

## Wildzwijnhaasje met witloof in Brugge d'Or saus

### Ingredienten:

- 20g Brugge boter
- 2 wilzwijnhaasjes
- 4 stronken rood witloof
- 1 bosje kleine worteltjes
- ½ kg grote champignons in schijven gesneden
- Enkele takjes citroentijm

Saus: 50g Brugge boter

- 50g bloem
- 200g Brugge Goud
- Peper en zout
- Muskaatnoot
- ½ liter volle melk
- Sap van ½ citroen

### Bereiding:

1. Roux maken met boter, bloem, melk, de in stukjes gesneden Brugge d'Or kaas, muskaatnoot, peper, zout en citroensap
2. De stronken witloof eventueel halveren en in een ovenschaal leggen en hierop de saus gieten en dit in een oven bij 180°C 30 minuten laten bakken. Controleren met een vork of het witloof gaar is
3. De worteltjes beetgaar koken
4. De haasjes aankorsten in een pan. Goed afkruiden en onder een deksel of in de oven nog even laten doorverwarmen
5. De champignons kort aanbakken in wat boter en kruiden, peper en zout

De haasjes opdienen samen met het witloof, de saus, worteltjes, champignons en een takje citroentijm.

4 personen  
40 min  
Hoofdgerecht  
2.5

**Bron:** <https://www.bruggekaas.be/recepten/wildzwijnhaasje-met-witloof-brugge-dor-saus>