**Varkenshaasje met vijgensaus en physalis**

varkenshaasje  
[vijgenconfituur](https://www.creatief-koken.be/basis/2099.htm)  
physalis  
bloedzurkel  
verse vijgen  
maanzaad  
patisseriebloem  
fijne suiker  
boter  
zwart knoflook  
marsala  
[wildfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm)

tijm  
rozemarijn  
salie  
sjalot  
kastanjemeel  
boektweitmeel  
eieren  
witte balsamico  
zoete dessertwijn  
kaneel  
steranijs  
kardemom

**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.

**Kastanjeflensjes.** Meng het kastanjemeel met boekweitmeel in een verhouding van 2 op 1. Reken op 1 ei per 100 gr meel. Voeg water toe totdat het een soepel dun beslag ontstaat. Laat een kwartiertje rusten.

Neem een koekenpannetje, verwarm daarin een klontje boter en bak flensjes zoals je zou doen met gewoon pannenkoekendeeg.

**Crumble.** Rooster 1 deel maanzaad kort in een droog pannetje. Mix dit tot poeder in een koffiemolentje. Voeg 1 deel patisseriebloem toe en 1 deel boter. Meng met een paar eetlepels fijne suiker en maak er een samenhangende deegbal van. Wikkel die in folie en laat een half uurtje rusten in de koelkast.

Leg een blad bakpapier op een ovenplaat. Rol daarop de deegbal uit met een deegrol tot een dunne koek. Schuif de plaat in een voorverwarmde oven op 185°C. Zet de timer op 15 minuten maar controleer regelmatig op aanbranden.

Laat de koek afkoelen en verkruimel die daarna tot een fijne crumble.

**Physalis.** Doe gelijke delen witte balsamico met zoete Spaanse moscatel wijn in een steelpannetje. Voeg een paar eetlepels fijne suiker toe. Kruid met kaneelpoeder, steranijspoeder en kardemompoeder. Breng aan de kook.

Schep de bessen in het pannetje en laat alles een minuurtje doorkoken. De bessen mogen barsten maar niet oplossen tot confituur. Schep ze er op tijd uit en kook de marinade verder in tot stroop. Leg de bessen terug in de siroop en laat afkoelen tot kamertemperatuur.

**Zwarte knoflooksaus:** Meng een bokaal [wildfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm) met evenveel moscatel. Kruid met uienpoeder en knoflookpoeder. Voeg een tiental teentjes gefermenteerd knoflook toe. Breng aan de kook en laat even doorkoken. Mix de saus met een staafmixer. Bind de saus eventueel met bruin maïszetmeel.

**Andere bereidingen.** Verdeel een paar vijgen in vier delen.

Maak [vijgenconfituur](https://www.creatief-koken.be/basis/2099.htm) en verwarm die tot lauw. Leg een paar blaadjes bloedzurkel klaar.

**Op het bord:** een brede veeg lauwe vijgenconfituur met daarop een medaillon van het haasje. Leg er een kastanjeflensje naast. Overgiet met gekaramelliseerde physalis. Verdeel de crumble volgens eigen inspiratie over het bord. Werk af bloedzurkel en verse vijgen.