



*Exclusieve kooklessen en workshops*



**Medaillon van varkenshaas, rozemarijn en Gefrituurde prei  
Stamppotje van rauwe prei en een tuille van Parmezaanse kaas**

**3 lange varkenshazen**

Peper en zout  
Roomboter

Van de varkenshazen mooie medaillons snijden, op smaak brengen en aanbakken, deze later in de oven rosé bakken, 200 graden in 6 minuten.

**Rozemarijn saus**

1 tak rozemarijn  
2 eetlepels suiker  
2 dl port  
3 dl jus de veau

Peper en zout  
Koude roomboter

De rozemarijn fijn snijden, de helft gebruiken we voor de basis de andere helft als garnituur in de saus.

De suiker laten karamelliseren samen met de fijngesneden rozemarijn, afblussen met port.

Dan de helft van de jus toevoegen en in laten koken, als hier de helft van is in gekookt de andere helft van de jus toevoegen en verder in laten koken.

Op het laatst de saus zeven, de overige rozemarijn toevoegen.

De saus op smaak brengen en monteren met roomboter.

**Gefrituurde prei**

1 prei  
Frituurolie

De prei gelijkmatig fijn snijden en kort blancheren met een beetje zout.  
Droog deppen en in de frituurolie krokant bakken, serveren bij het hoofdgerecht.

### **Stamppotje van prei**

4 aardappels  
70 gr boter  
Peper en zout  
3 eetlepels melk  
1 prei, zeer fijn gesneden

De aardappels verwerken tot aardappelpuree en goed op smaak brengen.  
Vervolgens de rauwe zeer fijn gesneden prei erdoor spatelen. Dit als bedje onder de varkenshaas serveren.

### **Tuille van Parmezaanse kaas**

6 eetlepels geraspte Parmezaanse kaas  
Vetvrij papier

De kaas in cirkels van ongeveer 10 cm doorsnee op vetvrij papier verdelen.  
In de oven gaar en goudbruin bakken, snel er uit halen en vormen.

**Geheel opmaken zoals op de foto.**