

INGREDIËNTEN

Voor 1 persoon
75 gr varkenshaas
30 gr roombrie
20 gr katenspek

VARKENSHAAS MET BRIE EN SPEK

Bevat per portie: Kcal: 239 | Eiwit: 26 gr | Koolhydraten: 0 gr | Vet: 14 gr | Vezels: 0 gr

ZO MAAK JE HET

• Verwarm de oven voor op 180 graden.
• Snij de varkenshaas in plakken van ongeveer 1,5 tot 2 centimeter dikte.
• Smeer de varkenshaas licht in met olijfolie en doe er een klein beetje peper op.
• Snij voor elke plak varkenshaas ook een plakje brie af.
• Schroei de varkenshaas in een koekenpan (in ongeveer 1 minuut) op hoog vuur rondom dicht.
• Leg een plak varkenshaas op een plak katenspek, doe er een plakje brie bovenop, vouw 'm dicht en doe er een cocktailprikker in.
• Leg de 'pakketjes' in een ovenschaal en zet dit zo'n 8 tot 10 minuten in de oven.