



Voorgerechten

Ingepakte varkensmedaillon met retropuree

Voor 4 personen.

Ingrediënten

300 gram varkenshaasjes
4 plakjes pancetta
300 gram aardappelen
250 gram spinazie (verse)
1/2 deciliter melk
2 eetlepels parmezaanse kaas (geraspte)
nootmuskaat
boter
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 150°C. Snij het varkenshaasje in medaillons. Wikkel er telkens een plakje pancetta rond en zet vast met keukentouw. Bak ze goudbruin in een klontje hete boter. Schik in een ovenschaal en zet nog 5 minuten in de oven.

Kook de aardappelen in gezouten water gaar. Pureer ze met de melk en een klontje boter. Kruid met nootmuskaat, peper en zout. Schep er de spinazie onder en laat slinken.

Verdeel de puree over de bordjes en leg er een medaillon op. Werk af met Parmezaanse kaas.

Tip: Schep nog een lepeltje mosterd door de spinaziepuree voor extra pit.

Keukenbenodigdheden

Oven
Keukentouw

