



## GEBAKKEN DIAMANTHAAS MET GEKOOKTE AARD- APPELPUREE, POMPOEN, KOOLRAAP EN RODE WIJN JUS

### WERKWIJZE

1. Pureer de aardappelen
2. Blancheer de pompoen en de koolraap
3. Bak de diamanthaas in olie rondom bruin en voeg roomboter toe
4. Schep met een lepel de roomboter over de haas zodat het verder mooi bruin kleurt
5. Gaar de haas af in de oven op 180 graden tot medium rare zo'n 5 min
6. Blus het bakvocht af met rode wijn en zeef dit
7. Voeg jus de veau toe en meng het door
8. Neem nu een serveerring en doe hier  
1 plak pompoen in
9. Schep er puree op en leg de  
2e pompoen er op
10. Leg de koolraap daar bovenop
11. Snijd de haas in gelijke stukken
12. Maak het af met de jus

### Boodschappen

180 g diamanthaas  
2 gekookte aardappelen  
2 ronde stukken Pompoen  
2 plakken koolraap  
Rode wijn  
Roomboter