



TENDENS

VIVA BOMMA

Varkensgebraad met portosausje op mama's manier met papa's befaamde preisaus



Fabienne Dekersgieter, chef in restaurant Passage in Poperinge bereidt samen met haar mama een eindejaarsklassieker uit haar jeugd.

Ingrediënten (voor 4 persoon)

- 2 varkenshaasjes
- 250 ml room
- 2 wortelen
- 2 uien
- 250 ml rode porto
- 500g champignons
- 4 stalen prei

Pommes dauphines

- 2½ dl water
- 100 gr boter
- 180 gr bloem
- 4 eieren
- 200 gr puree

Kaassaus

- 30 g boter
- 40 g bloem
- 700 ml melk
- 50 g gemalen kaas
- peper en zout
- nootmuskaat

Bereiding

Smelt de boter in een pot en kleur de varkenshaasje aan.

Leg aan de ene kant de fijn gesneden wortelen en aan de andere kant de fijngesneden ui.

Giet de porto erover en laat onder een deksel garen.

Bak de champignons apart.

Werk de saus af met de room en de gebakken champignons.

Snij de prei (best al een dag op voorhand), kook ze en laat uitlekken.

Giet de kaassaus erover en werk af met gemalen kaas, een paar klontjes boter en wat paneermeel.

Gratineer in de oven.

Pommes dauphines

- Maak puree, maar voeg er geen melk aan toe

- Soezenbeslag :

Smelt de boter samen met het water en voeg de bloem toe.

Haal van het vuur en voeg één voor één de eieren aan het mengsel toe.

- Meng 200 gr puree met 250 gr soezenbeslag.

- Maak vormpjes en bak ze in frietvet (zoals oliebollen) op ongeveer 175°.
