



KERST SPECIAL



Varkensfilet met vijgenvulling

en geroosterde aardpeer



30-40min



2 personen

Kerstmis: het mooiste feest van het jaar! Gelukkig hoef je niet meer uren in de keuken door te brengen voor dat ene speciale gerecht. Wij laten je zien hoe je in een oogwenk van varkensfilet smakelijke involtini kunt maken. Deze kleine rollades geef je een feestelijke touch dankzij een vulling van salie en vijgen. De zachte savooikool, geroosterde notige topinamboer en rijke jus maken van dit gerecht een moderne showstopper!

Wat je van ons krijgt

- 500g vastkokende aardappels
- 500g topinamboer
- 1 teen knoflook
- 1x savooikoolreepjes
- 5g verse salie
- 1 zakje gedroogde vijgen
- 2 varkenslapjes
- 1x houten satéprikkers
- 1 ui

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn
- bloem¹
- suiker

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan of wok
- vershoudfolie
- middelgrote koekenpan
- ovenschaal
- maatbeker

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

Allergenen

gluten (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

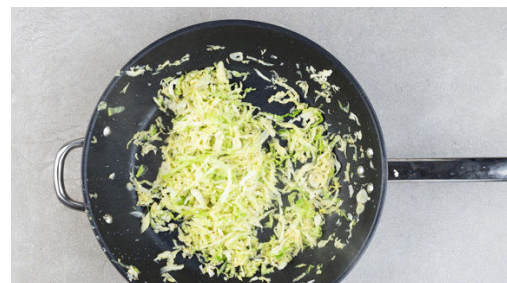
Voedingswaarde per portie

calorieën 752kcal, vet 23.2g, koolhydraten 72.3g, eiwit 43.3g



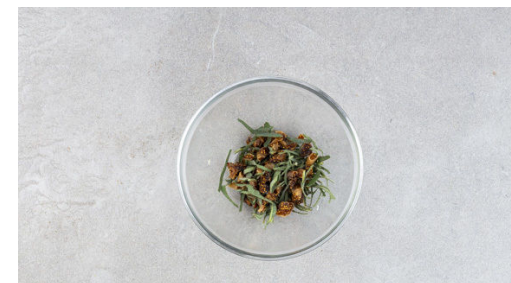
1. Groenten roosteren

Verwarm de oven op 200°C. Snijd de **helft van de aardappels** in grove stukken. Schrob de **topinamboers** schoon en snijd ze doormidden of in vieren. Leg de **groenten** op een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1el olijfolie, 1/4tl zout en een snuf peper. Rooster in 25-30min gaar en goudbruin.



2. Kool stoven

Pel en hak de **knoflook** grof. Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur en bak de **knoflook** 30sec-1min. Voeg dan de **kool** samen met 50ml water, 1/8tl zout, 1/2tl suiker en een snuf peper toe en stoof 5-7min. Houd dan op laag vuur warm tot aan het serveren.



3. Vulling maken

Pluk en snijd de **salieblaadjes** in dunne reepjes en meng ze met de **vijgen**.



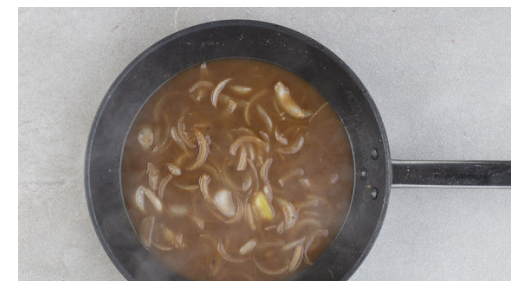
4. Varkensrolletjes maken

Dep de **varkenslapjes** droog en dek ze af met folie of bakpapier. Sla ze gelijkmatig plat en wrijf dan in met zout en peper. Verdeel de **salievijgen** over de helft van elk lapje en rol ze dan op in de vorm van een dikke sigaar. Zet het **vlees** vast met een **satéprikker**.



5. Varkensrolletjes bakken

Pel, halveer en snijd de **ui** in ringen. Verhit 1el olijfolie in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en voeg de **ui** en **varkensrolletjes** toe. Bestuif met 1el bloem en bak de **varkensrolletjes** in 1min per zijde goudbruin. Leg ze dan in een ovenschaal en rooster 10-12min in de oven tot het **vlees** gaar is.



6. Jus maken

Meng 200ml water met 1el azijn (het liefst balsamicoazijn), 1/2el suiker en 1/8tl zout en schenk dit in de uienpan. Laat 4-5min op middelhoog vuur inkoken totdat de **jus** de gewenste dikte heeft. Breng op smaak met peper en zout. Serveer de **varkensrolletjes** met de **ovengroenten** en **kool**. Schenk de **jus** erover.