

Varkenshaas in roquefortsaus

Ingrediënten

- 1 varkenshaas (ongeveer 500 gram)
- 30 gram boter
- 100 gram roquefort
- 3 eetlepels crème fraîche
- zout, peper
- dragonblaadjes
- 1 eetlepel mosterd

Werkwijze

1. Prak de roquefort met de crème fraîche, breng op smaak met zout, peper, dragon en mosterd.
2. Braad de varkenshaas in de boter aan.
3. Verwarm de oven voor op stand 6.
4. Bestrijk een vel aluminiumpapier met de helft van de saus, leg de varkenshaas erop en strijk de tweede helft van de saus eroverheen. Maak van de folie een pakketje en leg dit in een ovenschaal.
5. Zet de varkenshaas 20 - 30 minuten in de oven.
6. Lekker met rijst.