



## Rode wijnsaus voor varkenshaasje

*Een rijke, glanzende rode wijnsaus met sjalot, fond en een vleugje mosterd, het perfecte gezelschap voor een sappig varkenshaasje.*

| VOORBEREIDING | BEREIDEN   | PORTIES  | CATEGORIE   |
|---------------|------------|----------|-------------|
| <b>10'</b>    | <b>25'</b> | <b>4</b> | <b>Saus</b> |

### Ingrediënten

- 2 sjalotten, fijngehakt
- 1 teentje look, fijngehakt (optioneel)
- 250 ml stevige rode wijn (cabernet sauvignon of merlot)
- 200 ml runder- of kalfsfond
- 20 à 30 gr koude boter, in blokjes
- 1 kl Dijonmosterd
- 1 takje tijm
- 1 laurierblad
- Een scheutje olijfolie of het braadvet van het vlees

## Bereidingswijze

---

1. Verhit een scheutje olijfolie of het braadvet van het varkenshaasje in een steelpan op middelhoog vuur. Stoof de sjalotten glazig zonder te kleuren. Voeg eventueel de look toe en laat nog 1 minuut zachtjes meestoven.
2. Blus met de rode wijn en schraap met een houten lepel de aanbaksels van de bodem los. Laat de wijn inkoken tot de helft, dit duurt ongeveer 5 à 7 minuten.
3. Voeg de fond, het tijmtakje en het laurierblad toe. Laat opnieuw inkoken op een zacht vuur tot de saus een mooie, licht gebonden dikte heeft. Reken op ongeveer 10 minuten.
4. Verwijder het tijmtakje en het laurierblad. Zeef de saus door een fijne puntzeef in een schone pan zodat hij mooi glad wordt.
5. Roer de Dijonmosterd door de saus. Neem de pan van het vuur en monteer de saus met de koude boterblokjes: voeg ze één voor één toe terwijl je voortdurend klopt met een garde tot de saus glanst en licht gebonden is.
6. Proef en kruid bij met peper en zout.

### Tip

Monteer de boter altijd van het vuur en klop stevig met een garde. Zo krijgt de saus een prachtige glans zonder te schiften. Gebruik enkel ijskoude boter voor het beste resultaat.

### Lekker met

Varkenshaasje, kroketten en gebakken groenten

### Dranktip

Schenk dezelfde rode wijn die je in de saus gebruikte, bijvoorbeeld een cabernet sauvignon of merlot.