**Varkenshaasje al’ berdouille**

varkenshaasje
(of koteletten)

boter

peper en zout

mosterd

*Voor de saus:*

vloeiende bloem

[kalfsbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm)

sjalotjes

witte wijn

witte wijnazijn

kleine augurkjes

lente-ui
mosterd
boter
peper en zout

aardappelpuree

Bak het varkenshaasje rondom bruin in wat boter. Bedek met mosterd en zet 20 minuten in een voorverwarmde oven op 185°C. De braadtijd is afhankelijk van het gewicht. Controleer dus regelmatig de cuisson.

Bak gesnipperde sjalotjes in een beetje boter. Maak een [roux](https://www.creatief-koken.be/basis/1678.htm) en leng aan met [kalfsbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm) en witte wijn tot sausdikte. Laat even doorkoken. Doe er de gebakken sjalotjes bij, een lepel mosterd en een scheutje witte balsamico-azijn. Meng tot slot met gehakte augurkjes en breng op smaak met peper en zout.

Dien op aan tafel op een groot serveerbord. Maak daarop een ring van aardappelpuree. Leg het voorgesneden varkenshaasje in de ring en overgiet rijkelijk met de saus. Werk af met in ringetjes gesneden augurkjes en gesnipperde lente-ui.

Er zijn varianten voor deze saus. In enkele recepten wordt tomatenpuree en dragon toegevoegd en de vleesbouillon wordt vervangen door room.