**Tournedos van varkenshaasje met Leffesaus**

varkenshaasje

Blonde Leffe 0,0%

tijm

rozemarijn

marjolein

kruidnagelpoeder

laurierpoeder

peper en zout

spruitjes met spekjes

**Het varkenshaasje.** Verdeel het varkenshaasje in twee stukken. Steek ze elk afzonderlijk in een sous vide zak met een takje tijm en rozemarijn. Trek ze vacuüm. Neem een diepe kasserol of een sous vide bak en vul deze met warm water. Stel de temperatuur in op 55 °C en laat het water warm worden. Leg de zakken erin en stel de timer af op 90 minuten.

Droog de stukken vlees daarna goed af met keukenpapier en bak ze, net voor het opdienen, in een pan met bruisende boter zodat ze een goudbruine korst krijgen. Kruid bij met peper en zout. Snijd het haasje in medaillons van een drietal centimeter dik.

**Leffesaus**: snipper ui een paar teentjes knoflook en sauteer beiden in een beetje boter. Schep er een paar eetlepels gedroogde geroosterde uitjes onder en kruid met peper, zout, tijm, marjolein, kruidnagelpoeder en laurierpoeder.

Giet een half flesje Blonde Leffe 0,0% bij de bereiding. Roer goed om. Voeg daarna een bokaaltje wildfond toe en breng aan de kook. Breng verder op smaak met een eetlepel cassonadesuiker en een flinke scheut goeie ouwerwetse OXO of een ander merk vleesextract.

Zeef de bereiding door een puntzeef en druk alle vocht er goed uit. Gier er een half glas culinaire room bij, roer om en breng aan de kook. Bind de saus met bruine sausenbinder van maïszetmeel.

**Op het bord**. Een paar medaillons van het varkenshaasje met daarover de Leffesaus. Dien op met [**groentefrietjes**](https://www.creatief-koken.be/basis/6228.htm) en seizoensgroenten.