



Varkenshaasje in dragonsaus, Zuiderse groenten en aardappelwedges



30 min.



10 personen



Ingrediënten

- 2,5 kg varkenshaasje in dragonsaus
- 0,5 kg courgette
- 0,5 kg aubergines
- 0,5 kerstomaat
- enkele takjes tijm
- 0,1 l olijfolie
- peper en zout naar eigen smaak
- 1,25 kg aardappelen (vastkokend)
- paprikapoeder naar eigen smaak

Bereiding

Regeneer de Varkenshaasjes in dragonsaus tot een kern van minimum 65°C.

Snij de courgette, de aubergines in brunoise en de kerstomaat in 2. Bak deze kort aan in wat olijfolie en voeg er de tijm, de peper en het zout aan toe.

Snij de vastkokende aardappelen in maantjes. Kook deze bijtgaar op zijn Engels. Voeg er wat olijfolie, peper, zout en paprikapoeder aan toe. Bak de aardappelen af in een oven van 180°C gedurende ± 12 minuten.

Schik het gerecht mooi op een bord en serveer.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, België
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be