Peper

Varkenshaas medaillons met peperroomsaus

Ingrediënten

4 varkenshaas medaillons ca. 180g "K" ✺ 8 sneetjes ontbijtspek "K" ✺ 1 fijn gesnipperd sjalotje ✺ 2 eetlepels groene peperbolletjes op sap "K" ✺ ½ theelepel mosterd "K" ✺ 100 ml room "K" ✺ 1 theelepel gebroken zwarte peper "K" ✺ 2 eetlepels Cognac ✺ 500 ml bruine fond "K" ✺ bruine roux "K" ✺ peper en zout "K"

Bereiding

Bereidingswijze: Fruit de sjalot mooi fruitig aan samen met de zwarte gebroken peper. Blus met de Cognac. Voeg de bruine fond toe en laat zacht tot 1/4de inkoken. Zeef het geheel. Voeg de room toe maar laat niet opkoken. Bind de saus met de bruine roux. Kruid naar smaak met peper uit de molen, zout en een halve theelepel mosterd. Spoel de groene peperbolletjes. Droog ze af en meng onder de saus. Omwikkel de varkenshaas medaillons met ieder 2 plakjes ontbijtspek en bestrooi met peper en zout. Bak ze in een beetje olijfolie gedurende ca. 7 minuten rondom bruin. Het varkenshaasje mag binnenin nog rosé zijn.

Tip: de groene peperbolletjes kan vervangen worden door roze peperbolletjes

"K" = verkrijgbaar bij Keurslager Michielsen