

Varkenshaas en croûte

Nog twee receptjes staan op jullie te wachten voor kerst. Vandaag dit recept voor varkenshaas in een bladerdeegjasje. Het is wel even werk, maar niet moeilijk! Er zit wat wachttijd tussen, waardoor het een iets langere bereidingstijd heeft. Aangezien kerst de perfecte gelegenheid is om eens flink uit te pakken, past dit gerecht zeker in het diner.

Ingrediënten voor 3-4 personen

- 350 g varkenshaas (1 flinke varkenshaas)
- 250 g champignons
- 2 el mosterd
- 1 teen knoflook
- 75 g rauwe ham
- 4-5 plakjes bladerdeeg
- 1 ei
- Peper en zout

Bereiding

Als de varkenshaas een smal uiteinde heeft, klap je dit om zodat de varkenshaas overal even dik is. Bestrooi hem met peper en zout. Verhit wat boter in een pan en bak de varkenshaas hierin in ongeveer 3 minuten rondom bruin. Laat afkoelen.

Pureer de champignons met de knoflook en peper en zout in de keukenmachine. Verhit een beetje olie in de pan en bak hierin de puree tot al het vocht eruit verdampt is. Dit duurt ongeveer 8-10 minuten.

Leg een stuk vershoudfolie op het aanrecht en leg er wat plakjes rauwe ham op, zo breed als de varkenshaas. Verdeel de champignonpuree over de rauwe ham in een egale laag. Smeer de varkenshaas in met de mosterd en leg hem op de champignonpuree. Rol het geheel strak op met behulp van de folie. Leg minimaal een uur in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 200°C. Leg de plakjes bladerdeeg naast elkaar. Plak ze zo aan elkaar, dat ze de gehele varkenshaas kunnen bedekken. Haal de varkenshaas uit de folie en leg op het bladerdeeg. Klop het ei los. Bestrijk de rand van het bladerdeeg met ei en rol het geheel op. Vouw dicht en leg op een met bakpapier beklede bakplaat. Bestrijk met ei. Bestrooi eventueel nog met wat grof zeezout en bak in 30 minuten goudbruin. Laat 5 minuten rusten voor het aansnijden.

