

# Varkenshaas bakken

 Bereiden in: koekenpan

 Voorbereiding: 5 min.

 Bereiding: 20 min.

Recept voor 4 personen

## Ingrediënten

- 1 varkenshaas (ongeveer 300-400 gram)
- Zout en versgemalen zwarte peper
- 1 eetlepel boter
- 1 eetlepel olijfolie
- Verse kruiden, zoals tijm of rozemarijn (optioneel)

## Voedingswaarde

•

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen  
+31 (0)53 436 71 12  
info@sameneenkoekopen.nl  
www.sameneenkoekopen.nl

# Varkenshaas bakken

## Bereiding

- 1** Vlees op kamertemperatuur: Haal de varkenshaas minstens 30 minuten voor het bakken uit de koelkast, zodat het op kamertemperatuur kan komen. Dit zorgt voor een gelijkmatige garing.
- 2** Vlees voorbereiden: Dep de varkenshaas droog met keukenpapier. Dit helpt bij het creëren van een mooie korst. Bestrooi het vlees royaal met zout en versgemalen zwarte peper.
- 3** Pan verhitten: Verhit de olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog tot hoog vuur. Voeg de boter toe en laat deze smelten. De combinatie van olie en boter zorgt voor een mooie kleur op het vlees zonder dat de boter verbrandt.
- 4** Varkenshaas aanbakken: Leg de varkenshaas in de hete pan en bak hem rondom goudbruin. Dit duurt ongeveer 2-3 minuten per kant. Zorg ervoor dat je alle kanten dichtschroeit, inclusief de zijkant, voor een gelijkmatige karamellisering.
- 5** Vuur verlagen en verder garen: Zet het vuur iets lager en voeg eventueel verse kruiden toe, zoals takjes tijm of rozemarijn, voor extra smaak. Laat de varkenshaas nog 6-8 minuten zachtjes bakken, afhankelijk van de dikte. Bedruip het vlees af en toe met het braadvocht om het sappig te houden.
- 6** Kerntemperatuur meten: Gebruik een vleesthermometer om de gaarheid te controleren. De ideale kerntemperatuur voor varkenshaas is 63-65°C voor een licht rosé resultaat. Haal het vlees iets eerder uit de pan, want het gaart nog een beetje door terwijl het rust.
- 7** Vlees laten rusten: Leg de varkenshaas op een snijplank en dek het losjes af met aluminiumfolie. Laat het 5-10 minuten rusten. Dit zorgt ervoor dat de sappen zich opnieuw in het vlees verdelen, waardoor het extra sappig blijft.
- 8** Aansnijden en serveren: Snijd de varkenshaas in mooie, schuine plakken en serveer met de mosterdjus en je favoriete bijgerechten.

image not found  
<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

[www.sameneenkoekopen.nl/recepten](http://www.sameneenkoekopen.nl/recepten)