

Mini varkens rollade met Serrano ham

Ingrediënten voor 4 personen

- 2 varkenshaasjes
- 2 eetl. zwarte olijventapenade
- 125 gr. mozzarella
- 6 plakjes Campofrío Jamón Serrano
- 1 eetl. milde olijfolie



Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180°C. Halveer de varkenshaasjes in de lengte en bestrooi ze met peper en zout,
2. Verdeel de tapenade gelijkmatig over twee helften van het vlees, leg de mozzarella in dunne plakjes er dakpansgewijs bovenop,
3. Leg de andere helft van de varkenshaasjes zo op de mozzarella dat ze aan beide kanten even dik zijn,
4. Leg per varkenshaas 3 plakken ham overlappend naast elkaar. Leg een varkenshaasje erop en rol de ham er strak omheen. Maak op dezelfde wijze nog zo'n zelfde rol. Bestrijk de rollen met de olie en leg ze in een braadslede,
5. Zet de braadslede op het rooster in het midden van de oven en rooster de varkenshaasjes ca. 20 min,
6. Zet de oven uit en laat de varkenshaasjes nog 15 min. in de oven staan,
7. Snijd de varkenshaasjes in plakken en verdeel ze over de borden.

Eet smakelijk

