

# BROCHETTE VAN VARKENSHAASJE MET WINTERGROENTEN

## Ingrediënten (4 pers.):

800 g varkenshaasje	1 pak jonge sla
16 spruiten	1 ui
8 jonge wortelen	2 eetlepels olijfolie
1 middelmatige koolrabi	1 koffielepel tomatenconcentraat
1 gele paprika	1 takje laurier en tijm
1 rode paprika	peper - zout - nootmuskaat

## Mise en place:

- Snijd het varkenshaasje in mooie ronde stukken. Voor het maken van een brochette voorzie je idealiter 3 stukken per portie (+/- 150 g). Eventuele restanten houd je apart voor de vleessaus.
- Pel de ui en snijd deze in 4. Selecteer 8 mooie stukken voor de brochette.
- Kuis beide paprika's. Snijd ze in stukken van 2 cm op 2 cm. Selecteer 8 stukken van elke kleur voor de brochette. Leg de rest opzij.
- Neem een houten brochettestokje en spier er een stuk vlees op, gevolgd door 1 stuk gele en rode paprika en een stuk ui. Herhaal dit nogmaals en eindig tenslotte met het derde en laatste stuk vlees. Kruid de brochette met peper en zout.
- Schil de wortelen en verwijder de uiteinden. Snijd de wortelen in schuine stukken van 2,5 cm.
- Snijd de koolrabi in twee, vervolgens snijd je elke helft nogmaals in 3 gelijke stukken. Maak nu blokjes van 2,5 cm.
- Kuis de 16 spruiten en verwijder het achterste gedeelte.

## Bereiding:

- Neem een kom met 2 liter water, voeg een snufje zout toe en breng aan de kook. Voeg vervolgens de wortelen, spruiten, koolrabi en paprika toe. Breng het water opnieuw aan de kook en laat nog 5 min. zachtjes sudderen. Verwijder de kom van het vuur en laat de groenten afkoelen onder koud stromend water.
- Neem een pan met 1 eetlepel olijfolie en laat warmen. Plaats de brochette in de pan samen met de resterende ui en enkele stukken wortel. Bak de brochettes (en overige vleesresten) 2 minuten langs elke zijde. Verwarm de oven op 190° en laat het vlees hierin nog 6 minuten garen.
- VLEESJUS: Neem de pan van de brochettes en giet er het overtollige vet uit, maar behoud de groenten. Voeg een kleine takje tijm en laurier toe, alsook 1 koffielepel tomatenconcentraat. Bevochtig met 200 ml water. Voor extra smaak kan je nog een blokje rundbouillon toevoegen. Laat alles goed uitkoken en indikken. Zift het geheel in een kom en houd warm.
- Verwarm een pan met 1 eetlepel olijfolie. Voeg de gekookte groenten toe en warm op. Kruid met peper, zout en een snufje nootmuskaat

## Serveer:

Neem een bord, dresseer met wat jonge sla, schik de brochette op het bord en vervolgens een mix van de groenten. Werk af met de vleesjus.

