

Ingrediënten voor 2 personen

1 varkenshaasje a 250 gr, 25 gr
boter, 1 sjalotje, 1/2 rode
paprika, peper, zout, 1 dl droge
witte wijn, 1 bekertje creme
fraiche a 125 ml, 1/2 blikje
palmharten (a nettogewicht ca.
395 gr), 2 el geraspte
Parmezaanse kaas.

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Internationaal
Soort_gerecht: Feestmaaltijd
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

REEPJES VARKENSHAAS MET PALMHARTEN-ROOMSAUS

Varkenshaas in reepjes is heel snel gaar en met een blikje palmharten is de saus toch heel luxueus. Lekker met tagliatelle en tomatensalade.

Bereidingswijze

Twee borden voorverwarmen. Het vlees in reepjes snijden. In een koekepan de boter verhitten en de reepjes varkenshaas in ca. 3 min. rondom bruin en gaar bakken. Intussen het sjalotje pellen en snipperen en de paprika schoonmaken en in kleine stukjes snijden. De reepjes vlees op de warme borden leggen, bestrooien met peper en zout, en warm houden. In het bakvet de sjalotjes en paprika ca. 1 min fruiten. De wijn en de creme fraiche erdoor roeren. Op hoog vuur ca. 2 min laten inkoken. De palmharten en de Parmezaanse kaas door de saus roeren. Nog ca. 1 min. goed doorwarmen. De saus over het vlees op de borden scheppen.