



Ingrediënten (4 personen)

- 500 gram varkenshaas filet
- 15 gram ontbijtspek
- 300 g krieltjes met schil
- 100 g kastanje champignons
- 15 g verse peterselie
- 15 g verse basilicum
- 1 teen knoflook
- 3 el roomkaas
- 100 ml rode balsamicoazijn
- 1 el kristalsuiker
- 100 g geraspte oude kaas
- 30 g roomboter
- 6 el olijfolie
- zout en peper
- bakplaat
- aluminiumfolie
- ovenschaal

Bereiden

Verwarm de oven voor op 180 graden. Snij de ongeschilde krieltjes in met een kruis. Verdeel de krieltjes over een bakplaat met het kruis naar beneden. Besprenkel de krieltjes met 2 eetlepels olijfolie, zout en peper. Bak de krieltjes 30 minuten in het midden van de oven. Hak intussen de kastanjechampignons, peterselie, basilicum en knoflook fijn. Verwarm 2 eetlepels olijfolie in een koekenpan en bak de kastanjechampignons en knoflook 5 minuten op hoog vuur. Giet, indien nodig, vocht af uit de pan. Doe het champignonmengsel in een kom en meng met 3 eetlepels roomkaas en de groene kruiden. Breng op smaak met zout en peper. Leg de varkenshaas filets op een snijplank. Snij ze aan de bovenkant in met een scherp mes. Vul de varkenshaas filets met het champignonmengsel. Dek de vulling af met de plakken ontbijtspek. Pak de varkenshaas rollen strak in met aluminiumfolie. Leg de varkenshaas rollen in een ovenschaal en zet deze 20 minuten in de oven, naast de krieltjes. Vang na het openen van het aluminiumfolie het vocht op wat uit het vlees komt en bewaar dit. Haal ook de krieltjes uit de oven, draai ze om en verdeel de geraspte kaas over de krieltjes. Zet de krieltjes terug in de oven en bak ze nog 15 minuten. Verhit 2 eetlepels olijfolie in een koekenpan. Bak de varkenshaas rollen aan, zodat het spek knapperig wordt. Haal de varkenshaas rollen uit de pan en laat het vlees rusten onder

aluminiumfolie. Hou de koekenpan op het vuur. Voeg het opgevangen vocht uit de ovenschaal, de balsamicoazijn, de roomboter en de suiker toe aan de pan. Roer door en laat 2 minuten inkoken op laag vuur. Snij de varkenshaas rollen in kleinere rolletjes. Serveer met de kaaskrieltjes en de balsamico saus.

Bron : Lidl