

Met Gandaham omwikkeld varkenshaasje gevuld met witte asperges en trappistenkaas, met een romige dragon aspergesaus.

4 personen

50 minuten

Een perfect gerecht voor wanneer je nog niet overal verse witte asperges kan vinden! We gebruiken witte asperges uit bokaal, én verse groene asperges om toch die lekkere 'beet' te hebben. Heb je wel verse witte asperges in huis, dan kan je die natuurlijk ook gebruiken! Dit recept is trouwens ook op en top Belgisch; asperges, trappistenkaas, Gandaham en een Belgisch varkenshaasje zijn producten om trots op te zijn! Lekker met een gekookte aardappel of kroketjes.



INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

- 2 varkenshaasjes (600 à 800 gram)
- 200 gram Gandaham
- Witte asperges uit bokaal, een 400 gram uitgelekt gewicht
- 1 bussel verse groene asperges
- een 20 gram verse dragon
- een 250 ml gevogeltefond
- 4 schellen Westmalle trappistenkaas
- 200 ml volle room
- peper en zout

 [keurslagerdemeulder](#)

 [Keurslager De Meulder](#)

BEREIDING:

1. Verwarm de oven op 180 graden.
2. Giet de witte asperges af, laat ze uitlekken en dep ze droog met keukenpapier.
3. Snij de onderkanten van de groene asperges en schil ze.
4. Kook ze beetgaar in kokend water met een snuifje bicarbonaat. Laat schrikken onder koud water, snij ze in stukken van een 2 à 3 cm en zet opzij.
5. Snij met een scherp mes een varkenshaasje in de lengte open, maar niet in twee stukken! Plooi het open en kruid de binnenkant met peper en zout.
6. Snij de korst van 2 schellen trappistenkaas en snij elk schelletje kaas in de lengte in twee.
7. Leg deze schellen in de lengte naast elkaar in het varkenshaasje.

8. Leg op de kaas een enkele rij witte asperges langs de gehele lengte van het varkenshaasje.
9. Bedek dit opnieuw met 2 halve schelletjes trappistenkaas.
10. Verdeel over een snijplank de helft van de Gandaham schelletjes die je verticaal legt, en die elkaar net een beetje overlappen.
11. Leg het varkenshaasje in het midden op de Gandaham, duw het mooi dicht, met de vulling erin. Plooi de Gandaham langs onder over het haasje en rol het geheel naar boven. Druk stevig aan met je handen.
12. Herhaal dit voor het andere varkenshaasje.
13. Bedek een rooster met bakpapier en leg de 2 varkenshaasjes met de Gandaham plooi naar beneden op het bakpapier. Zet in de oven op 180 graden voor 30 minuten.
14. Snij de overige witte asperges in stukjes van een 2 cm.
15. Breng in een steelpan of kookpot de room, de fond en de witte aspergestukjes zachtjes aan de kook. Voeg ook een handje versnipperde verse dragon toe (gebruik de dikkere steeltjes niet).
16. Laat het geheel een 30 minuutjes koken, wordt de saus te dik, dan voeg je een beetje water toe.
17. Na 30 minuten mogen de varkenshaasjes uit de oven. Laat ze nog een 5 tot 10 minuutjes afgedekt rusten.
18. Tijdens het rusten van de haasjes voeg je nog een handvol fijngesneden verse dragon aan de saus toe. Ook de stukjes groene asperges mogen nu een 5-tal minuutjes meekoken in de saus.
19. Snij de varkenshaasjes in mooie schijfjes en serveer met de dampende saus.

Smakelijk!