

Gaasterlander Haas

met citroen-peperkorst

Een fris en mals stukje Gaasterlander haas met citroen-peperkorst. Geserveerd met diverse groenten en aardappelpartjes in de oven gegaard.



60-80 min.



4 pers



Bewaar dit recept



Deel dit recept

Ingrediënten

400 gram Gaasterlander reepjes of ongepaneerde schnitzel
250 gram noodles
1 teen knoflook
300 gram peultjes
100 gram wortelen
2 stuks bosuitjes
3 eetlepels zonnebloemolie
3 eetlepels sojasaus
1 stukje gember
2 eetlepels sesamzaadjes

Wat heb je verder nodig

Bakplaat
Bakpapier
Hetenluchtoven

Bereiden

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Snijd de aardappels in partjes.
3. Leg deze op een bakplaat met bakpapier en bak deze 20 minuten.
4. Maak ondertussen de pastinaak, wortelen en ui schoon en snijd deze in dikke plakken.
5. Leg deze na de 20 minuten bij de aardappelen. Breng deze op smaak met olijfolie, zout, peper en tijm. Bak dit samen vervolgens nog eens 10 minuten.
6. Rasp de citroen boven een bakje en meng hier een grote hoeveelheid peper, zout en paneermeel doorheen.
7. Breng dit mengsel aan op de varkensfilet.
8. Bak de varkensfilet vervolgens mee in de oven voor 20 minuten op 175°C, tot de binnenkant een temperatuur van 67°C bereikt



Je proeft de oorsprong!