

Varkenshaas met bier- en champignonsaus

Wat heb je nodig?

Varkenshaasjes
koffiemolentje
olijfolie

Voor de rub:

een paar stukjes 'porcini' (gedroogde paddenstoelen)
takje verse tijm, blaadjes gerist
1 tl. versgemalen zwarte peper
1 tl. fleur de sel
1 tl. kerriepoeder
1 tl. paprikapoeder
1 tl. knoflookpoeder

Voor de laksaus:

flinke scheut appelsap
1/3 flesje 'Stoute Kabouter' (of een ander 'stout' biertje zoals Guinness oid)
1 el. appelstroop
2 el. bruine suiker
scheutje appel calvados-azijn (Oil & Vinegar)
snuf zout
1 afgestreken el. mayzena en een klein scheutje water (papje)

Voor de champignonsaus:

1 bakje champignons, schoongemaakt en in plakjes gesneden
1 sjalotje, gesnipperd
1 grote teen knoflook, fijngehakt
olijfolie
2 el. roomkaas (bv. Philadelphia met tuinkruiden of Boursin)
100 ml. slagroom
snuf kerriepoeder
takje verse tijm, blaadjes gerist

Wat moet je doen?

1. Vul de barbecue voor 1/5 deel met houtskool en steek aan met 3 aanmaakblokjes
2. Maal, voor de rub, de porcini en de tijmblaadjes in de koffiemaler tot poeder
3. Doe in een bakje en roer de rest van de kruiden er goed doorheen. Zorg dat je vlees overal even dik is: vouw dus eventueel het dunne deel van de varkenshaas om)
4. Bestrijk de varkenshaas met olijfolie en bestrooi rijkelijk aan alle kanten met de rub
5. Leg het vlees indirect (dus niet boven de kooltjes) op je rooster en sluit het deksel van je bbq. Zorg voor een barbecuetemperatuur van ca. 110 graden
6. Gaar het vlees in ca. 40 minuten tot een kerntemperatuur van ca. 56 graden.
7. Lak het vlees de laatste minuten rondom een aantal keren af met de laksaus en gaar door tot 60 á 62 graden

Voor de laksaus:

8. Verhit in een pannetje de ingrediënten voor de laksaus, behalve het bier. Laat al roerend wat inkoken en giet dan pas het bier erbij
9. Wacht tot het weer flink pruttelt, verlaag dan meteen de temperatuur en bind met het maizenapapje. Zet apart en houd warm

Voor de champignonsaus:

10. Verhit in een pannetje wat olijfolie en bak hierin het sjalotje even aan
11. Doe dan de knoflook erbij en bak al roerend rustig tot deze licht kleurt
12. Voeg de champignonplakjes toe en wat zout, versgemalen peper en tijmblaadjes
13. Bak alles, op middelhoge temperatuur, bruin (voeg olijfolie toe als het te droog wordt)
14. Roer er dan de roomkaas en kerriepoeder door en voeg de slagroom toe
15. Blijf roeren tot slagroom aan de kook dreigt te komen en haal van het vuur
16. Maak verder op smaak met peper, zout en eventueel nog wat kerrie
17. Laat het vlees even rusten en lak eventueel nog een keer met de saus
18. Snijd in plakken en serveer met de champignonsaus.
Lekker met bv gegrilde broccoliroosjes!

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok