



VARKENSHAAS MET PISTACHE-TIJMKORST MET GEKARAMELLISEERD WITLOF EN ROMIGE KNOLSELDERIJ-APPELPUREE



Verse tijm ✨



Pistachenoten



Knoflookteen



Varkenshaas ✨



Knolselderij



Kruimige aardappelen



Appel



Witlof ✨



Mascarpone ✨



45 min



Veel handelingen



Eet binnen 3 dagen

Dit gerecht is een ode aan mooie combinaties zoals witlof en appel en pistache en tijm. Door het witlof te karamelliseren krijgt het een heel andere smaak dan je gewend bent. Varkenshaas is het meest malse stuk vlees van het varken. In tegenstelling tot andere stukjes varkensvlees, kun je varkenshaas ook rosé eten.

BENODIGDHEDEN

Bakplaat met bakpapier, pan met deksel, koekenpan met deksel en aardappelstamper.
Laten we beginnen met het koken van de **varkenshaas met pistache-tijmkorst**.



1 VARKENSHAAS BEREIDEN

Verwarm de oven voor op 180 graden. Ris de blaadjes van de takjes **tijm**. Hak de **pistachenoten** en de **knoflook** heel fijn en meng op een bord met de helft van de **tijm**, peper en zout ★. Rol de **varkenshaas** door het pistachemengsel en druk aan tot een korst. Leg op een met bakplaat met bakpapier en bak 20 – 25 minuten in de oven. Laat daarna een paar minuten rusten.



4 WITLOF KARAMELLISEREN

Snijdt ondertussen het **witlof** in de lengte doormidden. Verhit de boter met de suiker in een koekenpan met deksel op middelmatig vuur en leg het **witlof** met de snijkant naar beneden in de pan. Breng op smaak met zout. Laat 10 minuten liggen, keer daarna om en laat met de deksel op de pan 5 – 7 minuten garen. Snijd eventueel het bruine stronkje van het **witlof** als je dat te hard vindt.



2 PUREE VOORBEREIDEN

Breng ondertussen ruim water aan de kook in een pan met deksel voor de aardappelen en de knolselderij. Schil de **knolselderij**, weeg 150 g per persoon af en snijd in blokjes van 1 cm ★★. Schil de **aardappelen** en snijd in grove stukken. Schil de **appel**, verwijder het klokhuis en snijd in grove stukken.



5 PUREE MAKEN

Stamp de **aardappelen**, de **knolselderij**, de **appel** en de **mascarpone** met een aardappelstamper tot er een fijne puree ontstaat. Breng op smaak met peper en zout.

★ **TIP:** Je kunt de knoflook, pistachenoten en tijm ook fijnmalen in een keukenmachine.



3 KOKEN

Voeg de **aardappelen**, de **knolselderij** en een flinke snuf zout toe aan de pan met kokend water en kook in 17 – 20 minuten gaar. Voeg de laatste 2 – 3 minuten de **appel** toe. Giet af en laat zonder deksel uitstomen.



6 SERVEREN

Snijdt de **varkenshaas** in plakken. Verdeel de **puree** en de **varkenshaas** over de borden. Serveer met het gekaramelliseerd **witlof**. Garneer met de overige **tijm** en de **pistachenootjes** die van de **varkenshaas** zijn gevallen.

★★ **TIP:** Het is erg belangrijk dat je de knolselderij kleiner snijdt dan de aardappel. Knolselderij is namelijk minder snel gaar dan aardappel en zo zijn ze tegelijkertijd klaar.

1-6 PERSONEN INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Verse tijm (g) ★	2½	5	7½	10	12½	15
Pistachenoten (g) 8) 19) 25)	25	50	75	100	125	150
Knoflookteen (st)	1	2	3	4	5	6
Varkenshaas (st) ★	1	2	3	4	5	6
Knolselderij (g) 9)	150	300	450	600	750	900
Kruimige aardappelen (g)	150	300	450	600	750	900
Appel (st)	⅓	⅔	1	1½	1¾	2
Witlof (st) ★	1	2	3	4	5	6
Mascarpone (g) 7) ★	15	30	45	60	75	90

Zelf toevoegen

Roomboter (el)	1½	3	4½	6	7½	9
Suiker (tl)	2	4	6	8	10	12
Peper & zout	naar smaak					

★ in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN PER PORTIE PER 100 G

Energie (kJ/kcal)	3360 / 803	517 / 123
Vetten (g)	39	6
Waarvan verzadigd (g)	19,2	3,0
Koolhydraten (g)	64	10
Waarvan suikers (g)	21,5	3,3
Vezels (g)	15	2
Eiwit (g)	40	6
Zout (g)	0,3	0,0

ALLERGENEN

7) Melk/lactose 8) Noten 9) Selderij

Kan sporen bevatten van: 19) Pinda's 25) Sesam

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Neem gerust contact op via de website of via onze social-mediakanalen.

