

Varkenshaas



Bereidingswijze

1. Haal de varkenshaas ruim een uur van tevoren uit de koeling en verpakking, om op kamertemperatuur te laten komen.
2. Kruid de varkenshaas met onze Proef de Perfectie kruidenmix.
3. Verwarm de pan voor op halfhoog tot hoog vuur en voeg 2 el olie toe. Voeg een klont boter toe. Wacht tot de boter gesmolten is en leg de varkenshaas in de pan.
4. Bak de varkenshaas per zijde 2 minuten, op basis van 'medium raw'. Voor 'raw' 1 minuut per zijde en voor 'Well-done' 3 minuten per zijde.
5. Pak de varkenshaas in aluminiumfolie en laat deze 4 minuten rusten op een houten of kunststof plank, voor het behoud van de temperatuur.
6. Zorg dat je bord op kamertemperatuur is of verwarm deze iets voor.
7. Serveer je varkenshaas uit.

