



VARKENSHAAS MET ZOMERGRATIN

VAN AARDAPPEL EN CHERRYTOMATEN MET KNAPPERIGE SERRANOHAM



SPECIAAL INGREDIËNT



HELLO KAPPERTJES

Kappertjes zijn de ongeopende bloemknopjes van de kappertjesplant. Wordt de bloem bevrucht dan krijg je een besje, ook wel bekend als kapperappeltjes.



Aardappelen



Knoflookteen



Weerribben Slagroom
BIO *



Rode
cherrytomaten *



Kappertjes *



Serranoham *



Varkenshaasmedaillons *



Verse basilicum *

45-50 min

Veel handelingen

Eet binnen 3 dagen

Laat je niet misleiden door de bereidingstijd van dit recept, de oven neemt het meeste werk uit handen. Varkenshaas is het meest malse deel van het varken. Het vlees bak je eerst kort aan, op hoge temperatuur en niet te lang, zodat het wel lekker bruin wordt maar niet uitdroogt. De gratin wordt heerlijk romig doordat je de aardappelen voorkookt in room in plaats van in water.

BENODIGDHEDEN

Pan met deksel, schuimspaan, 2x ovenschaal, bakplaat met bakpapier, koekenpan en aluminiumfolie.

Laten we beginnen met het koken van de **varkenshaas met zomergratin**.



1 AARDAPPELEN KOKEN

Verwarm de oven voor op 200 graden. Schil de **aardappelen** en snijd ze in dunne schijfjes. Pers de **knoflook** of snijd fijn. Schenk de **slagroom** en de melk in een pan met deksel, verkruimel het bouillonblokje erboven en voeg de **knoflook** en de **aardappelen** toe. Breng aan de kook en laat, afgedekt, 9 – 11 minuten zachtjes koken. De **aardappel** hoeft nog niet gaar te zijn.



2 GRATIN MAKEN

Haal de **aardappel** uit de pan met een schuimspaan. Laat het **melkmengsel** nog 4 – 6 minuten, onafgedekt, zachtjes koken, of tot het de consistentie van dikke room heeft. Halveer ondertussen de **rode cherrytomaten**. Meng de **aardappelen** en **kappertjes** in een ovenschaal met de **room** en verdeel de **cherrytomaten** erover.



3 GRATIN EN HAM BAKKEN

Zet de ovenschaal in de oven en bak 20 – 25 minuten, of totdat de **aardappel** gaar is en de **tomaat** zacht. Verdeel ondertussen de **serranoham** over een bakplaat met bakpapier. Zorg ervoor dat de plakjes niet overlappen. Bak de **serranoham** 8 – 10 minuten mee met de gratin in de oven, of totdat hij knapperig is.



4 VARKENSHAAS BEREIDEN

Verhit ondertussen de olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur en bestrooi de **varkenshaas** met flink wat peper en zout. Bak in 4 minuten rondom bruin in de hete olie. Zet het vuur uit, voeg de roomboter toe en schep goed om. Leg de **varkenshaas** inclusief bakvet in een andere ovenschaal en bak 7–10 minuten in de oven. Haal uit de oven en laat maximaal 1–2 minuten op een snijplank rusten onder aluminiumfolie.



5 SNIJDEN

Snijd ondertussen de **blaadjes basilicum** fijn. Snijd de **varkenshaas** in plakken.



6 SERVEREN

Verdeel de **tomaat-aardappelgratin** over diepe borden en serveer met de **varkenshaas**. Bestrooi de **gratin** met het **basilicum** en verkruimel de knapperige **ham** over de **gratin** en de **varkenshaas**. Schenk het bakvet uit de ovenschaal naar wens over de **varkenshaas**.

1-6 PERSONEN INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Aardappelen (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Knoflookteen (st)	1	2	3	4	5	6
Slagroom (ml) 7) 15) 20) *	100	200	300	400	500	600
Rode cherrytomaten (g) *	250	500	750	1000	1250	1500
Kappertjes (g) *	20	40	60	80	100	120
Serranoham (g) *	20	40	60	80	100	120
Varkenshaasmedaillons (120 g) *	1	2	3	4	5	6
Verse basilicum (blaadjes) 23) *	6	12	18	24	30	36
Zelf toevoegen*						
Melk* (ml)	25	50	75	100	125	150
Groentebouillonblokje* (st)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Olijfolie* (el)	¾	1½	2¼	3	3¾	4½
Roomboter* (el)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Peper & zout*	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 G
Energie (kJ/kcal)	3925 / 938	488 / 117
Vetten (g)	55	7
Waarvan verzadigd (g)	28,7	3,6
Koolhydraten (g)	64	8
Waarvan suikers (g)	4,1	0,5
Vezels (g)	10	1
Eiwit (g)	42	5
Zout (g)	4,9	0,6

ALLERGENEN

7) Melk/lactose

Kan sporen bevatten van: 15) Gluten 20) Soja 23) Selderij

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.

#HelloFresh

Een culinaire vraag tijdens het koken? Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232 (NL) of +32 0486 70 35 29 (BE).