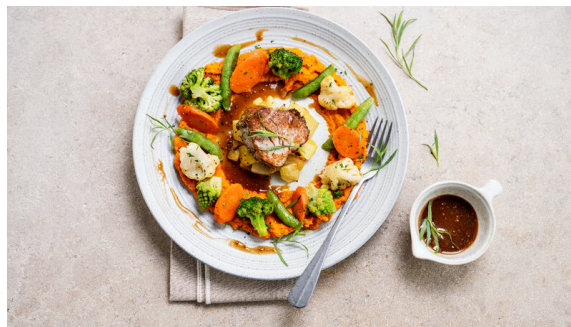


Varkenshaas met Gala-groenten en dragonsaus



Ingrediënten

Ingrediënten voor 10 porties:

1 kg Ardo Gala Vegetable Mix

500 g Ardo Wortelpuree

800 g Ardo Mix voor
aardappeltortilla met ui

20 g Ardo Dragon

20 g Ardo Peterselie

1,2 kg varkenshaas

5 dl kalfssaus

Graanmosterd

Zout

Peper

Komijn

Nootmuskaat

200 g boter

Bereidingswijze

1. Stoom de Bistro Mix gedurende 6 minuten.
2. Verwarm de wortelpuree, voeg 100 g boter toe en breng op smaak met zout, peper en komijn.
3. Bak de varkenshaas in de pan of in de oven.
4. Bak de aardappelen in de oven en breng op smaak met zout en peper.
5. Bak de Gala Vegetable Mix in de resterende boter en breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Werk af met de peterselie.
6. Werk de kalfssaus af met de graanmosterd en dragon.
7. Schik de aardappelen in het midden van het bord en leg de varkenshaas erbovenop.
8. Schik de Gala-groenten in een cirkel eromheen en voeg enkele dotjes wortelpuree toe.
9. Werk af met de dragonsaus en wat kervel.

Allergenen

Mustard

Milk



We preserve nature's gifts