

Gevulde Varkenshaas op zijn Italiaans

Datum:	16-04-2025
Type gerecht:	Hoofdgerecht
Samengesteld door:	Bram Joosten
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

Varkenshaas:
- Varkenshaas
- Plakken parmaham
- 20 gedroogde tomaatjes
- 4 eetl. pijnboompitten
- 2 mozarella bollen
- 4 eetl. pesto
- verse basilicum
- olie om te bakken

Aardappelen:
- 12 flinke aardappelen, geschild en in vieren gesneden
- olijfolie of plantaardige olie

Haricots verts:
- 500 g haricots verts
- 16 plakken katenspek

Bereidingswijze:

Varkenshaas:

Snijd de varkenshaas over de lengte open maar niet helemaal doormidden. Besmeer de binnenzijde aan 1 kant met pesto. Snijd de mozzarella in plakken en leg op de onderste helft (gebruik niet al te veel mozzarella, want dan is de kans groter dat deze er uit loopt tijdens het bakken).

Snijd de tomaatjes in stukken, verdeel over de mozzarella en bestrooi met pijnboompitten en basilicumblaadjes. Vouw de varkenshaas voorzichtig dicht. 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. Verhit een beetje olie of boter in een pan en leg de varkenshaas hierin. Bak de varkenshaas ca. 20 tot 25 minuten in de pan (afhankelijk van de dikte). Draai hem voorzichtig een paar keer om. Het vlees mag van binnen rosé zijn maar moet wel gaar zijn.

Aardappelen:

Verwarm de oven voor op 200 graden. Leg de aardappels in een grote pan, zet ze onder water en voeg 1 theelepel zout toe. Breng aan de kook en laat 7 minuten koken tot de aardappels aan de buitenkant een beetje vlokkig zijn, maar vanbinnen nog hard. Giet ze af, schud ze een beetje in een vergiet of zeef zodat de randen een beetje korrelig worden, dan krijg je heerlijk krokante aardappels. Giet de olie in een grote braadslee en laat die 5 minuten in de oven heet worden. Doe de uitgelekte aardappels in de hete olie. Zorg dat elke aardappel goed onder de olie zit en bak ze dan 1 uur in de

oven waarbij je ze elke 20 minuten omdraait. Haal de aardappels met een schuimspaan uit de braadslee en laat ze uitlekken op keukenpapier. Bestrooi ze royaal met zeezout en dien op.

Haricots verts:
De haricots verts biétgaar afkoken en in het katenspek draaien.