



Hoofdgerechten

Hasselback varkensgebraad met oude kaas en ham

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 kilogram varkensgebraad
150 gram oude kaas (in dunne plakjes)
150 gram hesp (in dunne plakjes)
4 wortelen (geschild en in plakjes)
4 aardappelen (grote, geschild en in dunne plakjes)
rozemarijn (fijngehakt)
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de barbecue voor. Snij het vlees in sneetjes tot 1 cm van de bodem, zodat het nog mooi samenhangt. Vul de openingen daarna met een plakje oude kaas en een plakje ham.

Leg het gevulde varkensgebraad in een ingevette hittebestendige kookpot met deksel. Meng de wortels en aardappelen in een kom. Voeg de fijngehakte rozemarijn toe, besprenkel met olijfolie en breng op smaak met peper en zout. Meng alles goed.

Plaats de gemengde wortels en aardappelen rondom het varkensgebraad. Bak het geheel in de kookpot met deksel, op een gesloten barbecue gedurende 1 uur.

Controleer na ongeveer een uur de gaarheid van het varkensgebraad door er met een vleesthermometer in te prikken. De interne temperatuur moet 65 à 70 °C zijn om goed gegaard te zijn. Serveer indien klaar!

