

ingezonden door Nico en Jolanda



ingrediënten (voor 4 personen)

- 300 gram Wildzwijnhaas
- 40 gram massale puree
- 75 gram yoghurt
- 30 gram olijfolie (2e persing)
- 15 gram gla snoedel
- 150 gram zuurkool
- 1 sjalotje
- 1/2 teentje knoflook
- 1/8 Spaanse peper
- iets kummel zaadjes
- iets peterselie
- 50 gram bruine basterd suiker
- 20 gram rozijnen
- 40 gram olijfolie
- 150 gram gevogelte bouillon

Bereiding

Roer de massala puree samen met de yoghurt en de olijfolie los. Peper en zout de wildzwijnhaas en wentel deze door de massale puree. Was de zuurkool indien nodig. Snipper het sjalotje, de knoflook en de Spaanse peper. Verhit de olijfolie in een steelpan en fruit hierin de gesneden groenten aan. Voeg de zuurkool toe, samen met de rozijnen, de bruine suiker, kummelzaadjes en peterselie (gehakt) Blus het geheel af met de gevogelte bouillon en laat op een laag vuur circa 20 minuten zachtjes garen. Breng in een andere pan de olie aan naar een temperatuur van 190 graden en frituur hierin de glasnoedels voor zeer korte tijd. (ongeveer 20 seconden) Ze zullen gaan souffleren en gaar worden. Laat ze vervolgens uitlekken op keukenpapier.

Het afmaken

Schuif de wildzwijnhaas in een oven van 220 graden en laat deze 20 minuten garen. Verdeel de zuurkool (op kamertemperatuur) over de borden en trancheer de wildzwijnhaas in gelijkmatige stukken op de zuurkool. Verdeel het braadvocht een klein beetje over het vlees. Garneer met de gefrituurde glasnoedels en een takje groen.