

Varkenshaas medaillons met Emmentaler



Velthuizen
KEUKENS

🕒 50 minuten

👥 4 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

350 gram varkenshaas
75 gram tomatentapenade
100 gram achterham
100 gram Emmentaler
20 gram roomboter
vers gesneden bieslook
cocktailprikkers

Stap 2 | Varkenshaas snijden

Snij de varkenshaasjes met een scherp mes van bovenaf in het midden over de hele lengte in. Zorg ervoor dat je niet helemaal doorsnijdt, je kunt het vlees nu 'openklappen'. Gebruik een bakpapier en een deegroller om het vlees tot platte lapjes van ongeveer 1 centimeter dik te rollen.



Stap 3 | Vulling

Bestrijk het vlees met de tomatentapenade en verdeel vervolgens de ham en kaas erover. Zorg ervoor dat je aan de bovenkant ongeveer 3 centimeter vrij houdt, dan kan je het vlees straks makkelijker oprollen. Begin met het oprollen vanaf de onderkant, doe dit zo strak mogelijk. Steek de varkenshaas vast met cocktailprikkers.



Stap 4 | Bakken en braden

Laat 20 gram roomboter smelten in een koekenpan of braadpan. Laat de varkenshaasjes voorzichtig in de gesmolten boter zakken, en braad in ongeveer 5 minuten aan alle kanten even goed aan, zodat het vlees een mooie bruine kleur krijgt. Doe de deksel op de pan en laat de varkenshaas 20 minuten garen op een lage stand. Wij zetten de inductieplaat op stand 2. Keer het vlees regelmatig.



Stap 5 | Medaillons snijden

Haal na 20 minuten de gare varkenshaasjes uit de pan en verwijder de cocktailprikkers. Snij met een scherp mes het vlees in mooie schijven van zo'n 2 centimeter en verdeel deze varkenshaasmedaillons over de borden. Garneer met chilivlokken, bieslook en eventueel een paar druppels crema di balsamico.

