



Hoofdgerechten

Varkenshaasje Mediterraneo met spek en knoflook

Voor 4 personen.

Ingrediënten

- 1 varkenshaasje (±900g)
- 200 gram ontbijtspek (of pancetta)
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 eetlepels granola
- 2 knoflook (bollen)
- 3 takjes rozemarijn
- 4 eetlepels boter
- 1 eetlepel citroen (de rasp)
- 1 eetlepel honing
- 1 scheutje citroensap
- 1 eetlepel grof zeezout
- 1/2 theelepel zwarte peper

Voor de aiolimayonaise

- 4 lookteentjes
- 1 eetlepel citroensap
- 6 eetlepels mayonaise
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 snuifje cayennepeper
- 1 snuifje zout
- 1 snuifje zwarte peper

Bereidingswijze

Op de BBQ:

Steek de BBQ aan. Kruid het varkenshaasje met peper, zout en de citroenrasp. Wikkel het daarna in het spek en strooi er de granola over.

Schroei het vlees kort aan tot het spek mooi is gekleurd. Leg het varkenshaasje in een schaal samen met de gehalveerde knoflookbollen en de takjes rozemarijn.

Meng de honing met het citroensap en smeer je varkenshaasje hiermee in. Gaar je varkenshaasje verder op de BBQ voor 5 à 10 minuten.

Snij in plakjes en serveer het varkenshaasje met een stokbrood of [deze heerlijke smashed patatjes op de BBQ](#).

In de oven:

Verwarm de oven voor op 180°C. Kruid het varkenshaasje met peper, zout en de citroenrasp. Wikkel het daarna in het spek en strooi er de granola over.

Schroei het vlees kort aan in een pan tot het spek mooi is gekleurd. Leg het varkenshaasje in een ovenschaal samen met de gehalveerde knoflookbollen en de takjes rozemarijn.

Meng de honing met het citroensap en smeer je varkenshaasje hiermee in. Bak je varkenshaasje in de oven voor 15 à 20 minuten. Smeer hem net voor het einde nog een keertje in met het honing-citroen mengsel.

Snij je varkenshaasje in plakjes en serveer het met een stokbrood [of een koude krieltjessalade](#).

Voor de aiolimayonaise:

Pers 4 teentjes knoflook uit een halve knoflookbol die meegegaard is in je schaal.

Meng alle resterende ingrediënten samen.

