

Varkenshaasje met kruidensaus

varkenshaasje in biefstukjes van 2 cm snijden
niet teveel boter in een kleefpan laten bruinen

Vlees aan beide kanten kruiden.

2 à 3' aan beide kanten toeschroeien

vuur lager zetten!

+ beetje koude boter.

Vlees uit de pan nemen

blussen met 1 dl witte wijn

+ 2 dl water of groentenbouillon

+ 1 klp rundsbouillonpasta

de helft inkoken

+ 2 dl volle room

inkoken tot een binding ontstaat

Van het vuur weg: + geconcaseerde tomaat

+ 1 eetlepel gehakte peterselie

+ 1 eetlepel gehakte basilicum