

## Porc Normandie, varkenshaas met appel / Porc Normandy, tenderloin with apples



### De boodschappen

1 shalot  
zeezout&versgemalen zwarte peper  
2 kleine goudreinetten  
150 ml appelcider (Jilz)

750 gram varkenshaasje  
stukje boter om in te bakken  
bouillonblokje  
125 ml crème fraiche

**Een heerlijk en eenvoudig te maken recept is varkenshaas met appeltjes.**

### Zo maak je Porc Normandie

Snipper de shalot en bestrooi zout&peper op het vlees.

Smelt het stukje boter in een koekenpan en schroei de varkenshaasjes rondom dicht.

Bak de gesnipperde sjalot met het vlees mee in dezelfde pan.

Schil en snij de appels in schijfjes, meet de cider af en voeg appels en cider toe.

Verkruiemel het bouillonblokje boven de pan, roer de bouillonkruiden door de us.

Laat het vlees +/- 5 minuten stoven op een laag pitje.

Snij de varkenshaas in schuine plakjes, leg er wat appeltjes op en verpak het in aluminiumfolie.\*

Doe de rest van de appeltjes, de vleesjus en de crème fraiche in de blender.

Blend de saus egaal en leg vlees en appelschijfjes in de saus.

\*Varkenshaas te lang gestoofd is droog en dus niet lekker. Door kort te stoven, in aluminiumfolie te verpakken en het vlees even te laten rusten gaart het nog iets na maar blijft het mals.

**Serveer met in de schil gebakken nieuwe aardappeltjes en een verse salade.**

## Porc Normandie, varkenshaas met appel / Porc Normandy, tenderloin with apples



### Shoppinglist

1 shallot	750 grams of pork tenderloin
sea salt&freshly ground black pepper	knob of butter to bake in
2 bramley apples	beef stock cube
150 ml apple cider	125 ml creme fraiche

**A delicious and easy to make recipe is pork tenderloin with bramley apples.**

### How to make Pork Normandy

Chop the shallot fine and season the meat.

Melt the knob of butter in a frying pan and sear the pork tenderloins all around.

Fry the chopped shallot with the pork.

Peel and cut the apples in slices, measure the apple cider and add apples and cider to the pork.

Crumble the bouillon cube over the frying pan and stir the bouillon crumbles into the cider.

Let the pork gently simmer for +/- 10 minutes on low heat, then slice the pork tenderloin slanted.

Place some of the apples on top then wrap pork and apples in tin foil.\*

Place the remaining apples and the cider sauce with the creme fraiche in a blender.

Blend the sauce smooth and place pork and apple slices in the sauce on a deep plate.

\*When cooked to long tenderloin pork becomes dry and that's not tasty. By simmering the pork for a little while, wrapping it in tin foil and leave it to rest it stays moist.

**Serve the dish with new potatoes, baked in the skin and a fresh salad.**