**Varkenshaasje met wortelroomsaus**

uien
knoflook
boter
wortelen
tijm
rozemarijn
paprikapoeder
komijnpoeder
[kippenbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)
culinaire room

tomatenpuree
peper en zout
kurkuma
cognac
vloeiende bloem
kerstomaatjes
olijfoliespray
zoete aardappelen
varkenshaasje
boter
peterselie

**Wortelroomsaus**. Fruit gesnipperde ui en geplet knoflook in boter in een diepe pan. Hak geschilde wortelen even kort fijn in de blender en voeg toe aan de bereiding. Kruid met tijm, rozemarijn, zacht paprikapoeder en komijnpoeder. Laat nog even staan op middelhoog vuur en voeg dan [**kippenbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm), culinaire room en een paar eetlepels tomatenpuree toe. Kruid met peper en zout en een eetlepel kurkuma. Laat een paar minuten inkoken.

Druk de bereiding door een chinois (zeef). Probeer er zoveel als mogelijk vocht uit te persen, want daarin zit de smaak van de saus. Giet er een borrelglas cognac bij en bind de saus met vloeiende bloem opgelost in water.

**De snijbonen.** Was en snijd de snijbonen diagonaal in repen van ongeveer 5 cm. Stoom ze bijna gaar in 6 minuten in de microgolfoven. Snijd een sjalotje in een fijne brunoise. Fruit het in een flinke klont boter. Voeg de uitgelekte stukken snijboon toe en roerbak een paar minuten tot de bonen helemaal beetgaar zijn.

**Gepofte tomaatjes.** Verhit een antikleefpan. Bestuif met olijfoliespray. Roerbak de kerstomaatjes tot ze bijna openbarsten.

**Zoete aardappelstaafjes.** Schil en snijd de zoete aardappel in staafjes. Bestuif met olijfoliespray en vloeiende bloem. Bak ze goudbruin en gaar in een pan met boter en olijfolie. Kruid met peper en zout.

**Het varkenshaasje**. Breng het vlees op kamertemperatuur. Verhit een kleefpan met een flinke klont boter. Leg het haasje erin en bak het 3 minuten aan elke kant op redelijk hoog vuur, waarbij je het vlees slechts éénmaal keert. Giet een half glas water in de pan, zet het deksel erop en laat af het vuur verder garen.Snijd het haasje daarna in medaillons.

**Op het bord**. Naar eigen inzicht een combinatie van medaillons, de saus, de groenten en afgewerkt met plukjes peterselie.