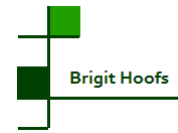


Pestohaasjes met serranoham



Rijshout 1 - 5667 HT Geldrop
+31 (0)40 - 787 989 7

(genoemde tijden en hoeveelheden zijn voor 4 personen)

Groep	Hoofdgerechten met vlees	
Seizoen	Niet seizoengebonden	
Keuken	Italiaans	Lekker met
Beoordeling	5 sterren	

Ingrediënten

50 gram	Parmezaan gemalen
4 st	Zongedroogde tomaten
25 gram	Ruccola
2 eetlepel(s)	Olijfolie
1 eetlepel(s)	Pijnboompitten
4 plakje(s)	Serranoham
2 eetlepel(s)	Pesto alla genovese
400 gram	Varkenshaas

Bereiding

Klap het dunne puntje van de varkenshaas om zodat het vlees overall even dik is. Besmeer de varkenshaas rondom met de pesto. Leg de plakjes ham overlappend naast elkaar.

Leg er de varkenshaas op en rol het vlees in de ham. Steek er eventueel een cocktailprikkertje in.

Rooster in een droge koekenpan de pijnboompitten en schud ze op een bord.

Verhit in een koekenpan de olijfolie. Bak het vlees in 10-12 minuten bruin en vanbinnen rose of naar wens gaar. Haal het vlees uit de pan en laat het verpakt in aluminiumfolie 5 minuten rusten.

Snijd het vlees in plakjes en leg het op een schaal. Bestrooi met de rucola, de zongedroogde tomaatjes en de pijnboompitten. Schaaf er met een dunschiller mooie schilfers Parmezaanse kaas over.

Wist u dat ...