

Varkenshaasje met een romige pasta pesto/funghi

4 personen

60 minuten

Dit varkenshaasje gaan we eerst traag garen op lage temperatuur. Daarna grillen we het af voor dat mooie korstje! Het traag garen kan indirect op de barbecue met deksel of in de oven. Het grillen kan natuurlijk ook op de barbecue of in de grillpan!

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

- een 800 gram varkenshaasje
- 500 gram pasta naar keuze
- 1 bakje honingtomaatjes
- 60 gram pijnboompitjes
- 2 el mosterd dijon
- 2 el olijfolie
- 1 el provençaalse kruiden
- 500 gram champignons
- 250 gram diepvrieserwtjes
- 100 gram groene pesto
- 200 ml room
- 1 el (bos)champignonpoeder
- Parmezaanse kaas
- boter
- snuifje bicarbonaat
- peper en zout



 [keurslagerdemeulder](#)

 [Keurslager De Meulder](#)

BEREIDING:

1. Meng 2 el mosterd dijon, 2 el olijfolie, 1 el provençaalse kruiden samen met wat peper en zout en smeer het varkenshaasje of de varkenshaasjes goed in met het mengsel. Dit kan je gerust een paar uurtjes op voorhand doen. Zet het ingesmeerde vlees terug in de koelkast.
2. Bereid je barbecue voor op indirect grillen, met een barbecue temperatuur van 100 à 120 graden.
3. Leg de varkenshaasjes op de barbecue en sluit het deksel. We garen de haasjes tot een kerntemperatuur van 60 graden. Ondertussen kan je de bijgerechten bereiden.

4. Rooster de pijnboompitjes in een droge koekenpan en zet ze opzij.
5. Kook de diepvries erwten heel kort in water met een snuifje bicarbonaat. Giet af en zet opzij.
6. Breng de 200 ml room met de eetlepel (bos)champignonsoep, poeder en een scheutje water zachtjes aan de kook en voeg de groene pesto toe. Laat zachtjes inkoken en kruid af met peper en zout. Zet het vuur uit.
7. Snij de champignons in schijfjes en bak ze kort aan in wat boter. Zo moeten enkel een bruin korstje krijgen. Doe dit in aparte porties, zodat je nooit een te volle pan hebt. Zet de gebakken champignons opzij.
8. Wanneer het varkenshaasje zijn gewenste kerntemperatuur heeft bereikt, haal je het van de barbecue en laat je het onafgedekt rusten.
9. Ondertussen stook je je barbecue terug om direct te grillen.
10. Kook de pasta zoals aangegeven op de verpakking.
11. Meng de roomsaus met de gebakken champignons en de erwten, verwarm de saus rustig terug op een laag vuurtje.
12. Wanneer je barbecue terug mooi heet is grill je het vlees heel kort en heet langs alle kanten. Denk eraan, het is al gaar van binnen! Leg de honingtomaatjes even mee op het rooster.
13. Giet de pasta af en serveer met de romige pestosaus, de gepofte tomaatjes en wat Parmezaanse kaas!

Smakelijk!