**Varkenshaas met paddenstoelen en mosterd**

Nodig voor 4 personen:

1 kleine ui, gesnipperd

2 teentjes knoflook, fijngehakt

zonnebloemolie

300 gram gemixte paddenstoelen, grofgehakt

6 blaadjes salie, fijngehakt

2 takjes tijm, blaadjes fijngehakt

6 takjes platte peterselie, fijngehakt + extra voor garnering

rode wijnazijn

200 ml kalfsfond

1 eetlepel grove mosterd

zwarte peper

zeezout

2 flinke (circa 350 - 400 gr) varkenshaasjes, op kamertemperatuur

boter

8 plakjes parmaham

Bereiding:

Verhit een hapjespan en fruit de ui en knoflook 2 minuten in 1 eetlepel olie. Voeg de paddenstoelen en kruiden toe en bak tot de paddenstoelen zijn geslonken. Blus af met een flinke scheut rode wijnazijn en de kalfsfond. Roer de mosterd erdoor en laat 15 minuten pruttelen op laag vuur. Proef en breng op smaak peper en zout.

Snijd de varkenshaasjes doormidden, bestrooi ze met peper en zout en bak in een koekenpan rondom bruin aan in een mengsel van zonnebloemolie en boter. Totaal circa 10 minuten (iets langer als het vlees dik is) terwijl je de stukken af en toe keert. Haal uit de pan, pak in aluminiumfolie en laat 5 minuten rusten. Bak in dezelfde pan de plakjes parmaham krokant en laat uitlekken op keukenpapier. Snijd de varkenshaasjes in dunne plakken en leg ze in de saus. Serveer op een mooie schaal en garneer met de krokante parmaham en gehakte peterselie.