

Varkensmedaillons in papikaroomsaus



Bereidingstijd: 30 min **Personen:** 4 **Categorie:** Varkensvlees **Gerecht type:** Eenpans schotel

Per portie: niet bekend

Ingrediënten

- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 3 paprika (bijv rood, geel en groen)
- 600 gr varkenshaas
- zout en peper
- olie
- paprikapoeder
- spike
- 3 tl tomatenpuree
- 1 el bloem
- 1 - groentebouillonblokje
- 3 el ajvar (pot)
- 150 gr creme fraiche

Bereiding

1. Voor de roomsaus

Pel en snipper de ui en de knoflook. Snu de paprika's in blokjes

2. Voor de medaillons

Verwarm de oven voor op 160°C (hetelucht). Snijd de varkenshaas in medaillons (4 per varkenshaas). Bestrooi met zout. en peper. Verhit de olie in de pan en bak de medaillons ca 1 minuut per zijde. Leg ze op een bakplaat en bak ca 10 minuten in de oven

3. Voor de roomsaus

Bak de ui, knoflook en de paprika ca 3 minuten op laag vuur. Breng op smaak met zout, peper, paprikapoeder en een snufje suiker. Bak de tomatenpuree kort mee. Bestrooi met de bloem en bak kort. Blus af met ca 600 ml water en breng aan de kook. Roer het bouillonblokje en de ajvar erdoorheen. Kook de saus ca 5 minuten op laag vuur.

4. Afmaken

Roer de creme fraiche door het paprikamengsel. Breng op smaak met zout en peper. Verwarm de medaillons nog een paar minuten in het paprikamengsel.

Lekker met stok- of turksbrood