

Varkensmedaillons met appel



Rijshout 1 - 5667 HT Geldrop

+31 (0)40 - 787 989 7

(genoemde tijden en hoeveelheden zijn voor 2 personen)

Groep	Hoofdgerechten met vlees	
Seizoen	Herfst	
Keuken	Internationaal	Lekker met
Beoordeling	4 sterren	

Ingrediënten

2 takje	Peterselie
2 theelepel	Mosterd
125 ml	Crème fraîche
125 ml	Witte wijn
1 stuk	Sjalotten
2 eetlepel(s)	Olijfolie
1 stuk	Appel(s) (fris zuur)
1 stuk	Varkenshaas

Vorbereiding

Snijd de varkenshaas in plakken van 2 cm (medaillons). Bestrooi met peper en zout naar smaak. Snijd de appels in kwarten, verwijder het klokhuis en snijd de kwarten in de lengte door. Verhit 2 el olie in een koekenpan en bak het vlees in 3-4 min. goudbruin en gaar. Verhit in een andere koekenpan de rest van de olie en bak de appel 1-2 min. per kant. Neem het vlees uit de pan en houd warm in aluminiumfolie. Fruit de sjalot in het bakvet. Voeg de witte wijn toe en roer de aanbaksels op laag vuur met een houten spatel los. Voeg de crème fraîche toe en roer om. Breng de saus op smaak met de mosterd en peper en zout. Verdeel de varkensmedaillons en de appelpartjes over 4 borden. Schep de mosterdsaus ernaast en bestrooi met de peterselie. Lekker met aardappelpuree en spruitjes.

Wist u dat ...