

Varkenshaas

Wat heb je nodig

1 varkenshaas
40 gram boter
2 snuffjes peper
2 snuffjes zout
100 ml water



Haal de varkenshaas 15 minuten van tevoren uit de koelkast.
Leg de varkenshaas op een bord.
Strooi het zout en de peper op de varkenshaas.



Doe de boter in een koekenpan.
Zet de koekenpan op de kookplaat, op de middelste stand.
Laat de boter smelten.



Als de boter bruin is, de kookplaat op de laagste stand zetten.
Leg de varkenshaas in de koekenpan.
Bak de varkenshaas 2 minuten.



Draai de varkenshaas om en bak deze kant ook 2 minuten.
Doe er 50 ml water bij en bak nog 15 minuten.
Af en toe omdraaien.



Haal de varkenshaas uit de koekenpan.
Leg de varkenshaas op een bord en laat 5 minuten rusten.
Snijd de varkenshaas in stukken.



Giet 50 ml water in de koekenpan.
Goed roeren en 2 minuten zachtjes laten pruttelen.
Zet de kookplaat uit en giet de jus in een juskom.
