

Ingrediënten voor 6 personen

1 kg. magere
varkenslappenversgemalen
peperzout 250 gr. rauwe ham 1 ei 2
eetl. maizenanootmuskaat 4 eetl.
zonnebloemolie 1 klein
laurierblaadje 1 theel. 1 eetl.
zoete paprikapoeder 6 eetl.
bloem 1/2 l. bouillon, van een
blokje 2 gele, 2 rode en 2 groene
paprika's 1 eetl. botersap van 1
sinaasappelsap van 1/2 citroen 1
eetl. suiker ca 2 eetl. maizena evt.
wat room

Tijd: > 2 uur
Smaak: Hartig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Gevuld varkensvlees met paprika

Vorbereiding

Laat de slager het vlees zo plat mogelijk slaan, of doe het zelf met de zijkant van een hakmes. Bestrooi het vlees met zout en peper en leg het zo neer, dat je het op kunt rollen. Beleg het met de rauwe ham. Klop het ei os met maizena en 1 a 2 eetlepels water en bestrijk de ham ermee. Strooi er een beetje nootmuskaat over. Rol het vlees op en bind het vast met slagerstouw. Meng de theel. paprikapoeder door de bloem en rol hier de 'rollade' doorheen. Maak de olie warm en bak het vlees aan alle kanten mooi bruin. Voeg tijdens het bakken in kleine stukjes 40 gram boter toe. Schenk langs de rand van de pan wat van de hete bouillon, doe er het laurierblaadje bij en laat het vlees in 1 a 1 1/2 uur gaar braden, in een gesloten pan. Doe er een beetje bouillon bij als de boter te donker dreigt te worden tijdens het braden.

Bereidingswijze

Was intussen de paprika's, verwijder de stelen, de zaadlijsten en de zaadjes en snijd ze in vingerdikke repen. Smelt in een wok of bakpan een eetlepel boter en roerbak de paprika even. Giet er het sinaasappelsap bij met 1 dl. water en laat de paprika in 10 minuten gaar worden, maar niet te zacht. Roer het citroensap met de suiker en de maizena tot een glad papje en bind daar het kooknat van de paprika's mee. Maak op smaak met zout en versgemalen peper. Laat het vlees voor het aansnijden 5 tot 10 minuten rusten. Snij het in plakken van ca 0,5 cm dikte en leg die op een voorverwarmde schaal garneer met de paprika. Schenk de nog niet gebruikte bouillon bij het braadvet, doe er de rest van de paprikapoeder bij en roer het aanbaksel van de bodem van de pan tot jus. Bindt het eventueel met wat maizena en voeg er een scheutje room aan toe. Maak op smaak met zout en peper.

Serveertips

Lekker met rijst. Dat smaakt ook tijdens de kerstdagen ;-)
Prettig Kerstfeest!