

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 750 gram varkenshaas
- 4 eetlepels olijfolie
- zout
- vers gemalen peper
- 1 kleine ui of 1 rode ui
- 500 gram champignons
- 1 teentje knoflook
- 1 bosje peterselie
- 3 bolletjes mozzarella
- boter of olie voor de schaal

Bereiding

Verwijder zo nodig de vliezen, de zenen en het vet van de varkenshaas. Verdeel het in gelijke plakjes en druk ze plat met de hand. Verhit de helft van de olie in een grote koekenpan en braad de varkenshaas ca. 4 minuten aan. Keer ze daarbij een keer om, haal ze daarna uit de pan en strooi er wat zout en peper over. Verwarm de oven voor op 200 graden. Snipper de gepelde ui. Verhit 1 eetlepel olie en laat de ui op een laag vuur glazig fruiten. Maat de champignons schoon met een doekje of een borsteltje en snijd ze in plakjes. Laat deze kort met de ui mee fruiten. Pers er de gepelde knoflook bij. Laat zo lang bakken, tot vrijwel alle vocht is verdampt. Sla de schoon gespoelde peterselie droog, trek de blaadjes van de stelen en hak ze fijn. Schep de peterselie door het champignon mengsel en breng op smaak met zout en peper. Verdeel de mozzarella in plakjes. Bestrijk de ovenschaal met wat boter of olie en schep er het champignon mengsel in.

Verdeel de varkenshaas erover en leg op ieder stukje vlees een plakje mozzarella. Bestrooi met wat peper en bedruip met de resterende olijfolie.

Zet de schaal circa 15 minuten in het midden van de voorverwarmde oven tot de kaas gesmolten is.

Geef er een knapperig warm stokbrood en sla bij en drink er een witte wijn bij.

Tip:

Door 2 eetlepels Curry pasta met 3 eetlepels olijfolie te vermengen en daarin de plakje Varkenshaas

enkele uren te marineren krijgt dit recept een bijzonder uitstraling.

of:

1 eetlepel grove mosterd - 1 eetlepel Sweet Chili saus - 1 eetlepel olijfolie - 2 theelepels teriyakisaus.

Vervang dan ook nog de Mozzarella door een blauw schimmelkaas of Oude Hollandse strooi kaas

en een compleet nieuw gerecht is in jou keuken geboren.

