GEROOSTERDE PARMEZAANSE SPERZIEBOONTJES MET WILD ZWIJNHAAS MEDAILLONS

Sperziebonen kun je op zo ontzettend veel manieren klaar maken! Iedereen kent de gekookte variant wel, maar er zijn nog veel meer mogelijkheden. Mijn moeder maakte altijd Italiaanse sperzieboontjes met tomaat en knoflook, erg fijn. Dat heeft me aan het denken gezet. Wat is er nog meer mogelijk? Uiteindelijk is dit recept ontstaan en ben erg blij met het resultaat. Ik had nog een stuk wildzijnhaas in de vriezer liggen en dacht: 'kan ik hier een zomerse variant van maken als bijgerecht?' Gelukkig hadden we nog wat frambozen balsamico siroop van de kweepeer burger in de koelkast staan. Dat bleek een gouden combinatie te zijn. Enjoy!

BENODIGDHEDEN VOOR 2-3 PERSONEN:

- 450 gr. sperziebonen
- 75 gr. Parmazaanse kaas
- 100 gram (room)boter, op kamer temperatuur
- en knoflook, fijngehakt
- e blaadjes
- rozamarijn

- Takje oregano (je kan deze kruiden prima vervangen voor italiaanse kruidenmix)
- Handvol platte peterselie
- Zwarte peper
- 450 gr. wildzwijn haas
- 350 gr. roseval aardappelen (van de groentemannen)
- 2-3 el. frambozen balsamico siroop (zie recept kweepeerburger)

BEREIDING:

1) Bereid de barbecue voor op een indirecte bereiding op 200 graden (uiteraard kan dit ook in de oven). Haal de sperziebonen af. Meng in een grote kom de afgehaalde sperzieboontjes, zwarte peper (naar smaak), boter, knoflook, geraspte Parmezaanse kaas en fijngesneden kruiden (salie, rozemarijn en oregano) en hussel alles goed door. Gebruik lekker je handen om ervoor te zorgen dat je alle ingrediënten goed mixt en elke sperzieboon met het botermengsel bedekt is.

2). Verdeel de sperziebonen in een gietijzeren pan of op een met bakpapier beklede bakplaat en rooster deze gedurende 10 minuten licht goudbruin. Hussel alles nog een keer goed door en bak deze nogmaals voor 5 à 10 minuten, totdat ze goudbruin en licht krokant zijn.

3). Bak de roseval aardappeltjes in een koekenpan gedurende 15-20 minuten ook mooi goudbruin. Kruid ondertussen de wildzwijnhaas met enkel peper en zout en grill deze voor 5 minuten aan weerskanten. Zo krijg je de wildzwijnhaas mooi rosé gebakken. Bak je hem langer? Dan wordt het vlees erg taai.

4). Serveren maar! Snijd de wildzwijnhaas in medaillons en leg deze op het bord. Verdeel wat sperzieboontjes en wat gebakken aardappelen erbij en wees creatief met de frambozen balsamico siroop. Een eenvoudig, maar ontzettend smaakvol gerecht.

Heerlijk met Fat Baron Touriga Nacional (https://www.debigondier.nl/products/fat-baron-touriga-nacional?_pos=2&_psq=fat+bar&_ss=e&_v=1.0) en genieten maar.

HULP NODIG OF VRAGEN?

Dit recept is samengesteld door De Bigondier. Stel je vragen of volg hem via:
Facebook (https://www.facebook.com/pg/debigondier)
Instagram (https://www.instagram.com/debigondier)

Bestel je ingrediënten online op https://degroentemannen.versbesteld.nl.

(https://de-groentemannen.nl/photo sperzieboon-2.jpg)