



Varkenshaas in serranoham

met rozemarijnkrieltjes & rucola-vijgensalade



ca. 40min



2 personen

Met dit feestmaal zet je een klassieker van de bovenste plank op tafel, en je hoeft niet eens veel af te wassen achteraf! Want wie wil er nog in de keuken ploeteren na het eten van deze malse varkenshaas in serranoham? Gezellig aan tafel zitten en je heerlijke rucolasalade met vijgen en pecannoten opsommelen is een veel beter idee!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje krieltjes
- 1 teen knoflook
- 10g verse kruidenmix: platte peterselie & rozemarijn
- 2 paarse wortels
- 25g pecannoten ⁴
- 2 verse vijgen
- 1 varkenshaas
- 1 pakje serranoham
- 10g verse basilicum
- 1 zakje kappertjes
- 1 onbehandelde citroen
- 1 kuipje crème fraîche ¹
- 50g rucola

Wat je thuis nodig hebt

- 1tl mosterd ²
- ½tl honing
- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ³

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp

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

Kooktip

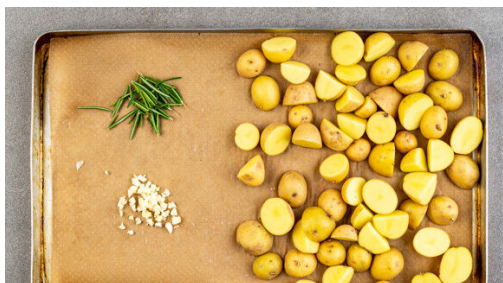
Prik een tandenstoker in het midden van het vlees. Is het vocht dat eruit komt helder? Dan is het vlees gaar.

Allergenen

Melk (1), Mosterd (2), Zwaveldioxide en Sulfieten (3), Noten (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1050kcal, vet 68.5g, koolhydraten 58.2g, eiwit 47.2g



1. Ingrediënten voorbereiden

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



2. Groente bakken

Schil of schrob de **wortels**. Halveer ze in de lengte, snijd in stukken van 2-3cm en leg naast de **aardappels**. Meng de **knoflook**, de **rozemarijn**, 2el olijfolie en een flinke snuf peper en zout gelijkmatig door de **groente**. Rooster 30-35min in de oven, tot de **aardappels** gaar zijn. Hussel de **groente** halverwege de baktijd om. Het **vlees** bak je de laatste 10-12min mee.



3. Noten roosteren

Verhit een droge, middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **pecannoten** in 1-2min goudbruin. **Let op:** ze kunnen snel aanbranden. Schep de **noten** uit de pan, laat kort afkoelen en hak ze dan grof. De pan gebruiken we zo weer. Snijd de **vijgen** in de lengte in vieren. Dep het **vlees** droog met keukenpapier en wrijf rondom in met een snuf peper en zout.



4. Vlees garen

Verhit de koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el olijfolie en braad het **vlees** in ca. 4min rondom aan, neem het uit de pan en laat kort afkoelen. Wrijf het dan in met 1tl mosterd en omwikkel het met de **serranoham**. Leg het **vlees** op de bakplaat naast de **groente** 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** en snijd de **citroen** in partjes. Meng de **basilicum**, de **peterselie**, de **kappertjes** en de **citroenrasp** door de **crème fraîche**. Kruid deze **dip** naar smaak met peper en zout.



6. Salade maken

Klop een **dressing** van 1el olijfolie, 1el balsamicoazijn, ½tl honing en een snuf peper en zout. Hussel de **rucola** en de **vijgen** om met de **dressing**. Snijd de **varkenshaas** in dikke plakken en verdeel met de **groente** over borden. Bestrooi de **salade** met de **pecannoten**. Serveer met de **dip** en de **citroenpartjes**.

Je kunt je in je online account afmelden voor geprinte recepten in je box. Vragen over de bereiding of over het recept? Jouw kookhotline: **030 - 808 04 52**

Bekijk de receptkaart online in je account op www.marleyspoon.nl     **#marleyspooning**