



Hoofdgerechten

Varkenshaasje met tomatentaartjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

700 gram varkenshaasjes
150 gram ontbijtspek
100 gram zongedroogde tomaten
100 gram geitenkaas (zacht)
handvol basilicumblaadjes
peper
zout

Voor de taartjes

1 pak kant-en-klaar bladerdeeg
2 eetlepels tijmblaadjes (verse)
200 gram kerstomaatjes
1 theelepel sojasaus
1 eetlepel mosterd
1 eetlepel suiker
olijfolie

Bereidingswijze

Snij het varkenshaasje in de lengte in, maar snij niet helemaal door. Klap het vlees open en kruid met peper en zout.

Besmeer het vlees met de geitenkaas. Verdeel er de tomaatjes over en beleg met basilicumblaadjes. Rol het vlees terug op. Leg het ontbijtspek dakpansgewijs naast elkaar. Leg er het varkenshaasje op en rol het spek errond. Zet vast met keukentouw. Leg het vlees 25 minuten op de barbecue. Keer regelmatig om.

Halveer de kerstomaatjes. Meng er de mosterd, suiker, sojasaus, tijm en een scheutje olijfolie onder. Kruid met peper. Vul kleine, ronde aluminiumschaaltjes met de kerstomaatjes. Leg een rond plakje bladerdeeg boven op de tomaatjes. Prik er met een vork enkele gaatjes in. Zet de schaaltes 10 minuten direct op de barbecue. Laat daarna nog 15 minuten indirect verder garen, liefst met gesloten deksel.

Draai de vormpjes voorzichtig om op een bord. Snij het varkenshaasje in plakjes en serveer met de tomatentaartjes.

Liever in de oven dan op de barbecue? Zet het vlees samen met de taartjes 20 à 25 minuten in een voorverwarmde oven van 200°C.

Keukenbenodigdheden

Barbecue

Aluminumschaaltjes

