

Varkenshaasje met Flandrien Kaas in bladerdeeg (Westvlaams: Zwinekonin in zin frakske) (4 personen)



INGREDIËNTEN

2 sneetjes Flandrien Gerijpt
varkenshaasje 600-700 gr.
500 gram champignons
groot vel bladerdeeg
1 eierdooier
8 eetlepels bruine fond
2 eetlepels porto
2 eetlepels balsamicoazijn
peper
2 dl room

BEREIDING

Stoof de fijngesneden champignons in wat olijfolie.
Braad een varkenshaasje bruin in de pan gedurende 10 minuten.
Kruid met wat peper.
Laat 5-tal minuutjes afkoelen en snij in de lengte doormidden.
Leg een ronde bladerdeeg in een ovenschotel.
Leg 1 helft van het varkenshaasje erop.
Bedenk met een dikke laag champignons (hou een deel over voor de saus) en 2 sneetjes Flandrien Kaas. Dek toe met de andere helft van het vlees.
Vouw het bladerdeeg dicht en verzegel met eigeel. (Zo krijgt het straks een mooie goudgele kleur).
Bak 20 minuten in een oven op 180°
Saus: Maak met een houten lepel de braadresten van het varkenshaasje los. Voeg 8 eetlepels bruine fond toe. Voeg de porto, de balsamicoazijn, de champignons en 2 dl room toe.
Serveer met frietjes en salade.

