



Hoofdgerechten

## **Gevulde varkensrolletjes met aardappel-rozemarijnspiesje**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

4 varkensmignonettes  
4 serranoham (gehalveerde sneetjes)  
100 gram groene aspergepunten  
100 gram boontjes  
1 groene paprika (reepjes)  
1 ui (zoet en in reepjes)  
1 theelepel paprikapoeder  
olijfolie  
peper  
zout

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

500 gram krieltjes (gewassen)  
4 rozemarijntakjes  
2 eetlepels boter (gesmolten)  
peper  
zout

### **Bereidingswijze**

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 varkensmignonettes in de lengte, zodat je 8 dunne

Halveer de varkensmignonettes 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.

## Keukenbenodigdheden

Barbecue

Deegrol of pan

Keukentouw of prikker

