



---

## Gegrilde varkenshaas medaillons met rauwe ham en lookaardappels

---

Receptuur voor 4 personen

---

### Ingrediënten

750 gram varkenshaas 8 plakken rauwe ham zout en peper	500 gram kleine aardappelen (rosevall, zoete- of rat aardappelen) 1 takje rozemarijn 2 takjes tijm 4 teentjes knoflook 1 l room Bieslook fijn gehakt zout peper
--	--

---

### Vorbereiding

Verhit een platte bakpan met een lepel olijfolie.

Snij de varkenshaas in medaillons van ongeveer 3 cm dik.

Maak van de plakken rauwe ham repen van 3 cm. en rol deze om de medaillons.

Maak de varkenshaas op smaak met zout en peper uit de molen.

Bestrijk de medaillons met olijfolie en erhit een grillpan totdat deze een beetje begint te walmen.

Grill de varkenshaas 20 seconden en draai de varkenshaas om voor nog eens 20 seconden.

Haal ze direct uit de pan en leg ze op wat bakpapier om af te koelen.

Leg de varkenshaasjes op een stuk bakpapier op een ovenplaat en hou onderling wat afstand.

**Wacht op een teken van de kok** om de varkenshaas in de oven te doen.

---

De varkenshaas afbakken in een voorverwarmde oven ( 185 graden celsius) ongeveer 10 minuten.

---

### Vorbereiding aardappels

Was de aardappelen goed en snijd ze in gelijkmatige stukken, hak de kruiden en de knoflook en meng dit alles met de room en het zeezout. Zet de aardappels op in een grote pan, breng dit aan de kook.

Plaats de pan in de oven op 150 graden.

Check of de aardappels gaar zijn na ongeveer 20 minuten.

Bestrooi de aardappels op het laatst met wat bieslook.