

Bereiding Varkenshaas

1. Verwarm de oven voor op (180°C)
2. Dep de varkenshaas droog met keukenpapier.
3. Snij de bovenkant van de varkenshaasjes in het midden over de hele lengte tot 1/3 in.
4. Vul de opengesneden varkenshaas met de gedroogde cranberry's. Houd een paar cranberry's apart voor decoratie.
5. Open de verpakking van het spek en herschik de plakken dakpansgewijs met een kleine overlap.
6. Leg de gevulde varkenshaas op het spek en rol hem strak in.
7. Plaats de ingerolde varkenshaas in een ovenschaal en bak de varkenshaas in het midden van een voorverwarmde oven in 30 minuten gaar.
8. Haal de varkenshaas uit de oven en laat ca. 5 minuten rusten, alvorens aan te snijden.
9. Snij de varkenshaas in 4 gelijke medaillons.
10. Leg op een voorverwarmd bord 2 medaillons met het snijvlak naar boven en garneer met de achtergehouden cranberry's.
11. Serveer de cranberrysaus (koud of warm) naast de medaillons.

Eet smakelijk!