

# Varkenshaasje in Porto

## Ingrediënten

- 2 kg. varkenshaas
- Als vetstof: Olijfolie met pepers (Albert Heyn)
- 30 cl rode wijn (porto kan ook)
- Porto (750 cl)
- 400 gr. Tomatenblokjes
- 1 aardappel in blokjes gesneden
- Peper
- Bascilicum

## Bereiding

- Bak de varkenshaasjes rondom aan in de vetstof (kruiden met peper)
- Laat ze daarna 1,5 uur garen in een afgesloten pan in de rode wijn of porto  
Deze vloeistof kan weg
- Daarna het vlees in een andere pan  
Porto , tomatenblokjes en aardappel erbij  
Kruiden met Basilicum  
Laat dit 20 minuten op een matig vuur pruttelen
- Het vlees in aluminium folie wikkelen en 15 minuten laten rusten
- De saus voor 3/4 laten inkoken  
eventueel kruiden met zout
- Met een staafmixer pureren tot het geheel glad is
- Het vlees snijden en saus erover gieten