

# Varkenshaasje met kaassaus



Rijshout 1 - 5667 HT Geldrop

+31 (0)40 - 787 989 7

(genoemde tijden en hoeveelheden zijn voor 2 personen)

<b>Groep</b>	Hoofdgerechten met vlees	
<b>Seizoen</b>	Niet seizoengebonden	
<b>Keuken</b>	Nederlands	<b>Lekker met</b>
<b>Beoordeling</b>	Goed	

## Ingrediënten

4 eetlepel(s)	Paneermeel
150 gram	Geraspte kaas
1 eetlepel(s)	Mosterd
1 stuk	Eidooier
125 ml	Slagroom
1 eetlepel(s)	Bloem
1 snuf	Peper
1 snuf	Zout
1 stuk	Varkenshaas
25 gram	Boter
1 stuk	Uien

## Voorbereiding

pel en snipper de ui.  
Verhit de boter in de koekepan en bak de varkenshaasjes rondom bruin en gaar in 10 minuten.  
Neem het vlees uit de pan en bestrooi het met zout en peper. Verpak het vlees in aluminiumfolie om het warm te houden.  
Fruit de gesnipperde ui lichtbruin in het achtergebleven braadvet. Roer de bloem door gefruite ui en vervolgens de slagroom. Laat de saus even pruttelen.  
Neem de pan van het vuur en roer de dooier, de mosterd en helft van de geraspte kaas door de saus. Voeg naar smaak zout en peper toe.  
Vermeng de rest van de kaas met het paneermeel. Leg de varkenshaasjes zonder folie in een ovenschaal en schep de saus erover. Bestrooi het met het kaas-paneermeel mengsel.

## Bereiding

Verwam de grill voor.  
Laat de kaaslaag onder de grill in enkele minuten lichtbruin worden.

## Wist u dat ...