



Hoofdgerechten

Medaillons van varkenshaasje met Roquefort

Voor 4 personen.

Ingrediënten

600 gram varkenshaasjes
2 eetlepels olijfolie
250 gram Roquefort (verkruid)
3 eetlepels bieslook (fijngesnipperd)
1 eetlepel wit broodkruim
peper
zout

Bereidingswijze

Meng de Roquefort, het broodkruim en de bieslook onder elkaar. Kruid het vlees met peper en zout en snij het in plakjes van $\pm 2,5$ cm. Bak die 2 minuten aan iedere kant in de olijfolie.

Leg ze daarna op een bakplaat. Verdeel er de Roquefort over. Plaats het vlees 8-10 minuten in een voorverwarmde oven van 220°. Opdienen met groenten en aardappelen naar keuze.

