

Gebakken varkenshaas

SOURCE KEVIN AAN DE KOOK | SERVINGS 2

PREP 20 | COOK 15 | TOTAL 35

2 stuks varkenshaas 190-200 gram per stuk

15 ml boter om mee te bakken

1 Laat de varkenshaas 20 minuten op kamertemperatuur komen.

2 Breng de varkenshaas op smaak met peper en zout.

3 Verwarm de oven voor op 200 graden Celsius.

4 Bak de varkenshaas in een koekenpan, zodat deze mooi bruin kleurt aan alle zijdes.

5 Plaats de varkenshaas in de oven voor 10 minuten.

6 Laat de varkenshaas kort - 2 a 3 minuten - rusten met eventueel een stukje aluminiumfolie.

7 Serveer de varkenshaas. Hij is nu rosé.

Materialen: Koekenpan, Oven. Tang, ovenschaal.

De varkenshaas dient gelijkmatig van grote te zijn. In de kern is de varkenshaas rosé het lekkerst eten.