

Borrelhapje varkenshaas met brie en spek



Velthuizen
KEUKENS

🕒 20 minuten

👥 6 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

200 gram varkenshaas

20 gram brie

1 pakje katenspek

Peper en zout

Stap 2 | Oprollen en bakken

Verwarm de oven voor op 180 graden, kies voor onder en bovenwarmte. Snij de varkenshaas in schijven van ongeveer drie centimeter dik. Leg ze op een snijplank en bestrooi met peper en zout. Laat een beetje boter smelten in een koekenpan en bak de varkenshaas kort aan. Ondertussen snij je de brie in plakken. Leg op een met bakpapier beklede bakplaat evenveel plakjes katenspek als dat je schijven varkenshaas hebt.



Leg op elk plakje katenspek een stukje varkenshaas en daarboven op de brie. Rol de spek stevig om het vlees. Bak de hapjes 5 minuten af in de oven. Voor een extra krokant korstje kan je eventueel op het laatst nog even kort de grill aanzetten.