



---

## Varkenshaas gevuld met een duxelles van paddenstoelen en rode ui geserveerd met rode wijnsaus

---

### Varkenshaas:

4 stukken varkenshaas  
125 gram champignons  
1 rode ui gesnipperd  
1 teen knoflook  
1 takje tijm  
Roomboter om in te bakken

### Rode wijn saus

5 dl. runder bouillon  
500 dl. droge rode wijn  
40 gram boter  
30 gram bloem  
peper

---

Bak in 1 eetlepel olie het gesnipperde rode uitje en de knoflook en zet dit apart.  
Dan op hoog vuur de gesneden champignons (telkens een handje) met de tijmblaadjes bakken totdat deze goudbruin zijn.  
Meng de uien met de champignons en maak op smaak met peper en zout. (laat dit afkoelen.)

Snij de varkenshazen over de lengt half in zodat je ze kunt openklappen.  
Vul de haasjes met de duxelle.  
Knoop de haasjes met rollade touw weer dicht.  
Bestrooi de haasje met zout en peper en braad ze rondom bruin in wat roomboter en olijfolie.  
Leg de varkenshaasjes op een bakplaat bestrooi ze met peper en zout en zet deze op het teken van de kok in de oven.

### Rode wijn saus:

Laat de bouillon en de wijn samen tot de helft inkoken.  
Smelt de boter en bak daarin de bloem al roerend bruin.  
Giet al kloppend en in een klein straaltje het ingekookte vocht erbij en blijf roeren tot de saus gebonden is.  
Laat de saus nog 10 min. Op een laag pitje doorpruttelen.  
Maak op smaak met peper en eventueel nog wat zout.

---

