

## Varkenshaasje met witloof



een variant op varkenshaasje met prei en kaas (uit Heerlijk Grieks)



Serveer met kaaspatatjes: maak deze eerst klaar!

### Ingrediënten voor 4 personen

- 800 g aardappelen
- 1 ui
- Boter
- 200 ml melk
- 1/2 koffielepel zout
- 50 g gemalen kaas

### Werkwijze

1. Schil de aardappelen, was ze en snij ze in plakjes.
2. Pel de ajuin en hak ze fijn.
3. Smelt de boter in een grote koekenpan.
4. Fruit de ajuin tot hij goudgeel is. Voeg de aardappelschijfjes, de melk en zout toe.
5. Zet een deksel op de pan en laat 20 minuten stoven.

### Dit heb je nodig voor 4 personen:

- 600 g witloof
- 6 soeplepels melk
- 1 koffielepel zout
- peper
- mespunt cayenneper
- 1 koffielepel gedroogde oregano
- 660 g varkensmignonette
- 100 gram gemalen gruyère
- 1 dl + 2 spl LATUC [Rosé](#) d'une Nuit 2006 (Vin de Pays du Lot)
- 4 spl olijfolie (boter)
- (Maizenaexpress)

meet de wijn af

### Werkwijze:

Maak het witloof schoon. Was het witloof. Snijd er met een scherp mes aan de wortelkant 1cm van de harde kern uit.



Snijd het witloof met een groentemmes in stukken.



2 Smelt boter in een kleine kookpot, voeg het witloof, een halve koffielepel zout, citroensap en 2 soeplepels room toe. Zet een deksel op de kookpot. Laat ongeveer 5 minuten stoven.



3 Snijd de het varkensvlees eerst in plakken, dan in stukjes.



4 **Schep de kaaspatatjes in een pyrex kom en plaats onder de grill van de microgolfoven.**

verwarm 4 spl olijfolie in een grote kookpot.

Bak de stukjes varkenshaasje af. Laat ze gaar worden.



Bestrooi met zout, peper, 1 koffielepel oregano en caeyennepeper. Roer goed om



5 Voeg de wijn toe.



Laat inkoken.



6 (Bind de wijn met maizena express.)

7 Voeg het gestoofd witloof toe.



8 Zet het vuur laag.



Strooi gemalen kaas over de bereiding.  
Zet een deksel op de kookpot. Laat de kaas smelten.

**Dien op in de wok of kookpot.**