

Ingrediënten voor 2 personen

1 varkenshaasje, ca. 250 gram**ca. 5 eetlepels traditionele olijfolie**zwarte peper uit de molen**? theelepel fijngehakte gedroogde rozemarijnaaldjes**300-350 gram kleine scchoongemaakte champignons**1 gesnipperde middelgrote ui**2 teentjes gehakte knoflook**zout**witte peper uit de molen**2? dl eenvoudige rode wijn**1? dl vleesfond, uit potje**? eetlepel fijngehakte (blad)peterselie**1/3 eetlepel fijngesneden basilicumblaadjes**2 tomaten, ontveld, vruchtvlees in minuscule blokjes gesneden

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Frans
Smaak: Neutraal
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Geroosterde mignons met paddestoelen in rode wijn

In de Franse keuken verstaat men onder mignons kleine biefstukjes die gebakken of geroosterd worden. De biefstukjes kunnen afkomstig zijn van runderen, kalveren, varkens, lammeren en jonge geiten. Bij de paddestoelen in rode wijn sluiten biefstukjes van alle soorten zich graag aan.

Hulpmiddelen

Keukenpapier**mes**kom**koekenpan-of wok**grillpan-of plaat**kwastje**borden

Vorbereiding

Maak het vlees droog met keukenpapier. Snijd het varkenshaasje in(ca. 10)vingerdikke plakken. Schenk 2? eetlepel olie in een diep bord. Maal er een beetje zwarte peper over en voeg de rozemarijnaaldjes toe. Roer alles krachtig door. Leg de plakjes varkenshaas tenminste 20 minuten in de gekruide olie. Keer ze na 10 minuten even om. Snijd de reeds schoongemaakte champignons in vieren.

Bereidingswijze

Verhit een koekenpan(een wok is nog handiger)en laat er 1? eetlepel olie er even in rond walsen. Voeg de ui toe en laat deze 2 minuten fruiten. Schep de knoflook er door en voeg na 1 minuut de champignons toe. Laat alles onder voortdurend roeren en omscheppen 3 minuten bakken. Voeg de wijn en fond toe. Laat alles aan de kook komen. Temper de warmtebron en laat alles dan nog zolang zachtjes koken tot door het indampen niet meer dan de helft van de oorspronkelijke hoeveelheid vocht is overgebleven. Voeg er wat zout en peper aan toe. Houd alles warm. Roer er vlak voor het opdienen verse tuinkruiden en tomatenblokjes door. Verhit een grillpan of-plaat en bestrijk hem met een kwastje met olie. Laat de varkensmignons in 6-8 minuten aan weerszijden goudbruin en gaar roosteren. Bestrooi het vlees na het roosteren met wat zout.

Serveertips

Presentatie: leg de mignons, dakpansgewijs, in een halve cirkel op voorverwarmde borden. Schep de paddestoelen en de saus er naast. Geef er knapperig stokbrood bij.