

(genoemde tijden en hoeveelheden zijn voor 4 personen)

<b>Groep</b>	Bijgerechten (overig)	
<b>Seizoen</b>	+	
<b>Keuken</b>	Internationaal	<b>Lekker met</b>
<b>Beoordeling</b>	5 sterren	

## Ingrediënten

6 stuk	Cocktailprikker
1 snuf	Paprikapoeder
2 eetlepel(s)	Citroensap
2 eetlepel(s)	Maizena
125 ml	Zure room
100 ml	Runderbouillon
25 gram	Boter
3 eetlepel(s)	Parmezaan gemalen
1 snuf	Peper
1 blikje	Tomatenspuree
1 stuk	Varkenshaas
1 eetlepel(s)	Rozemarijn
1 eetlepel(s)	Basilicum
1 eetlepel(s)	Salie
1 eetlepel(s)	Peterselie

## Voorbereiding

Het varkenshaasje over de lengte in twee snijden. In beide helften aan de platte kant over de lengte een inkeping snijden.  
Het vlees van binnen en van buiten inwrijven met peper.  
Laat de boter zachtjes smelten of gebruik vloeibare boter.  
Maak een mengsel van parmezaanse kaas, peterselie, basilicum, salie, rozemarijn en 1 eetlepel boter.  
Ruim driekwart van dit mengsel in de inkepingen in de varkenshaas helften smeren. Elke helft dichtmaken met 3 cocktailprikkers.

Vermeng de zure room met de maizena. Maak op smaak met citroensap en paprikapoeder.

## Bereiding

De varkenshaas helften rondom bruin bakken.  
Vlees uit de pan nemen. Bouillon en tomatenspuree in het achtergebleven vet opwarmen.  
De varkenshaas helften terugleggen in de pan en 20 minuten op laag vuur laten sudderen.  
Vlees uit de pan nemen en op een voorverwarmde schaal leggen.  
Het zure room mengsel door de saus roeren en over de varkenshaasjes schenken.  
De andere helft van het kruidenmengsel er over heen kruimelen.

Lekker met gebakken krieltjes en witlof.

**Wist u dat ...**