

Ingrediënten voor 4 personen

---

1 varkenshaasje

1 gele paprika

1 rode paprika

½ courgette

verse rozemarijn  
(enkele takjes)

3 el boter

peper en zout

---

#### VOOR DE CHORONSAUS

2 sjalotten

1 bosje verse dragon

2 el tomatenpuree

3 eidooiers

50 ml witte wijn

50 ml dragonazijn

250 g boter

peper en zout

---

## Varkenshaasje met mediterrane groenten en choronsaus

DUUR: ☺☺ | BUDGET: € | MOEILIKHEID: ☺

---

**1** Maak de gastrique voor de saus. Pel en snipper de sjalotten. Doe 50 milliliter water met de witte wijn, de dragonazijn en de sjalot in een pannetje. Kruid met peper en zout en laat het vocht tot 1/3 inkoken.

---

**2** Maak de geklaarde boter voor de saus. Smelt de boter in een steelpannetje. Schep er nadien de witte vlokken eiwit uit. Zo hou je geklaarde boter over.

---

**3** Verwarm de oven voor op 180°C. Kruid het varkenshaasje met peper en zout en bak het in een pan aan alle kanten bruin in 2 eetlepels boter. Gaar het vlees nadien nog 15 à 20 minuten verder in de oven. Laat het rusten onder aluminiumfolie.

---

**4** Maak de paprika's en de courgettes schoon en snij ze in repen. Kruid ze met peper en zout en stoof ze aan in een andere pan in de rest van de boter. Doe er de rozemarijn bij.

---

**5** Maak de choronsaus. Voeg de eidooiers één voor één toe aan de gastrique en klop het mengsel au bain-marie op tot een vast schuim. Wanneer alles goed gemengd is, voeg je druppelsgewijs de geklaarde boter toe onder voortdurend kloppen. Meng de tomatenpuree onder de saus en kruid met peper en zout. Hak de dragon fijn en meng onder de saus.

---

**6** Lepel de paprika- en de courgettereppen op de borden. Snij het varkenshaasje in stukjes en schik het bij op de borden. Serveer er de choronsaus bij.