

Varkenshaasje met worteltjes en krieltjes

Ingrediënten

2 varkenshaasjes
1 bos worteltjes
200 gr peultjes
300 gr krieltjes
1 bakje pesto verde
1 stuk Parmezaan 150 gr
paneermeel
zout en peper
knoflookpoeder
nootmuskaat
maggi
boter
ei



Bereidingswijze



4 personen



30 min.

1. Laat de varkenshaasjes op kamertemperatuur komen. Kook de krieltjes 10 minuten voor en laat uitlekken in een vergiet. Meng de krieltjes daarna met 2 eetlepels pesto.
2. Klop 2 eitjes los met zout en peper in een diep bord. Meng 6 eetlepels paneermeel met de helft van de geraspte Parmezaan. Wentel de varkenshaasjes eerst door het eigeel en daarna door het kaas-paneer mengsel. Leg het vlees op een met bakpapier beklede bakplaat. Schep ook de pesto krieltjes erbij. Bak het 15 minuten in de oven goudbruin.
3. Bereid ondertussen de worteltjes en peultjes. Schil de bospeentjes met een dunschiller en halveer de wortel in de lengte en maak de peultjes schoon. Kook de worteltjes in 15 minuten beetgaar. Voeg 5 minuten voor einde kooktijd de peultjes toe en kook deze mee. Giet de groenten af, meng met een klont boter en kruid af met maggi, nootmuskaat en peper.
4. Haal de varkenshaasjes met de krieltjes uit de oven. Laat even rusten onder folie en snijd het vlees in dikke plakken. Verdeel de worteltjes met peultjes en pesto krieltjes over de borden en leg er de plakjes varkenshaas bij. Geef de rest van de pesto en Parmezaanse kaas er apart bij.

SERVEERTIP

Lekker met een part citroen