**Varkenshaas met paddenstoelen**



**Ingrediënten:**

* 1 schaal varkenshaas (500 g), op kamertemperatuur
* 3 el zonnebloemolie
* 2 rode pepers
* 2 el vloeibare honing
* 2 el sojasaus
* 1 el boter
* kastanjechampignons
* 1 bakje oesterzwammen (à 150 g)
* 3 el gezouten pinda’s
* ½ bakje verse peterselie
* Aluminiumfolie

**Bereiden:**

* 1 Bestrooi het vlees met zout en peper. Verhit de zonnebloemolie in een ruime koekenpan en bak het vlees in 5 min. op hoog vuur rondom goudbruin. Zet het vuur middelhoog en bak het vlees nog ca. 12 min. Keer regelmatig.
* Maak pepertje schoon en snij in ringetjes. Meng de fijngesneden peper met de honing en sojasaus. Bestrijk het vlees 3 minuten voor einde ermee en voeg de boter toe aan de pan.
* Snij de oesterzwammen en champignons in stukken. Hak de pinda’s en de peterselie grof.
* 4 Neem het vlees uit de pan en laat het vlees 5 min. rusten onder aluminiumfolie. Bak ondertussen de paddenstoelen in het achtergebleven bakvocht op middelhoog vuur in 5 min. gaar. Snijd het vlees, op de draad, in schuine plakjes en leg nog ff in de pan om te warmen. Verdeel de oesterzwam, pinda’s en peterselie erover.
* Lekker met Beyerlander snelle kronkelfriet.