



Ingezonden door Kees

Ingrediënten (voor 4 personen)

- ca. 600 gram varkenshaas
- 1 bakje kastanje champignons in kleine blokjes gesneden.
- 1 ons fijngehakt cashewnoten
- 8 blaadjes basilicum
- 6 plakjes Serranoham
- 2 eierdooiers
- zout en peper

Bereiding

Rooster de Cashewnoten in een droge koekenpan hak ze fijn en meng deze met de eierdooiers en de champignons.

Breng op smaak met peper en zout. Snijd de varkenshaas in de lengte open maar laat de beide uiteinden dichtzitten.

Vul de varkenshaasjes met het champignon mengsel, leg hierop de blaadjes basilicum en rol de ham er omheen.

Braad de haasjes rondom aan en laat ze 25 minuten garen in een voorverwarmde oven op 200 graden.

Snij de varkenshaasjes in vieren en verdeel ze over de borden.

Serveer het met bijvoorbeeld geroosterde aardappeltjes en sperziebonen.