**Varkenshaasmedaillons met appel-kerriesaus**



**Ingrediënten 4 personen:**

* 700 gram varkenshaas
* bloem (om te bestuiven)
* 175 gram boter
* 2 uien (grof gesnipperd)
* 0.5 theelepel gedroogde tijm
* 2 zoetzure appels (geschild, in blokjes)
* 3 theelepels kerriepoeder
* 1 eetlepel peterselie (gehakt)

**Bereiden:**

1. Snijd de varkenshaas in plakken van 2½-3 cm dik. Druk deze medaillons iets platter en bestrooi met zout, peper en bloem.
2. Verhit 75 gram boter in een koekenpan en bak hierin de varkenshaasmedaillons per kant in 2-3 minuten goudbruin, zodat ze aan de binnenkant nog rosé zijn. Schep uit de pan en houd warm onder aluminiumfolie.
3. Voeg de [ui](https://www.boodschappen.nl/recept/groente/ui/) en tijm toe aan het bakvet en fruit 3-4 minuten. Voeg een klontje boter, de [appel](https://www.boodschappen.nl/recept/fruit/appel/) en kerrie toe en breng op smaak met zout en peper. Bak nog circa 3 minuten en voeg dan blokjes koude boter toe.
4. Leg de varkenshaasmedaillons eventueel aan een kant erbij om ze nog iets te verwarmen. Bestrooi met de peterselie. Lekker met aardappelpuree met mosterd en een groene salade.