

RETURNING VALUE

Gevulde varkenshaas op zijn Italiaans

+/- 40 minuten bereidingstijd

4 personen



Benodigdheden

- ✓ 2 stukken varkenshaas (ca. 300 gram)
- ✓ Plakken parmaham
- ✓ 10 gedroogde tomaatjes
- ✓ 2 eetlepels pijnboompitten
- ✓ 1 bol mozzarella
- ✓ 2 eetlepels pesto
- ✓ Blaadjes verse basilicum
- ✓ Olie of boter om te bakken
- ✓ Rolladetouw

Bereidingswijze

1. Snijd de varkenshaas over de lengte open, maar niet helemaal doormidden. Besmeer de binnenzijde aan één kant met pesto. Snijd de mozzarella in plakken en leg op de onderste helft.

Let op: gebruik niet al te veel mozzarella, want dan is de kans groter dat deze er uit loopt tijdens het bakken.
2. Snijd de tomaatjes in stukken, verdeel over de mozzarella en bestrooi met pijnboompitten en basilicumblaadjes. Vouw de varkenshaas voorzichtig dicht.
3. Wikkel de plakken ham om de varkenshaas en druk deze goed vast. Laat de plakken overlappen. Knoop er een paar touwtjes omheen, zodat de parmaham goed blijft zitten.

Corporate HQ

Prof. Minckelersweg 1
5144 NZ Waalwijk
The Netherlands

P.O. Box 3
5140 AA Waalwijk
The Netherlands

T +31 416 674 000
E info@drirubber.com
W drirubber.com



DRI Rubber is ISO-certified



4. Verhit een beetje olie of boter in de pan en leg de varkenshaas hierin. Bak de varkenshaas ca. 20 – 25 minuten in de pan (afhankelijk van de dikte) en draai 'm voorzichtig een paar keer om. Het vlees mag van binnen rosé zijn, maar moet wel echt gaar zijn.
5. Aan tafel!

TIPS:

- In plaats van ham, kun je de varkenshaas ook in spek wikkelen.
- Je kunt varkenshaas ook in de oven bereiden op 180 graden. Bak de varkenshaas eerst een paar minuten krokant aan in een pan en leg hem daarna in een ovenschaal. De varkenshaas gaat vervolgens ongeveer 20 minuten de oven in.
- Gebruik je een vleesthermometer? Houd dan een kerntemperatuur aan van 65 graden, dan is de varkenshaas mooi rosé.

Lekker voor erbij:

- Gebakken aardappeltjes.
- Salade/ pasta
- In spek gewikkelde sperziebonen