



Haasfilet met portsaus, aardappelen en gemengde groenten.

Hoofdgerecht.

Ingrediënten:

- ½ uitgeperste sinaasappel
- 1 pot wildfond
- 1 theelepel dyon mosterd
- honing
- rode port
- zout en peper
- 3 haasfilets
- 50 gram roomboter
- zout en peper.

Bereiden:

1)

Doe alle ingrediënten voor de saus in een pannetje en laat inkoken tot een derde. Met zout en peper op smakk brengen.

2)

Bak de haasfilets in de koekenpan lichtbruin en laat ze al draaiend in ongeveer 10 minuten rose worden.

3)

Doe het bakvet bij de saus. eventueel een beetje binden.