Onze winkel Eext

**Varkenshaas met romige appel**

**Ingrediënten:**

* 1 el olie
* 1 grote Jonagold appel, ongeschild in 16 partjes
* 2 varkenshaasjes (ca. 600 g)
* zout, versgemalen peper
* 65 gram boter
* 2 sjalotjes, gesnipperd
* 5 el cognac (optioneel)
* 1 bekertje crème fraîche (125 g)

**Bereiding:**

1. Verhit de olie in een grote anti-aanbak koekenpan en bak de appelpartjes ca. 3 minuten goudbruin. Leg apart.
2. Snijd de varkenshaasjes in plakjes van ca. 2 cm. Bestrooi met zout en peper. Verhit in dezelfde koekenpan 50 g boter. Schroei de varkenshaasplakjes rondom snel dicht. Voeg de sjalotjes erbij en bak de varkenshaasplakjes op halfhoog vuur in ca. 4 minuten gaar en bruin. Plakjes vlees uit pan nemen en onder aluminiumfolie warmhouden. Voeg 15 gram boter en cognac toe aan achtergebleven bakvet.  Breng aan de kook. Roer de crème fraîche erdoor tot een egale saus. Schep de gebakken appel erdoor. Breng op smaak met zout en peper.
3. Giet het uitgelopen vleessap van de varkenshaasplakjes door de saus. Leg de varkensmedaillons op vier voorverwarmde borden. Appelsaus erover schenken. Lekker met gebakken aardappelschijfjes en een salade.