

VARKENSHAASJE MET WORTELTJES

Voor 4 personen:

1 bussel jonge worteltjes

0,5 kl gedroogde tijm

600 gr varkenshaasje

7,5 cl balsamico azijn

1 dl kalfsfond

2,5 cl honing

800 gr krielaardappelen

olijfolie

peper en zout

boter

Werkwijze

Was 1 bussel jonge worteltjes en schil ze eventueel.

Schik ze op een met bakpapier beklede ovenschaal en besprenkel met olijfolie, 0,5 kl gedroogde tijm en zout.

Was en snijd 800 gr krielaardappeltjes in partjes (wedges) leg ze naast de worteltjes en et de schaal in een op 220 gr C voorverwarmde oven gedurende 35 minuten.

Maak ondertussen de saus:

Doe 1 dl kalfsfond, 5 eetlepels balsamico azijn en een flinke eetlepel honing in een pannetje en laat ietwat inkoken.

Doe wat boter in een pan en laat laat smelten.

Kleur het varkenshaasje op hoog vuur, verlaag dan de temperatuur en laat mooi rosé bbakken (ong 15 minuten)

Snijd het vlees in mooie schijven en dien alles samen op.

Smakelijk.