



Hoofdgerechten

Varkenshaasje gevuld met zongedroogde tomaten, spinazie en olijven

Voor 4 personen.

Ingrediënten

600 gram varkenshaasjes
300 gram spinazie
150 gram zongedroogde tomaten
80 gram zwarte olijven (ontpitte)
handvol walnoten (fijnggehakt)
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Snij de tomaatjes in stukken. Snij de olijven klein.

Blancheer de spinazie in licht gezouten water. Giet af, knijp er al het vocht uit en snij klein. Meng er de zongedroogde tomaten en de gehakte walnoten onder. Kruid met peper en zout.

Snij het varkenshaasje in de lengte open en verdeel er het spinazie-tomaatmengsel en de olijven over. Kruid met peper en zout. Vouw dicht en bind vast met keukentouw.

Bak het varkenshaasje rondom goudbruin in olijfolie. Leg in een ovenschaal en zet nog 10 minuten in de oven.

Keukenbenodigdheden

Oven
Keukentouw

