



LUXE VARKENSHAAS UIT DE OVEN

IN ROMIGE PADDENSTOELENSAUS



Sjalot



Knoflookteen



Paddenstoelenmelange *



Varkenshaas *



Gedroogde rozemarijn



Orecchiette



Crème fraîche *



Rucola *

🕒 40 - 45 min

📊 Gemakkelijk

📅 Eet binnen 3 dagen

Zelf een saus maken? Daar draai jij je hand niet voor om! Na het bakken van de varkenshaas voeg je mosterd, honing en knoflook aan de pan toe en voilà: je hebt de basis voor een smaakvolle saus die je afmaakt met paddenstoelen en romige crème fraîche. De varkenshaas bak je verder in de oven, zo wordt hij gelijkmatiger gaar, zonder uitdrogingsgevaar.



**KIES NU
3 WEKEN VOORUIT!**

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Grote koekenpan, ovenschaal, aluminiumfolie en pan met deksel.
Laten we beginnen met het koken van de **luxe varkenshaas** uit de oven.



1 VOORBEREIDEN

Verwarm de oven voor op 200 graden. Snipper de **sjalot** en pers de **knoflook** of snijd fijn. Veeg de **paddenstoelen** schoon met keukenpapier en snijd de **beukenzwammetjes** los. Snijd grote paddenstoelen in vieren en laat kleine **paddenstoelen** heel. Bestrooi de **varkenshaas** met flink wat peper en zout.



4 PADDENSTOELN BAKKEN

Veeg ondertussen dezelfde koekenpan schoon met keukenpapier. Verhit de overige roomboter op middelhoog vuur en fruit de **sjalot** 2 minuten. Zet het vuur hoog, voeg de **paddenstoelen** toe en roerbak nog 4 – 5 minuten. Schenk de zwarte balsamicoazijn in de pan, zet het vuur middellaag en verhit totdat al het vocht verdampst is.



2 VARKENSHAAS BAKKEN

Verhit de olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Bak de **varkenshaas** in de hete olie in 4 minuten rondom bruin. Haal de pan van het vuur, voeg de mosterd, honing, **gedroogde rozemarijn**, **knoflook** en de helft van de roomboter toe en meng goed. Leg de **varkenshaas** inclusief saus in een ovenschaal en bak 10 – 11 minuten in de oven. Haal uit de oven en laat rusten onder aluminiumfolie ★. Bewaar de saus voor stap 5.



5 PASTA MENGEN

Verkruimel 1/8 bouillonblokjes per persoon boven de koekenpan met **paddenstoelen** en voeg de **crème fraîche**, 2 el water per persoon, de mosterdsaus uit de ovenschaal en peper en zout toe. Laat 1 minuut zachtjes koken. Voeg de **orecchiette** toe, schep goed om en verhit nog 1 minuut. Snijd de **varkenshaas** in plakken.



3 ORECCHIETTE KOKEN

Kook ondertussen de **orecchiette** in de pan met deksel, afgedekt, 12 – 14 minuten. Giet daarna af en laat zonder deksel uitstomen.



6 SERVEREN

Maak op de borden een bedje van de **rucola** en verdeel de **orecchiette** erover. Leg de plakken **varkenshaas** op de **pasta** en bestrooi met nog wat peper en zout.

★ TIP: Schrik niet als de varkenshaas nog wat roze is vanbinnen. Je mag varkenshaas licht rosé eten.

1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Sjalot (st)	1/2	1	1 1/2	2	2 1/2	3
Knoflookteen (st)	1	2	3	4	5	6
Paddenstoelenmelange (g) *	150	300	500	700	800	1000
Varkenshaas (120 g) *	1	2	3	4	5	6
Gedroogde rozemarijn (tl)	1/2	1	1 1/2	2	2 1/2	3
Orecchiette (g) 1) 17) 20)	90	180	270	360	450	540
Crème fraîche (el) 7) 15) 20) *	2	4	6	8	10	12
Rucola (g) 23) *	20	40	60	80	100	120

Zelf toevoegen

Olijfolie (el)	1	1 1/2	2	2 1/2	3	3
Mosterd (tl)	1/2	1	1 1/2	2	2 1/2	3
Honing (tl)	1 1/2	3	4 1/2	6	7 1/2	9
Roomboter (el)	1	2	3	4	5	6
Zwarte balsamicoazijn (el)	3/4	1 1/2	2 1/4	3	3 3/4	4 1/2
Groentebouillonblokjes (st)	1/8	1/4	3/8	1/2	5/8	3/4
Peper & zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 G
Energie (kJ/kcal)	3582 / 856	706 / 169
Vetten (g)	40	8
Waarvan verzadigd (g)	18,8	3,7
Koolhydraten (g)	78	15
Waarvan suikers (g)	13,2	2,6
Vezels (g)	6	1
Eiwit (g)	43	8
Zout (g)	1,1	0,2

ALLERGENEN

1) Gluten 7) Melk/lactose

Kan sporen bevatten van: 15) Gluten 17) Eieren 20) Soja

23) Selderij

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.

#HelloFresh

Een culinaire vraag tijdens het koken? Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232 (NL) of +32 0486 70 35 29 (BE).