

VARKENSHAASJE MET MADEIRASAUS

Ja, t moet niet altijd ossentong zijn.

Benodigdheden : voor **4** personen

1	st	Varkenshaasje van ong 800 gr
500	gr	Champignons
1	dl	Madeira
2	dl	Bruine fond of kalfsfond
3	el	Tomatenconcentraat (zo'n klein doosje)
		Peper en zout

Kroketten

Bereidingstijd: 45 minuten

Werkwijze :

Bak 800 gram varkenshaasje rondom mooi bruin in boter en laat zachtjes nog 15 minuten verder garen onder deksel

Ondertussen borstel je 500 gram champignons schoon en snijd in gelijke stukken.

Bak in een tweede, iets grotere pan, de champignons mooi bruin boter, blus met 2 dl bruine- of kalfsfond.

Laat even doorkoken en roer er dan 3 eetlepels tomatenconcentraat door. (klein doosje)

Haal het vlees uit de pan als het bijna gaar is en laat nog 10 minuten onder aluminium folie of een deksel rusten.

Blus de braadpan met 1 dl Madeira, roer alle aanbaksels los en giet bij de champignons.

Breng de saus op smaak met peper en zout.

Je kan de saus eventueel bijbinden met wat bruine roux.

Bak een portie kroketten, snijd ondertussen het vlees en werk af met de saus en een eetlepel gehakte peterselie.

Smakelijk.

=====