

#### Ingrediënten voor 8 personen

1 rijpe mango, 100 gr verse roomkaas, 1/2 theelepel worchestershiresaus, 8 varkensfilet`s , 2 theelepels gemberpoeder, 8 plakken dun gesneden bacon, 75 gr boter, 1/8 ltr slagroom, 3 eetlepels gembersiroop, gemberpoeder,zout en peper. cokteel priker eventueel rolladetouw.

**Tijd:** > 1 uur  
**Keuken:** Internationaal  
**Smaak:** Zoet  
**Soort\_gerecht:** Feestmaaltijd  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Varkensfilets met mango en gembersaus

Varkensfilet`s gevuld met mango, roomkaas en gembersaus

### Bereidingswijze

Schil de mango en snijd plakjes van mango. Houd wel rekening met de grote pit in het midden. Houd u drie plakjes achter voor garnering. Rest van het vruchtvlees in kleine blokjes snijden. In een schaal met de verse roomkaas, worcestershiresaus door elkaar mengen. Op een plank het vlees tussen folie iets platter slaan zodat er een groter en platter stuk ontstaat. bestrooi het vlees in met zout, peper en gemberpoeder. 1 plak bacon op het vlees leggen. verdeel het kaas / mango mengsel er over. Vlees oprollen en prik het vast met 2 cokteel prikkers Verhit in een braadpan boter, vlees in ca. 5 minuten rondom bruin bakken. 30 min in de oven op 120. De achtergehouden plakjes mango in kleinere plakjes snijden. Telkens 3 plakjes tot waaier vormen. intussen aan het braadvocht slagroom, gembersiroop en 1 dl water toevoegen. Alles onder roeren bijna aan de kook brengen. Op smaak brengen met zout en peper. Giet de saus in een suaskom. Snij het vlees schuin doormidden en met de gesneden kant in het zicht op een bord leggen en er een lepel saus overheen gieten

### Serveertips

Garneren met waaiertjes mango's. samen met rijst of gegratieneerde aardappelpure