Hoofdgerechten / Nederland

Pannetje met varkenshaas en witlof · Nederland

Een hartige Studio-variatie met witlof, varkenshaas en een kruidige afwerking, geïnspireerd op Nederland.

Tijd 35 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 150 g ui
- ☐ 600 g varkenshaas
- ☐ 180 ml zoutarme groentebouillon
- ☐ 1 g gemalen nootmuskaat
- ☐ zout en peper naar smaak
- ☐ 30 ml neutrale bakolie
- ☐ 500 g witlof
- ☐ 15 g milde mosterd
- ☐ 10 g bieslook

Zo maak je het.

01 Maak de witlof schoon en snijd in kleine, gelijkmatige stukken. Snipper de ui.

02 Verhit de olie en fruit de ui vijf minuten. Voeg de witlof toe en bak enkele minuten mee.

03 Voeg de bouillon toe en laat afgedekt 10 minuten zacht koken, tot de groenten gaar zijn.

04 Bak de varkenshaas in een aparte pan volledig gaar tot minimaal 71 °C in de kern.

05 Schep het gare hoofdingrediënt bij de groenten. Voeg milde mosterd, gemalen nootmuskaat, bieslook toe, roer rustig door en proef voor het serveren. Serveer direct.

AI-uitgewerkt, niet in een keuken getest.

Recept & herkomst DVS Recipe Studio / DVS Recipe Studio · AI-developed variation / CC0 1.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC0 1.0
recipes.dvs-services.be / studio-nl-01-09-3dd8f05