



Varkenshaas in serranoham

met rozemarijnkrieltjes & rucola-vijgensalade



ca. 40min



2 personen

Met dit feestmaal zet je een klassieker van de bovenste plank op tafel, die met onze instructies niet alleen geweldig smaakt maar ook in mum van tijd is afgewassen. Want wie wil er nog in de keuken ploeteren na het eten van deze sappige varkenshaas in serranoham? Gezellig aan tafel zitten en je heerlijke rucolasalade met vijgen en pecannoten opsmikkelen is een veel beter idee!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje krieltjes
- 1 teen knoflook
- 10g verse basilicum
- 10g verse kruidenmix: platte peterselie & rozemarijn
- 2 paarze wortels
- 25g pecannoten ¹⁵
- 2 verse 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

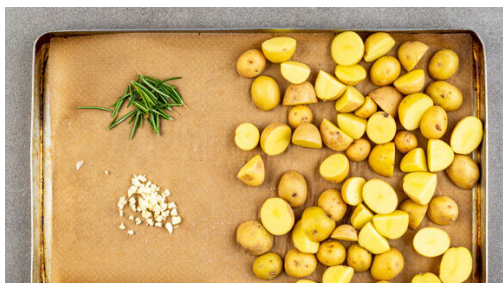
Prik een tandenstoker in het midden van het vlees. Is het vocht dat eruit komt helder? Dan is het vlees gaar.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 1050kcal, vet 68.0g, koolhydraten 58.4g, eiwit 48.3g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **aardappels incl. schil** doormidden, grotere exemplaren in vieren. Leg ze aan een kant van een bakplaat met bakpapier. Pel en hak **1 teen knoflook** grof. Ris de **rozemarijnnaaldjes** van de takjes.



2. Groenten bakken

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



3. Noten roosteren

Verhit een droge middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **pecannoten** in 1-2min goudbruin. **Let op**, ze kunnen snel verbranden. Schep de **noten** uit de pan, hak ze grof en bewaar de pan. Snijd de **vijgen** in vieren. Dep het **vlees** droog en wrijf rondom in met een snuf zout en peper.



4. Vlees garen

Verhit de koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el olijfolie en braad het **vlees** in ca. 4min rondom aan, neem uit de pan en laat het kort afkoelen. Wrijf het dan in met 1tl mosterd en omwikkel het met de **serranoham**. Leg het **vlees** op de bakplaat naast de **wortels** en bak 10-12min mee, tot het **vlees** goudbruin en gaar is.



5. Dip maken

Hak de **basilicum** en **peterselie incl. steeltjes** fijn. Hak de **kappertjes** ook fijn. Rasp de **citroenschil** fijn en snijd de **citroen** in partjes. Meng de **basilicum**, de **peterselie**, de **kappertjes**, de **citroenrasp** en de **crème fraîche**. Breng de **dip** op smaak met zout en peper.



6. Salade maken

Klop een **dressing** van 1el olijfolie, 1el balsamicoazijn, 1/2tl honing en een snuf zout en peper. Hussel de **rucola** en de **vijgen** om met de **dressing**. Snijd de **varkenshaas** in **serranoham** in plakken van 2-3cm en verdeel met de **groenten** over borden. Serveer de **salade** ernaast en bestrooi met de **pecannoten**. Geef de **dip** en de **citroenpartjes** erbij.