



Varkenshaas in serranoham

met rozemarijn aardappels en vijgensalade



ca. 40min



2 personen

Met dit recept maak je een feestmaal dat niet alleen overheerlijk is, maar ook weinig afwas achterlaat. Zo kun je lekker lang aan tafel blijven zitten en uitgebreid genieten van de malse in serranoham gewikkelde varkenshaas, de met rozemarijn geroosterde krieltjes en paarse wortel, en de heerlijke rucolasalade met vijgen en pecanoten.

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje krieltjes
- 1 teen knoflook
- 15g verse kruiden: basilicum, peterselie & rozemarijn
- 2 paarse wortels
- 25g pecannoten ¹⁵
- 2 vijgen
- 1 varkenshaas
- 1 pakje serranoham
- 1 zakje kappertjes
- 1 onbehandelde citroen
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 50g rucola

Wat je thuis nodig hebt

- 1tl mosterd ¹⁰
- ½tl honing
- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ¹⁷

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

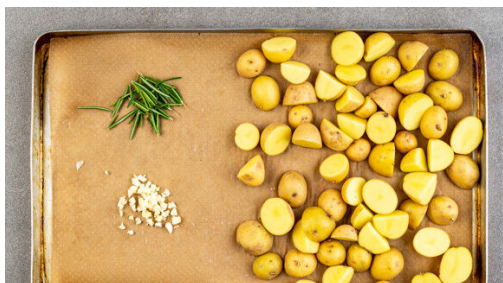
Test of het vlees gaar is door er een satéprikker in te steken. Als het vocht dat eruit komt helder is, is het vlees gaar.

Allergenen

melk (7), mosterd (10), noten (15), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1046kcal, vet 68.0g, koolhydraten 57.8g, eiwit 48.0g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snijd de **aardappels** doormidden (de grotere in vieren) en leg ze op een kant van een bakplaat met bakpapier. Pel de **knoflook** en snijd grof. Pluk de **rozemarijnnaalden**.



4. Vlees garen

Verhit de gebruikte koekenpan met 1el olijfolie op medium tot hoog vuur. Bak het vlees in ca. 4min rondom aan. Haal het uit de pan en laat het even afkoelen. Wrijf het dan in met 1tl mosterd en wikkel de **serranoham** eromheen. Leg het **vlees** op de bakplaat naast de **wortel** en bak 10-12min mee, tot het goudbruin en gaar is.



2. Groenten bakken

Schil of schrob de **wortels**, snijd ze in stukken van 2-3cm en leg ze op de andere kant van de bakplaat. Meng de **groenten** met de **knoflook**, **rozemarijn**, 2el olijfolie en een flinke snuf peper en zout. Bak 30-35min in de oven, tot de **aardappels** gaar zijn. Draai ze halverwege een keer om.



5. Dip maken

Snijd de **basilicum** en **peterselie** incl. **steeltjes** fijn. Snijd de **kappertjes** ook fijn. Rasp de **citroenschil** en snijd de **citroen** in parten. Maak de **dip** van de **basilicum**, **peterselie**, **kappertjes**, **citroenschil** en **crème fraîche** en breng op smaak met peper en zout.



3. Noten roosteren

Verhit een middelgrote droge koekenpan op middelhoog vuur. Bak de **pecannoten** in 1-2min goudbruin. **Pas op:** ze kunnen snel aanbranden. Haal de **noten** uit de pan en hak ze grof. De pan gebruiken we zo weer. Snijd de **vijgen** in vieren. Dep het **vlees** droog en kruid met een flinke snuf peper en zout.



6. Salade maken

Maak een **dressing** van 1el olijfolie, 1el balsamicoazijn, ½tl honing en een snuf peper en zout. Meng de **rucola** en de **vijgen** met de **dressing**. Snijd de **varkenshaas** met **serranoham** in stukken van 2-3cm dik en verdeel ze met de **groenten** over borden. Schep de **salade** ernaast en bestrooi met de **noten**. Serveer de **dip** en **citroenparten** erbij.