



Saltimbocca van varkenshaas, mozzarella en Parmaham

Benodigheden: 2½ kg varkenshaas lang, 40 plakken Parmaham, 5 grote bollen Mozzarella, 400 gram gedroogde tomaten, 10 meiknolletjes, 1 koolraap, 2 kg topinambour (aardperen, 1 kg bonken, 250 gram roomboter, scheut room, 1 potje pesto, ½ bos peterselie/olijfolie, ½ liter wildfond met Madeira en aceto balsamico, 3 doosjes Basil Cress.

Werkwijze: Borden in de réchaudkast. Varkenshaasjes kruiden en voor 80% gaar bakken (± 6 minuten) Op een rooster laten uitlekken en eventueel bijsnijden. Mozzarella in dunne plakken snijden. Gedroogde tomaten laten uitlekken, droogdeppen en vermengen met pesto. Op de afgekoelde varkenshaasjes 2 plakken Mozzarella leggen met daarop de tomaten. Het vlees omwikkelen met 2 plakken Parmaham en op een ingesmeerde bakplaat leggen. Afdekken met alu-folie.

Meiknolletjes en **koolraap** schillen en op de snijmachine 2 mm dun snijden.

De koolraap plakken uitsteken en de groenten beetgaar blancheren en koud spoelen.

In de blender **olijfolie** en **gehakte peterselie** pureren en in de **flacon** doen.

Wildsaus controleren en in de **flacon** doen. **Topinambour** en **bonken** schillen, in stukken snijden en in kokend water gaar koken. Vocht afgieten, droog koken en pureren met de eetvork. Op smaak brengen met o.a. boter en een scheut room.

Vlees ongeveer 7 minuten opwarmen in de oven.

Opmaak: In het midden van de borden met behulp van een ijsknijper, een bolletje topinambour-puree met daarover speels enkele warme plakken koolraap en meiknol. Op de puree en groenten, 2 à 3 plakken schuin getrancheerde stukken vlees. De twee soorten sauzen druppelsgewijs om het gerecht heen. Garneren met takjes Basil Cress.