



*Verstegen, with pleasure.*



## VARKENSHAASJE KREEFTENPEPER

### Ingrediënten

|          |                                  |           |
|----------|----------------------------------|-----------|
| 4 kg     | varkenshaasjes                   |           |
|          | BIEFSTUKKRUIDEN MET ZOUT #051574 | Verstegen |
| 2 L      | PEPERSAUS #428307/428308         | Verstegen |
| 2 L      | NANTUASAUS #428105               | Verstegen |
| 1 kg     | boschampignons                   |           |
| 2 bosjes | Lente-ui (fijngesneden)          |           |

### Werkwijze

- De varkenshaasjes kruiden met de BIEFSTUKKRUIDEN MZ en op gebruikelijke wijze laten garen (vacuüm).
- De champignons aanstoven in boter, de fijngesneden ajuin toevoegen en het geheel laten stoven.
- De PEPERSAUS en NANTUASAUS toevoegen en eventjes laten inkoken.
- Indien gewenst afwerken met culinaire room.
- Het varkenshaasje in dikke sneden snijden en op een schotel schikken.
- Overgieten met de kreeftenpepersaus.

### Tip

Serveren met gebakken krieltjes en groentjes (zoals witloof, broccoli, boterboontjes,...)



Deze recepturen zijn met de beste kennis samengesteld. Met betrekking tot de wettelijke gevolgen en de resultaten die ontstaan door foutief gebruik en/of behandeling is Verstegen niet aansprakelijk.

[www.claes-distribution.be](http://www.claes-distribution.be)