

## Varkenshaas met vanille en honing

### Ingrediënten

- 1 vanillestokje
- 2 varkenshaasjes van 250 gram
- 40 gram boter
- 3 eetlepels vloeibare honing
- 2 eetlepels sojasaus

### Werkwijze

1. Snijd het vanillestokje doormidden en in kleine stukjes.
2. Snijd de varkenshaasjes elk in 8 stukken, bestrooi met zout en peper.
3. Verhit 20 gram boter in de koekenpan. Bak het vlees in 5 minuten met de vanillestokjes op middelhoog vuur. Draai halverwege.
4. Meng de honing met de sojasaus.
5. Haal het vlees uit de pan. Voeg het honing-sojamengsle toe aan het vleesvocht. Laat karamelliseren. Voeg de rest van de boter toe.
6. Doe het vlees weer terug in de pan. Zorg dat de saus mooi over het vlees verdeeld is. Bak het vlees nog 1 minuut op middelhoog vuur.
7. Serveer met couscous.