

Ingrediënten

1/2 kg varkenshaasje | 250 g
kalfsgehakt | 2 eierdooiers | 3 el
havermout | 30 g kervel | 2
blikken tomaten in stukjes | 1 el
tandooripoeder | 1 el
mierikswortelpoeder | 8
krielaardappeltjes | 250 g
spinazie | 1 blokje Comtekaas | 1
dl room | 3 preistengels | 1 venkel
| 1 rode ui | sojasaus |
worcestersaus | 1 tl komijn | 1 kl
kurkuma | 4 teentjes knoflook | 1
maiskolfje | 1 takje basilicum |
peper en zout | boter

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Belgisch

Gang: Hoofdgerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Stoofpotje

Stoofpotje van varkenshaas en kalfsgehakt met krielaardappeltjes en spinazie. Voor 4 personen. De dag voordien al beginnen

Vorbereiding

De dag voordien Stoof het varkenshaasje aan in wat boter. Meng het gehakt met twee eierdooiers en de havermout. Breng op smaak met versnipperde kervel, peper en zout en rol ten slotte balletjes van het gehakt. Kruid de stukjes tomaat met tandoori, mierikswortelpoeder, peper en zout. Laat de saus 2 uur koken op een zacht vuurtje. Haal de saus door een zeef en doe ze terug in de pan. Dompel het vlees onder in de saus en laat dit alles 1 dag trekken.

Bereidingswijze

De dag zelf Kook de aardappelen met schil gaar. Stoof de afgespoelde spinazie in wat boter. Snij de aardappelen overlans door en leg wat spinazie op elke helft. Overgiet met een geutje room en wat geraspte Comte. Leg de aardappelen in een beboterde ovenschotel en plaats ze enkele minuten in een hete oven. Snij de prei, de venkel en de rode ui in kleine stukjes en stoof ze in watboter. Breng op smaak met een scheutje sojasaus en worcestersaus. Warm het stoofpotje op en kruid bij met komijn, kurkuma en de uitgeperste teentjes knoflook. Schik de aardappeltjes, het stoofpotje en de gestoofde groentjes op een bord en omring ze met de tomatensaus.

Serveertips

Versier met enkele maiskorrels en plukjes basilicum.