



Gevuld Italiaans varkensgebraad



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

Vulling

2 sjalotten (fijngesneden)

olijfolie

1 teentje knoflook (fijngesneden)

120 gram parmaham (in kleine reepjes gesneden)

8 blaadjes basilicum (fijngesneden)

50 gram parmezaan (geraspt)

2 eetlepels pijnboompitten (geroosterd en fijngesneden)

Bereidingswijze

- 1.** Maak eerst de vulling. Fruit de sjalotten glazig in olijfolie. Voeg de knoflook toe en laat even meebakken. Schep in een kom.
- 2.** Voeg de parmaham, de basilicum, de parmezaan en de pijnboompitten toe. Meng goed.
- 3.** Snij het vlees open tot een rechthoek. Breng op smaak met peper en zout.
- 4.** Verdeel de vulling over het vlees en rol het dan dicht. Gebruik een stuk keukentouw om het vlees dicht te binden.
- 5.** Steek enkele takjes rozemarijn tussen het touw. Breng het vlees rondom rond goed op smaak met peper en zout.
- 6.** Zet een braadpan op het vuur en verhit een scheut olijfolie met wat boter. Bak hierin het vlees rondom rond mooi goudbruin.
- 7.** Zet het daarna in een op 180 °C voorverwarmde oven. Zet na 15 minuten de temperatuur op 150 °C en laat nog 45 minuten garen. Laat het vlees 10 minuten rusten, verwijder het touw en snij in plakjes.