



Varkenshaas in spek met chimichurri

met gebakken aardappels, paprika en maïs



40-50min



2 personen

Zin in iets speciaals vandaag? Dan hebben wij een voorstel: malse varkenshaas omwikkeld met spek en lekker krokant gebakken, afgemaakt met de kruidige magie van chimichurri. Klinkt goed, toch? Aardappels, paprika en maïs - fijn gekruid en gebakken in de oven - voegen een vleugje culinaire kleur toe aan je bord. Hartig én bijzonder, een magische maaltijd!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje krieltjes
- 2 paprika's
- 1 verse maïskolf
- 1 zakje cajunkruiden
- 1 teen knoflook
- 20g verse kruidenmix: basilicum & platte peterselie
- 1 chilipeper
- 1 zakje gedroogde oregano
- 1 pakje gerookt spek
- 1 varkenshaas

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- staafmixer met beker

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

Kooktip

Wil je het niet zo pittig? Gebruik dan minder chilipeper.

Allergenen

Kan sporen van allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 880kcal, vet 51.9g, koolhydraten 59.0g, eiwit 43.2g



1. Groente snijden

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Halveer de **aardappels incl. schil**. Snijd de **paprika's** in vieren, verwijder de zaadlijsten en snijd ze in hapklare stukjes. Verwijder de bladeren en draden van de **maïskolf** en snijd 'm overdwars doormidden.



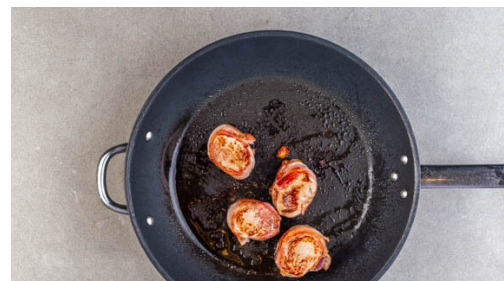
4. Vlees omwikkelen

Leg de plakjes **spek** licht overlappend op een snijplank. Dep het **vlees** droog, leg het bovenop de **spek** en rol op. Snijd het in **4 even grote** stukken.



2. Groente bakken

Leg de **aardappels, paprika** en de **maïs** op een bakplaat met bakpapier en wrijf in met 2el olijfolie, **1tl kruidenmix**, ½tl zout. Bak het geheel in 25-30min mooi bruin en gaar in de oven.



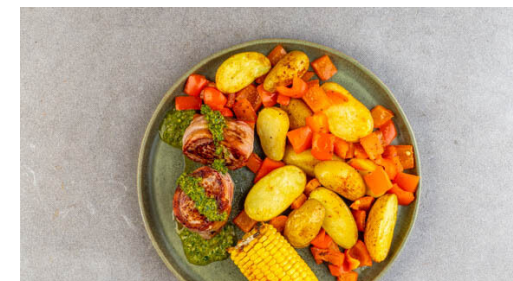
5. Vlees bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur met ½el olijfolie. Bak het **omwikkelde vlees** 6-8min rondom, tot je de gewenste garing hebt bereikt.



3. Chimichurri maken

Pel de **knoflook** en snijd fijn. Snijd de **basilicum en peterselie incl. steeltjes** grof. Snijd de **chilipeper** in dunne ringen (**zie tip**). Doe alles in een hoge (maat)beker met 2el olijfolie, 2el lichte azijn, 3el water, **½tl oregano, 1tl kruidenmix** en een flinke snuf zout. Pureer glad met een staafmixer. Breng de **chimichurri** op smaak met zout, olie en azijn.



6. Afmaken en serveren

Serveer het **vlees** met de **aardappels** en de **groente** en maak af met een schepje **chimichurri**.