



# Varkenshaasje gevuld met Philadelphia en knolselderpuree



**Bereidingstijd**

> 1h



**Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

600 gram varkenshaasjes  
185 gram roomkaas (knoflook en fijne kruiden)  
200 gram breughelspek  
2 eetlepels olijfolie  
1 knolselder  
1 klontje boter  
peper en zout

## Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 200 °C.
- 2.** Snij de varkenshaasjes overlangs in zonder ze evenwel volledig door te snijden.
- 3.** Vul de varkenshaasjes met de Philadelphia.
- 4.** Kruid met peper en zout.
- 5.** Wikkel het Breydelspek rond het varkenshaasje.
- 6.** Verhit de olijfolie in een pan en bak het vlees rondom aan.
- 7.** Leg het varkenshaasje in een ovenschotel en gaar gedurende 20 à 30 minuten in de voorverwarmde oven. Snij het varkenshaasje in plakjes.
- 8.** Schil de knolselder en snij in dikke stukken.
- 9.** Verhit de boter in een pan en stoof hierin de stukken knolselder. Kruid met peper en zout.
- 10.** Pureer met een stamper.
- 11.** Lepel de puree op een bord en schik hierop de plakjes varkenshaas.



**12.** Serveer onmiddellijk.