

GEVULD VARKENSHAASJE MET BRIE EN KRIEKENSAUS

Ingrediënten

- VARKENSHAASJE 1
- BRIE 100 G
- ROZEMARIJN 2 TAKJES
- KRIEKEN ZONDER PIT OP SIROOP 150 G
- SJALOT 1
- BOTER 25 G
- BLOEM 1 EETLEPEL
- TIJM ENKELE TAKJES
- LIEFMANS ON THE ROCKS 125 ML
- ZOUT EN ZWARTE PEPER

RECEPT

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Snijd het varkenshaasje in de lengte in maar niet volledig door. Snijd de brie in dunne plakjes en vul het varkenshaasje met de brie en de takjes rozemarijn.
3. Kruid het varkenshaasje met zout en zwarte peper en bind het toe met een stukje keukentouw.
4. Schik het varkenshaasje in een ovenschaal en bak 30 min. in de voorverwarmde oven.
5. Maak ondertussen de saus: laat de kersen uitlekken en vang de siroop op. Pel en snipper de sjalot.
6. Smelt 15 g boter in een steelpan en fruit de sjalot 3 min. op zacht vuur. Voeg de bloem toe en laat al roerend in 3 min. op laag vuur pruttelen (je maakt een roux).
7. Rits ondertussen de tijm van de takjes.
8. Voeg de tijm, de Liefmans On The Rocks, de helft van de kersen en de helft van de siroop van de kersen toe aan de roux. Laat op 10 min. inkoken op een zacht vuurtje.
9. Schenk de saus door een zeef en breng weer aan de kook. Neem de saus van het vuur en voeg een klontje boter en de rest van de kersen toe. Proef en breng op smaak met zout en zwarte peper.
TIP: lekker met kroketjes!
10. Deel je On The Rocks moment met #Liefmans



Liefmans
ON THE ROCKS