



Recept Gebraden haas

Ingrediënten

- 1 haas voor 4 personen
- 500 g boter
- Zout
- Snufje tijm
- Bloed van de haas
- Melk of room

Bereiding

Verhit de boter in een braadpan tot het schuim begint weg te trekken en leg de licht gezouten haas, heel of in stukken, met snufje tijm in de pan. Laat rondom dichtschroeien en op zacht vuur gaar worden. Bedruip regelmatig. Laat het rugvlees los, dan is de haas gaar. Klop het hazebloed los met melk of dunne room en maak de jus er mee af. Als u liever geen bloed verwerkt dan moet u tijdens het braden regelmatig een scheutje melk bijvoegen, circa ½ liter per haas.

In de oven gebraden: In de braadslee, in matig warme oven, 2 tot 3 uur. Veelvuldig bedruipen.

Tip

Server hierbij een gegratineerde witlofschotel en gekookte aardappeltjes.

Recept Hazenpeper

Ingrediënten

- 4 hazenachterbouten
- 50 g boter of margarine
- 1 grote ui
- 2 tenen knoflook
- 100 g spekreepjes
- 2 stengels bleekselderij
- 2 ½ dl rode wijn
- 2½ dl wildfond
- 3 takjes tijm
- 2 laurierblaadjes
- 2 kruidnagels
- Zout
- Versgemalen peper

Bereiding

Ui en knoflook pellen en fijn snipperen. Bleekselderij wassen, schoonmaken en in kleine stukjes snijden. De haas bestrooien met zout en peper. In braadpan de boter verhitten. Spekreepjes ± 3 minuten zachtjes bakken. Met schuimspaan op een bord scheppen. In bakvet de haas rondom bruin bakken. Met schuimspaan naast spekjes leggen. In het bakvet de ui en bleekselderij ± 3 minuten zachtjes fruiten. Wijn en fond toevoegen en aan de kook brengen. Stukken haas erin leggen. Spekjes, tijm, laurier en kruidnagels toevoegen. Met deksel schuin op de pan de haas in 2 uur zachtjes gaar stoven. Haas met schuimspaan in schaal leggen en warm houden. Op hoog vuur vocht inkoken tot een dunne saus. Saus over haas schenken.

Tip

Serveren met aardappelpuree en rode kool.