**Varkenshaasje. Uitgebreid.**

**Uit je eigen keukenkastje:**

Bakboter, varkensvlees kruiden.

**Ingrediënten:**

500 gram Varkenshaasje

2 EL (16 g) varkensvlees kruiden per 500 gram

**Tip**: Lekker met groenten en gebakken of gekookte aardappel. En voor je kleintje uiteraard appelmoes bij de het varkenshaasje.

**Bereiding:**

1. Verwarm de oven op 180 graden.
2. Wrijf het varkenshaasje in met de kruiden.
3. Voeg een scheut bakboter in de bakpan en schroei het varkenshaasje ca. 2 min per kant goed dicht op hoog vuur.
4. Plaats het vlees vervolgens in een ingevette ovenschaal en zet het in de oven.
5. Gaartijd volgens gewenste bakwijze:
– rosé (15-20 minuten)
– doorbakken (20-30 minuten)

**Let op:**  Snijd voor je kleintje het haasje in hele kleine stukjes.