



# VARKENSHAAS GEVULD

## **Ingrediënten:**

2 varkenshaasjes à 300gr

6 plakken Parmaham  
verse basilicum

4 el Boursain roomkaas

4 el geraspte (Emmentaler) kaas

zongedroogde tomaatjes

kruiden rub: gelijke delen zout, knof-  
lookpoeder en 1 tl gerookte paprika-  
poeder

## *Zelfgemaakte BBQ saus:*

4 el BBQ saus

2 el honing

1 el sojasaus

2 el bruine suiker

100 ml Coca Cola (geen light of zero)

1 tl chilivlokken

Vlinder\* de varkenshaasjes en bestrooi deze met de zelfgemaakte rub. Smeer daar bovenop de boursain en maak af met de geraspte kaas, zongedroogde tomaatjes en een paar blaadjes verse basilicum. Hou bij het beleggen altijd de randen vrij, zo kan je de varkenshaas beter oprollen.

Rol de varkenshaas op en wikkel deze in de Parmaham en bestrooi met nog wat van de zelfgemaakte rub. Je kan de varkenshaas laten rusten in de koelkast (max 6 uur) of direct gebruiken voor de barbecue.

Leg de varkenshaasjes op het rooster en laat ze garen tot een kerntemperatuur van 50 °C.

Als je zelf een BBQ saus wilt maken, is nu het moment. Mix alle saus ingrediënten in een pannetje en verhit deze. Roer goed door en laat langzaam dikker worden.

Wanneer de haasjes de kerntemperatuur hebben bereikt smeer je ze rondom in met (de zelfgemaakte) BBQ saus.

**Benodigheden:**

Kamado  
pro set  
drip pan  
bakkwast  
thermometer

**Kamado set up:**

indirecte hitte

Laat ze daarna garen tot een kerntemperatuur van 60 °C.

Haal de varkenshaasjes van de barbecue en laat ze even rusten voordat je ze aansnijdt (anders loopt je vulling er direct uit).

Serveer met een lekkere salade of verse frietjes!

*\* Vlinderen is een speciale manier van vlees snijden. Hierbij snij je het vlees in de lengte (niet helemaal) door zodat je het kunt openklappen als bij een boek. Je blijft het steeds verder insnijden tot je eindigt met een plat uitgeklaapt stuk vlees. Deze techniek wordt veel gebruikt als je vlees gaat beleggen met ingrediënten en daarna oprolt, bijvoorbeeld bij een rollade.*