

# HERMANS

*Meesters in Wild en Gevogelte*

Abdijstraat 265

2020 Antwerpen

Tel. : 03/237.77.48

[contact@poelierhermans.be](mailto:contact@poelierhermans.be)

[www.poelierhermans.be](http://www.poelierhermans.be)



## HAAS IN 10 MINUTEN

Laat door ons de hazenbillen ontbenen en het vlees flinterdun snijden.

Indien de hoeveelheid te groot is kan u tegelijk twee pannen gebruiken..

U krijgt van ons de nodige kruiden waarvan u een deel mag gebruiken voor het aanbraden van het vlees.

Wij geven altijd een hoeveelheid kruiden voor het afwerken van de bereiding.

De stukken samen met gesnipperde ajuin of sjalot kort braden gedurende vijf minuten.

Regelmatig omroeren met een houten lepel.

Na deze vijf minuten voegt U mosterd toe. De hoeveelheid mosterd hangt af van uw persoonlijke smaak en van de aard van de gebruikte mosterd.

Na enkele minuten doet u room over deze bereiding en serveert U de haas.

## Konijn kan ook op dezelfde manier klaargemaakt worden.

Voor de bereiding van konijn laat u ook het vlees versnijden.

Konijn vraagt iets meer tijd. U mag ook enkele soorten groenten toevoegen tijdens het braden. Fijngesneden wortel en prei zijn ideaal als toevoeging.

Na ongeveer 20 minuten is het vlees gaar.

Afwerken met mosterd, room en gemalen peterselie.