



Varkenshaasrollade met spek, prei en champignons

2 personen – hoofdgerecht

 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  285 g varkenshaas
-  4 plakjes ontbijtspek
-  ½ prei
-  125 g champignons
-  1 el olijfolie
-  ½ tl gedroogde oregano
-  ½ zakje mix voor roomsaus
-  65 ml halfvolle kookroom
-  ½ takje peterselie

MATERIAAL: airfryer, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Dep de varkenshaas droog met keukenpapier.
2. Bestrooi het vlees met peper.
3. Wikkel de varkenshaas in het spek.
4. Snijd de prei in stukken van 3 cm.
5. Halveer grote champignons.
6. Schep de prei en champignons om met de olie en oregano.
7. Breng op smaak met zout en peper.
8. Verwarm de airfryer voor op 180°C.
9. Leg de varkenshaas in de airfryer.
10. Bak het vlees in 15 minuten lichtbruin en gaar.
11. Voeg halverwege de baktijd de prei en champignons toe.
12. Bereid intussen de roomsaus met 125 ml water en de kookroom.
13. Breng op smaak met zout en peper.
14. Snijd de peterselie fijn.
15. Leg de varkenshaas en groenten op een schaal.
16. Schenk de roomsaus erover.
17. Bestrooi met de peterselie.

BRON: boodschappen.nl

