

Ingrediënten voor 2 personen

1 varkenshaasje, 25 gr. boter, 1 sjalotje, 150 gr. verse roomkaas met kruiden, 1/8 l koffiemelk, worcestershiresaus

Tijd: 0-10 min.
Keuken: Internationaal
Smaak: Neutraal
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

varkenshaasje met kruidenkaas-saus

Simpel, snel en heerlijk

Bereidingswijze

Snijd de varkenshaas in plakken van ca. 2 cm dik. Verhit de boter in koekepan. Vlees ca. 4 min. bakken, halverwege keren. Uit pan nemen en in alu-folie verpakken. In bakvet het gesnipperde sjalotje ca. 2 min. zachtjes bakken. De roomkaas en koffiemelk toevoegen. Al roerende kaas laten smelten. Op smaak brengen met zout, peper en enkele druppels worcestershiresaus. Vleessap door saus roeren. Saus over vlees schenken.

Serveertips

Met b.v. aardappelkroketjes en broccoli of haricot verts

