

## Italiaans varkenshaasje

Ingrediënten voor 2 personen

- 300 g vastkokende aardappelen geschild en in stukjes van 3cm gesneden
- Olijfolie
- Takje rozemarijn waarvan de naaldjes fijn gesneden
- 1 teentje look fijngesneden
- 1 varkenshaasje van +/- 500 gr doormidden gesneden
- Pancetta of mager ontbijtspek
- 150 g kerstomaatjes in trosjes
- Pesto

Bereiding:

- Verwarm de oven op 200° C
- Blancheer de aardappelen 5 min in een pan met gezouten water.
- Giet de aardappelen af, bestrooi ze met peper en zout en ondermeng met 1 lepel olie  
Doe het geheel in een bakblik en rooster ze 20 min in de hete oven.
- Vermeng ondertussen de rozemarijn de look samen met ½ lepel olie en bestrijk de varkenshaasjes hiermee.
- Leg 4 plakjes pancetta overlappend op elkaar zodat je een vierkantje vormen.  
Wikkel hierin het varkenshaasje en herhaal deze bewerking voor het tweede stukje vlees.  
Zet dit vast met keukentouw of cocktailprikker
- Schik ze tussen de aardappelen die je inmiddels hebt omgeroerd en bak verder gedurende 15 minuten.
- Na die tijd voeg je de kerstomaatjes bij voor nog eens 5 minuten tot de aardappeltjes goudbruin kleuren en de stukken varkenshaas gaar zijn en de tomaatjes net wat zachter zijn.
- Dien op met pesto

## Voor de pesto

Ingrediënten:

- 40 g basilicumblaadjes
- 50 g pijnboompitjes
- 2 tenen look ( de middelste scheut verwijderen)
- 100 g blokjes Parmezaan kaas
- 150 ml fijne olijfolie

Bereiding:

Doe alles in een blender of keuken machine en laat draaien tot je een gladde puree bekomt.

Laat het jullie smaken

Thierry

