



Sous-vidé – Varkenshaasje in Romige champignonsaus



Ingrediënten:

Varkenshaasje: 2 varkenshaasjes (350 g elk), peper en zout

Romige Champignonsaus: 250 gram champignons , 2 sjalotjes, 1 eetlepel boter of ghee, 1 eetlepel bloem, 100 gram water, 50 gram witte wijn, 1 kippenbouillonblokje of een schepje kippenbouillonpasta, 250 gram room, maizena express of xantana, peper en zout

Varkenshaasje:

- Stop de blade in uw Thermomix pot en vul de Thermomix mengbeker met water. 15 minuten/ 62 graden/ funcite sousvide
- Dep de varkenshaasjes droog en kruid ze met peper en zout
- Stop het vlees in een vacuümzak en trek de zak vacuüm
- Als de Thermomix 62 graden bereikt heeft stop je de vacuümzak in de Thermomix mengbeker functie souvide/ 90 minuten/ 62 graden. Voor TM5 90min/60 graden/snelheid 1/ linksomdraai.
- Na 90 minuten haal de zak uit de mengbeker en wikkel deze in zilverpapier, leg even opzij.
- Haal de blade uit je mengbeker, Reinig de beker

Champignonsaus:

- Pel de sjalotten en doe in de mengbeker, 5 seconden/ snelheid 5.
- Schraap naar beneden, voeg de boter of ghee en de bloem toe. 3 minuten/ 100 graden/ snelheid 2.
- Doe het water, de witte wijn en het kippenbouillonblokje of de kippenbouillonpasta erbij. 7 minuten/100 graden/snelheid 2.
- Voeg de room en een scheepje maizena express of xantana toe, 1 minuut/ snelheid 10
- Reinig de champignons met een borsteltje of keukenpapier en snij ze in schijfjes
- Voeg ze toe aan de mengbeker, kruid met peper en zout, 10 minuten/ 100 graden/ linksomdraai/ snelheid 1

Afwerking:

- Haal de varkenshaasje uit de vacuümzak en geef kort een korstje in een pan met olijfolie
- Proef de champignonssaus en kruid eventueel bij
- Snijd de varkenshaasjes in plakjes en serveer met de champignonsaus.