

## Gevulde varkenshaas

### Ingrediënten

- 2 varkenshaasjes van 350 gram
- 1 - 2 deciliter kalfsfond
- 2 - 3 eetlepels olijfolie
- 2 - 3 eetlepels slagroom
- zout en peper
- 6 - 8 dunne plakjes rauwe ham

### Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius.
2. Bestrooi het vlees met zout en peper en verpak elk varkenshaasjes in de plakken ham die elkaar een beetje overlappen.
3. Leg het vlees in een braadslee, bestrijk met olie en bak ze in circa 35 minuten gaar.
4. Laat de varkenshaasjes 5 minuten buiten de oven rusten; snijd ze voor het serveren in plakken.
5. Warm ondertussen het vocht dat uit het vlees is gelopen op met de kalfsfond en de slagroom. Serveer deze saus bij het vlees.
6. Lekker met rijst of verse pasta.