

# VARKENSHAASJE MET PAPRIKASAUS

## INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 400 gram varkenshaasje, in plakken van ca. 1,5 cm. dikte
- 4 eetlepels vloeibare margarine
- zout, peper
- 2 gele of rode paprika's
- ½ dl. droge witte wijn
- ½ blokje vetarme groentebouillon
- 4 eetlepels light room
- 3 takjes kervel
- eventueel: allesbinder

Extra nodig: Staafmixer, aluminiumfolie

## BEREIDINGSWIJZE

Verhit in een pan de vloeibare margarine en bak hierin de varkenshaasjes op hoog vuur aan. Bestrooi het vlees met zout en peper en laat vervolgens op matig vuur 5 minuten braden. Het vlees is dan nog niet helemaal gaar. Verwijder ondertussen van de paprika's de zaadlijsten en snijd ze in blokjes. Neem het vlees uit de pan en houd het warm onder aluminiumfolie. Bak de paprikablokjes in het achtergebleven vet ca. 3 minuten. Verkruiemel het boullontablet erboven. Voeg wijn en room toe en laat kort aan de kook komen.

Pureer de saus met de staafmixer. Doe de saus terug in de pan, leg de varkenshaasjes erbij. Verwarm nog even goed door. Bind de saus eventueel met allesbinder. Serveer de varkenshaas met de saus erover, garneer met fijngeknipte kervel.

Tip: lekker met prinsessenboontjes

## VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

+/- 355 kcal

**SMAKELIJK!**