



Les plats principaux

## **Roulades de porc farcies et brochettes de pommes de terre au romarin**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

4 mignonnettes de porc  
4 jambon serrano (tranches coupées en deux)  
100 grammes de pointes d'asperges vertes  
100 grammes de haricots  
1 poivron vert (en lanières)  
1 oignon (doux, en lamelles)  
1 cuillère à café poudre de paprika  
huile d'olive  
poivre  
sel

### **Voor het aardappel-rozemarijnspiesje**

500 grammes grenailles (nettoyées)  
4 brins de romarin  
2 cuillères à soupe de beurre (fondu)  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

Steek de barbecue aan. Kook de krieltjes 10 minuten in gezouten water tot ze net gaar zijn. Giet af en laat afkoelen.

Verhit olijfolie in een pan, bak de groenten en zoete ui kort op hoog vuur en kruid met peper en zout.  
3 Halveer de varkensmignonnettes in de lengte, zodat je 8 dunne

Halveer de varkensmignonnettes in de lengte, zodat je 8 dunne plakjes hebt. Klop de plakjes nog wat platter met een deegroller of pan. Kruid aan beide kanten met paprikapoeder, peper en zout.

Leg op

elk plakje vlees een sneetje serranoham en beleg met wat van de gebakken groenten. Rol elk plakje strak op en zet vast met keukentouw of een houten prikker. Bestrijk rondom met olijfolie en grill indirect op de barbecue. Bak in ongeveer 10 minuten gaar en keer regelmatig om.

Rits ondertussen

de blaadjes van de rozemarijntakjes, maar laat de blaadjes aan de top zitten. Hak de losse blaadjes fijn en meng met de gesmolten boter onder de krieltjes. Breng op smaak met peper en zout.

Rijg de krieltjes aan de rozemarijntakjes en grill ze 10 minuten op de barbecue. Keer regelmatig om. Serveer de gegrilde varkensrolletjes met de geurige krieltjesspiesjes en de rest van de groenten.

## Ustensiles de cuisine

Barbecue

Un rouleau à pâtisserie

Ficelle de cuisine ou bâtonnet

