

Varkenshaas met room uit de oven

Dit recept is eenvoudig te maken.

Bereidingstijden: Totaal: 40 minuten; Voorbereiding: 10 minuten; Kooktijd: 10 minuten; Oventijd: 20 minuten

Hulpmiddelen: 2 koekenpannen, grote kom, ovenschaal

Ingrediënten 4 personen

600 gram	varkenshaas
naar smaak	peper
naar smaak	zout
3 klontjes	ongezouten roomboter
2 takjes	rozemarijn
250 gram	champignons
2 deciliter	kookroom
1 stuks	rode ui
3 tenen	knoflook
naar smaak	worcestershire saus
200 gram	pittige kaas

Variaties

- Crème fraîche of koksroom i.p.v. kookroom (zie de opmerking bij *Extra informatie*)

Voorbereiding

1. Rode ui fijnsnijden.
2. Knoflook fijnsnijden.
3. Champignons in plakken snijden.
4. Varkenshaas in plakken van 1 centimeter dik snijden.
5. De plakken varkenshaas voorzien van peper en zout.
6. De ovenschaal invetten.
7. Oven voorverwarmen op 180°C.

Bereidingswijze

1. Braad de gezouten en gepeperde plakken **varkenshaas** samen met de **rozemarijn** in de **boter**.
2. Bak de **champignons** in de **roomboter** in een andere pan bruin.
3. Meng ondertussen in een grote kom de kookroom, rode ui, knoflook en worchestershire saus.
4. Voeg de varkenshaas (zonder de **rozemarijn**) en **champignons** toe aan de grote kom.
5. Meng alles door elkaar.
6. Schep in de ovenschaal.
7. Strooi de **pittige kaas** erover.
8. Zet de ovenschaal gedurende 20 minuten in de voorverwarmde oven op 180°C.

Extra informatie

- In het originele recept wordt crème fraîche gebruikt. De keren dat ik crème fraîche in dit recept gebruikte, ging het schiften. Om dat te voorkomen zou de crème fraîche op kamertemperatuur gebracht moeten worden voordat het in het recept gebruikt wordt. Daarentegen mag crème fraîche maar kort verwarmd worden.
- Koksroom en kookroom zijn hetzelfde. Deze room is door toevoeging van onder andere bind- en smaakmiddelen geschikt gemaakt om in warme sauzen te verwerken. De kans op schiften is daardoor klein.
- Worcestershire saus wordt vaak (onterecht) afgekort als worcester saus. Info over worcestershire saus: [What Is Worcestershire Sauce?](#)

Bron van het originele recept: <https://www.smulweb.nl/recepten/522822/Varkenshaas-met-zure-room-uit-de-oven>

Bereid: Ja, meerdere keren