**Varkenshaasje in champignonroomsaus met truffel**

varkenshaasje
olijfolie
peper en zout
verse tijm
verse rozemarijn
knoflook

kastanjechampignons
uien
peterselie
salie
zomertruffel
truffelpoeder
(facultatief)
zure room
volle room
maïszetmeel

**Het varkenshaasje**

Halveer het varkenshaasje. Schroei het rondom dicht in een hete pan met olijfolie. Kruid met peper en zout.

Neem een ovenschotel, net groot genoeg om het vlees erin te leggen. Overgiet het vlees met olijfolie. Leg in de schotel, naast het vlees: takjes verse tijm en rozemarijn, geplette knoflookteentjes.

Zet de schotel 45 minuten in een voorverwarmde oven op 185°C, op hete luchtstand. Keer het vlees in die tijd een paar keer om in de ovenschotel.

Haal de schotel uit de oven, dek af en laat minstens 10 minuten rusten op kamertemperatuur.

**De saus**

Was en kuis een bakje kastanjechampignons. Snijd ze op schijfjes. Hak een geschilde ui en een paar knoflookteentjes fijn. Hak een handvol verse peterselie. Rits een paar takjes verse rozemarijn en tijm. Hak ze fijn, samen met een tiental blaadjes salie. Laat een bokaaltje ingelegde geschaafde zomertruffel op olie uitlekken. Bewaar de olie als je geen truffelpoeder hebt.

Bak de uien en het knoflook in een beetje olijfolie. Voeg net voor ze beginnen te karamelliseren, de gesneden champignons en de helft van de uitgelekte stukjes truffel toe. Voeg de gehakte kruidenmix van rozemarijn, tijm en salie toe. Kruid bij met peper, zout en indien voorhanden, truffelpoeder.

Heb je geen truffelpoeder, vervang dan de olijfolie, eerder in dit recept, door de olie uit het bokaaltje van de opgelegde truffel. Laat de bereiding even bakken tot de champignons kleuren.

Voeg nu een potje zure room en een potje volle room toe. Meng goed en laat even inkoken. Breng de saus op de gewenste dikte met een beetje maïszetmeel opgelost in water.

**Afwerking**

Giet de saus in een schotel en leg er de voorgesneden varkenshaas in. Werk af met de rest van de geschaafde truffel. Schep de bereiding op borden en werk af met gehakte peterselie. Dien op met gekookte nieuwe aardappeltjes in de pel of een andere aardappelbereiding naar keuze.