



SLAGERIJ

GLEIS

ambachtelijke smaakmakers

Hazenrugfilet

Recept:

De hazenrugfilets hebben net als een varkenshaas een dikke en een dunne kant. Om het filet overal even gaar te krijgen is het handig om het dunne puntje dubbel te klappen en met een cocktailprikker vast te zetten.

Vaak zitten de haasjes van de haas er ook bij, deze aan het eind van het bakproces even kort mee bakken.

Bereiding:

Kruiden: Zout en peper is eigenlijk al voldoende.

Braden: In een platte braadpan ruim boter goed heet laten worden en dan de filets 3 á 4 minuten lekker bruin van buiten bakken om ze rosé van binnen te krijgen.

Haal het vlees uit de pan en dek af met aluminiumfolie. U heeft even tijd om de jus te maken.

Voeg kookroom (150 tot 200 ml) toe aan het braadvocht. Met een spatel de aanbaksel goed losroeren. Op het moment dat het geheel aan de kook komt, het vuur laag zetten en even zachtjes blijven roeren. Als de jus gebonden is het vuur uitzetten. Blijf er wel bij en roer goed om te voorkomen dat de jus gaat schiften.

Eet smakelijk!

