

VARKENSHAAS IN PAPILOTTEN

met knoflookroom



Vorbereiding : 15 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 25 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4 PERSONEN

- 400 gram varkenshaas - 1 ½ eetlepel olijfolie - 1 courgette (150 gram) - 100 gram gedroogde tomaat op olie - **KNOFLOOKROOM:** - 4 teentjes knoflook - 50 gram ongezoeten cashewnoten - 200 gram crème fraîche - zout en peper

1. Begin met de bereiding van de knoflookroom. Zet de room daarna even weg. Snijd de varkenshaas in plakken van circa 1 cm dikte en bestrooi ze met zout en peper. Zet het vlees even afgedekt weg.

2. Knip vier rechthoeken bakpapier en bestrijk deze met wat olijfolie. Zet de grote transparante kom op de machine met daarin de midi-kom. Bevestig de plakjesschijf van 4 mm en snijd met behulp van het FOODPROCESSOR-programma de gewassen courgette tot plakjes. Leg de schijfjes in het midden van de rechthoekige stukken bakpapier.

3. Giet 1 eetlepel knoflookroom over de courgetteschijfjes, bedek dit vervolgens met plakken varkenshaas en daarop een gedroogde tomaat. Vervang de transparante kom door de rvs-kom, vul deze met 500 ml water en zet de stoommand erin. Vouw de papillotten* dicht en leg ze in de stoommand. Schakel het programma STOMEN 35 minuten in. Controleer of het vlees gaar is, verleng anders het programma met 5 of 10 minuten.

4. Dien de papillotten op met de resterende knoflookroom.

KNOFLOOKROOM

1. Zet de mini-kom in de grote transparante kom en vul deze met de doormidden gesneden teentjes knoflook, de cashewnoten en de crème fraîche.

2. Meng de ingrediënten circa 45 seconden met het FOODPROCESSOR-programma. Voeg zout en peper toe naar smaak toe en, als de room te dik is, een scheutje olijfolie.

Tip van de chef :

De knoflookroom is ook heerlijk bij lamsbout, en bij geroosterd of koud vlees.

Cook Expert ■

© foto's Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016