

Varkenshaasmedaillons met avocadosalsa

4 personen:

- 1 mango
- 2 avocado's
- 1/2 komkommer
zaadlijsten verwijderd
- 1 rode peper
zaadlijsten verwijderd
- 2 bosuitjes in ringetjes
- 4 el olijfolie
- 1 el limoensap
- 2 x 225 g varkenshaas,
op kamertemperatuur
- 25 g boter

Snijd het vruchtvlees van de mango, avocado en komkommer in blokjes van 1/2 cm. Snijd de peper in dunne reepjes. Meng de mango, avocado, komkommer, peper en bosui en schep om. Meng met 2 el olie, het limoensap en peper en zout.

Vouw het dunne uiteinde van de varkenshaas om zodat het vlees overal even dik is. Maak vast met de cocktailprikkers. Bestrooi met peper en zout. Verhit 2 el olie en de boter in een koekenpan en bak de varkenshaas in 10 minuten rondom gaar. Neem uit de pan en laat 5 minuten afgedekt rusten. Snijd het vlees in plakken van 1 1/2 cm. Serveer met de avocadosalsa.

Lekker met gebakken aardappels en rucolasalade.

wijnadvies:

De Martino, Chardonnay 'Legado' Reserva

