

# Mediteraans varkenshaasje

## 4 personen

- 2 varkenshaasjes (kan ook met kipfilets)
- 1 bolletje mozzarella-pesto (liefst zelfgemaakt, mag ook uit potje)
- 300 gr gerookt ontbijtspek-tandenstokers of bindkoord
- 2 doosjes zongedroogde tomaten in olie

Snij de varkenshaasjes in de lengte door zodat je ze kan openklappen als een envelop. Besmeer beide zijden met pesto, leg er de in schijf gesneden mozzarella en de in stukjes gesneden zongedroogde tomaatjes op. Plooi het varkenshaasje dicht. Omwikkel het met het gerookt spek en prik of bind het dicht. Verwarm u barbecue tot 200 gr bij gas is dit geen probleem maar bij houtskool moet je opletten dat het vlees niet te dicht bij de houtskool staat anders verbrand het spek). Bak gedurende 20min draai om en dan nog eens 20 min. (bij houtskool moet er meer gedraaid worden). Gaartijd kan gecontroleerd worden met een vlees thermometer. (71gr is gaar 77gr is door en door gaar, zoals je het graag hebt)

Wij geven hier taglatelli bij met pesto en kerstomaatjes

## Ingrediënten pesto 4 p

- 80 g Parmezaanse kaas (in blok) 60 g basilicum 1 teentje look
- 15 cl olijfolie 1/2 citroen 60 g pijnboompitten peper zout

## Bereiding

- Neem de blender erbij en voeg daarin enkele ingrediënten samen: de pijnboompitjes, stukjes Parmezaanse kaas, de gepelde look en een flinke portie verse basilicum. Schenk er ten slotte de olijfolie bij en mix alles op volle toeren tot een gladde pesto.

Voeg nu het sap van de citroen toe en kruid de pesto met een snuifje zout en wat peper van de molen. Proef de saus en kruid ze naar smaak bij.

### de kerstomaatjes uit de oven:

- 250 g kerstomaten
- 1 scheutje olijfolie
- 1 scheutje balsamicoazijn (klassieke of witte balsamico)
- 4 takjes tijm
- 4 blaadjes laurier
- 4 takjes oregano
- grof zeezout
  
- Verwarm de oven voor op 150°C.  
Neem een vuurvast ovenschaaltje en leg er de kerstomaatjes in.  
Giet een scheutje olijfolie over de tomaatjes en schenk er de balsamicoazijn bij.  
Strooi wat grof zeezout over de tomaatjes en wat peper van de molen.  
Neem de verse kruiden erbij en verdeel ze over de ovenschaal: blaadjes laurier, takjes tijm en takjes oregano.  
Zet de schaal met tomaatjes in de warme oven (150°C) en laat ze daarin 20 minuten garen.