



Ingrediënten (4 personen)

- 300 gram varkenshaas
- 100 gram katenspek
- blaadjes van 2 zakjes tijm
- rasp van 2 limoenen
- 150 ml arachideolie
- 50 gram honing
- 75 gram waterkers
- peper en zout

Bereiding

Verwarm de oven voor op 160 graden en bak de varkenshaas rondom bruin in een pan en bestrooi deze daarna pas met zout en peper. Leg het katenspek dakpansgewijs op een snijplank en strooi hier de tijmblaadjes en de limoenrasp over. Wikkel dan de varkenshaas in het spek. Deze gaan op een bakplaat in de oven en worden ongeveer 20-25 minuten gebakken in de oven. Klop het sap van de limoen luchtig los met de honing en meng hier een klein beetje olie door tot een soort zachte saus ontstaat. Breng deze saus op smaak met peper en zout. Zet hem daarna koud in de koelkast tot aan het gebruik. Laat als het vlees klaar is het een afkoelen tot het lauwwarm is en snijd er dunne plakjes van. Verdeel de plakjes als carpaccio over de borden en decoreer ze met de honig-limoen saus. Bestrooi daarna met versgemalen peper en wat limoenrasp. Garneer nog met een beetje waterkers.

Bron: [De Keurslager](#).