

# VARKENSHAAS BROCHETTE MET GEPOFTE AARDAPPEL EN CHAMPIGNONROOMSAUS



Deze varkenshaas brochette met gepofte aardappel en champignonroomsaus is een recept wanneer je eens wilt uitpakken met weinig moeite. Een groot deel van dit gerecht bereid je op de barbecue! Als je een skillet-pan hebt, kun je de champignonsaus zelfs ook op de barbecue bereiden. Het is een eenvoudig gerecht waarbij klassieke smaken samenkomen in een heerlijke maaltijd.

**Bereidingstijd: 45 - 60 minuten**

## Bereidingswijze:

1. Verwarm de barbecue tot 180 graden.
2. Boen de aardappels schoon en leg ze per stuk op een dubbel vel aluminiumfolie. Besprenkel ze met wat olijfolie en bestrooi met peper en zout. Vouw het aluminiumfolie goed dicht en leg de aardappels tussen de kooltjes van de barbecue.
3. Draai de aardappels regelmatig en gaar ze in ong. 45 minuten gaar. Verwarm de barbecue verder tot 200 graden.
4. Maak ondertussen de vulling voor de aardappels door de zure room te mengen met de bieslook, peterselie en peper en zout.
5. Bak de champignons op hoog vuur in wat olijfolie goudbruin. Breng op smaak met peper en zout en paprikapoeder. Zet apart tot je het vlees gaat bereiden.
6. Grill de varkenshaas brochettes gaar op het rooster van de barbecue. Verwarm ondertussen de champignons met de kookroom tot net aan de kook.
7. Pak de aardappels uit, snijd ze open en verdeel wat van de zure roomvulling erover. Serveer met de varkenshaas brochette en champignonroomsaus.

## Ingrediënten voor 4 personen:

- 4 varkenshaas brochettes
- 8 middelgrote, kruimige aardappels van gelijke grootte
- Olijfolie
- Peper en zout
- 200 g zure room
- 1 el fijngehakte bieslook
- 1 el fijngehakte peterselie
- 500 g champignons, in plakjes
- 100 ml kookroom
- Paprikapoeder

