

Gevuld varkenshaasje met bospaddenstoelen en gegrilde venkel puree

4 personen

1 uur

Een sappig varkenshaasje gevuld met Ardeense ham, bospaddenstoelen en bladpeterselie.


De gegrilde venkel puree maak je makkelijk met onze huisbereide aardappelpuree! Een feestelijk bordje met eenvoudige, betaalbare producten!



INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

- 2 varkenshaasjes
- een 400 gram bospaddenstoelen
- 1 bussel verse bladpeterselie
- 100 gram Ardeense ham, fijn gesneden
- 1 grote venkel
- 800 gram huisbereide aardappelpuree
- olijfolie
- peper en zout
- keukentouw

 [keurslagerdemeulder](#)

 [Keurslager De Meulder](#)

BEREIDING:

1. Verwarm de oven op 250 graden, grillfunctie.
2. Neem een 150 gram van de bospaddenstoelen, maak ze proper en hak ze zeer fijn.
3. Bak de stukjes paddenstoel aan in een pannetje met wat olijfolie, bestrooi op het einde met wat fijngehakte bladpeterselie. Kruid met peper en zout.
4. Laat de gebakken stukjes paddenstoel even afkoelen.
5. Neem de venkel, verwijder de harde kern en voet en snij in grove stukken.
6. Doe de stukken venkel in een grote ovenschaal, we gaan deze later ook gebruiken voor de puree. Kruid met peper en zout, doe er een scheut olijfolie bij en meng alles mooi door elkaar.
7. Zet de venkel onder de grill totdat deze een mooi kleurtje heeft gekregen, er mag zeker nog wat 'bite' aan zijn!
8. Meng de gegrilde venkel met de aardappelpuree en doe het geheel in de grote ovenschaal.
9. Verlaag de oventemperatuur naar 200 en zet de oven op boven en onderwarmte.

10. Laat de venkel puree rustig opwarmen.
11. Neem de 2 varkenshaasjes en snij ze in de lengte open. Snij ze niet helemaal door!
12. Verdeel de Ardeense ham over de binnenkant van de opengesneden varkenshaasjes.
13. Verdeel de gebakken stukjes paddenstoel over de Ardeense ham.
14. Vouw de 2 varkenshaasjes mooi dicht en bind ze dicht met keukentouw.
Tip: je kan wat tandenstokers gebruiken om de haasjes dicht te houden tijdens het opbinden! Kruid de varkenshaasjes met peper en zout.
15. Neem een (diepe) koekenpan en geef om een middel tot hoog vuur de varkenshaasjes een mooi gouden korstje, gebruik olijfolie.
16. Zet het vuur lager en voeg de rest van de onversneden bospaddenstoelen toe bij de varkenshaasjes in de pan. Voeg desnoods nog een extra scheutje olijfolie toe.
17. Laat alles mooi garen tot de varkenshaasjes rosé gegaard zijn, kerntemperatuur tussen de 60 en 64 graden.
18. Haal de varkenshaasjes uit de pan en verwijder het keukentouw. Snij ze in schijven van een 2 cm. Serveer met de bospaddenstoelen en de venkel puree! Bestrooi de bospaddenstoelen met wat fijngehakte bladpeterselie.

Smakelijk!