

GEVULDE PORTOBELLO MET VARKENSHAAS, GROENE PESTO OLIE EN SERRANO HAM KROKANTJE



Speciaal voor kerst zetten we nog gauw deze heerlijke inspiratie voor je klaar. Een super smaakvolle gevulde portobello in combinatie met de echte kerstklassieker varkenshaas is een heerlijke toevoeging aan je menu voor de komende dagen. De portobello matcht erg goed qua smaak met de groene pesto olie, ricotta en spinazie. Veras je eters met een leuke twist aan iets wat al vrij bekend is. Eetsmakelijk!



Benodigdheden voor 3-4 personen:

Portobello

- 4 grote portobello's
- 200 gr. spinazie
- 1 grote sjalot
- 1 teen knoflook
- 2,5cm fuet worstje

- 75 gr. Ricotta
- Peper en zout

Varkenshaas

- 500 gr. varkenshaas
- 30 gr. pijnboompitten
- 1 teen knoflook
- 50 gr. Parmezaanse kaas
- 4 el. of meer extra vierge olijfolie
- 30 gr verse basilicum
- Snuf zwarte peper
- 6 plakjes Serrano ham

1) We beginnen met het maken van de groente pesto. Rooster de pijnboompitten zonder olie of boter lichtjes in een koekenpas. Laat ze afkoelen op een bordje. Doe vervolgens de knoflook, Parmezaanse kaas en geroosterde pijnboompitten en de blaadjes basilicum in de keukenmachine en maal tot een groene massa.

Voeg daarna de olijfolie er beetje bij beetje bij en mix goed door. De pesto moet niet te droog zijn maar ook niet te olieachtig. Breng de pesto op het laatst op smaak met een beetje zwarte peper. Neem nu twee theelepels van deze groene pesto en de rest zet je in de koelkast voor een ander gerecht. Denk bijvoorbeeld aan pasta met zalm en groene pesto. Doe bij de twee theelepels groene pesto een extra scheutje olijfolie, zodat je het wat meer verdunt. Dit gebruik je straks voor de varkenshaas.

2) Verwarm de oven voor op 100 graden en leg de plakjes Serrano ham op een bakplaat met bakpapier en droog de ham voor 45 minuten. Nu heb je heerlijke Serrano ham chips.

3) Verwarm vervolgens de oven voor op 200 graden. Snijd het fuet worstje in kleine mini blokjes, de knoflook en sjalot fijn. Snijd in het steeltje uit de portobello en hol deze een klein beetje uit. Bak dit voor 2 a 3 minuten in combinatie met de andere ingrediënten in een koekenpan op middel hoog vuur zachtjes aan. Voeg vervolgens de spinazie toe en laat deze slinken. Breng op smaak met wat peper en zout.

3) Nu gaan we de portobello's vullen. Doe eerst wat ricotta erin en daarboven op de spinazie vulling. Eindig met wat extra ricotto en doe er een wat pijnboompitten op. Herhaal deze stappen voor alle portobello's en bak deze voor 20 minuten in de oven. Doe er wat klassieke aardappelkroketjes bij.

4) Kruid de varkenshaas met peper en zout. Braad deze in een koekenpan met boter en olijfolie voor zo'n 7 minuten op middel laag vuur. Je wilt dit stukje vlees mooi rosé gebraden hebben. Als je op je muis van je hand drukt voel je een bepaalde weerstand. Dezelfde weerstand moet je op het vlees voelen en dan is hij perfect. Laat hem even een paar minuten rusten onder wat aluminium folie, voordat je hem aansnijdt.

5) En serveren maar! Snijdt de varkenshaas in mooie plakjes en zorg ervoor dat elk plakje wat groene pesto olie en wat gedroogde Serranoham krijgt. Serveer er een portobello bij en wat aardappelkroketjes. Geniet!

6) Eetsmakelijk!

Heerlijk met een glas [Biscardo Oropasso](https://www.debigondier.nl/products/oropasso-biscardo-originale-veronese?_pos=9&_psq=chardonnay&_ss=e&_v=1.0) (https://www.debigondier.nl/products/oropasso-biscardo-originale-veronese?_pos=9&_psq=chardonnay&_ss=e&_v=1.0) van de Bigondier.

HULP NODIG OF VRAGEN?

Dit recept is samengesteld door De Bigondier. Stel je vragen of volg hem via:

[Facebook](https://www.facebook.com/pg/debigondier) (<https://www.facebook.com/pg/debigondier>)

[Instagram](https://www.instagram.com/debigondier) (<https://www.instagram.com/debigondier>)

Bestel je ingrediënten online op <https://degroentemannen.versbesteld.nl>.