

Ossenhaas in rode wijn saus

Ossenhaas is een echte klassieker die gegarandeerd in de smaak valt, juist door z'n eenvoud. En het mooie is: dit pronkstuk is binnen 10 min. gereed!

Ingrediënten (4 personen)

- 4 ossenhazen
- 1½ eetl milde olijfolie
- 3 tenen knoflook
- 3 takjes verse tijm
- 100 ml stevige rode wijn
- 60 gr ongezouten roomboter
- 1½ eetl dijnosterd
- 40 gr rucola



Bereiding

1. Bestrooi de ossenhaas met peper en zout. Verhit de olie in een kleine koekenpan op hoog vuur en schroei de ossenhaas in 4-5 min. dicht, afhankelijk van de dikte. Keer regelmatig.
2. Snijd ondertussen de tenen knoflook in dunne plakjes. Ris de blaadjes van de takjes tijm. Neem het vlees uit de pan en houd het warm onder aluminiumfolie.
3. Zet de pan terug op het vuur en fruit de knoflook en tijm 1 min. in het achtergebleven bakvet. Voeg de wijn toe en laat op hoog vuur 1 min. inkoken. Roer de boter en de mosterd erdoor en blijf roeren tot de boter helemaal is gesmolten. Breng de saus op smaak met peper.
4. Snijd het vlees in schuine plakken (trancheren).
5. Leg de ossenhaas op een grote schaal en schep de saus erover.
6. Garneer met de rucola.

