



Ingrediënten (4 personen)

- 1 volle haas (schoongemaakt)
- 225 gram boter
- 4 tot 5 plakjes vers spek ca 90 gram
- zout
- peper uit de molen
- 500 gram champignons
- 1/2 theelepel oregano
- 1 mespuntje tijm
- 1 laurierblaadje
- 2 1/2 dl. wild bouillon
- 1 dl rode Port
- 1/4 liter slagroom
- 1 eetlepel bieslook

Bereiding

Maak de haas droog met keukenpapier. Verhit de boter in een pannetje en wacht op de kleine belletjes. Schenk een derde van de boter in de braadslee. Leg de haas in de braadslee en schenk de rest van de boter over de haas.

Leg de plakjes spek op de rug van de haas. Plaats de braadslee in de oven en braad de haas op 200 graden in ongeveer 60 - 70 minuten. Bedruip de haas regelmatig met de braadboter. Strooi 10 minuten voor het verstrijken van de tijd een beetje zout en peper over de haas. Neem uit de oven en laat hem ongeveer 10 minuten afgedekt met aluminium liggen op een snijplank.

Verwijder de braadboter op 5 eetlepels na uit de braadslee en laat de schoongemaakte champignons hierin even flink bakken terwijl u ze regelmatig omscheept. Strooi er de kruiden over en leg het laurierblad erbij. Voeg de bouillon en rode port toe. Roer alles goed door en los, ook het aanbaksel.

Doe daarna het geheel over in een pan. Voeg er de licht verwarmde slagroom bij en doe er

naar smaak wat peper en zout bij. Laat onder voortdurend roeren de saus zacht doorkoken en iets inbinden. Verdeel de haas in stukken en leg ze zoveel mogelijk in de oorspronkelijke vorm op een schaal. Schep de champignons met een schuimspaan uit de saus en schik ze rond de haas.

Strooi er wat gehakte bieslook over. Doe de rest van de saus in een sauskom.....
Vergeet niet het laurierblad te verwijderen.