Rollade van varkenshaas

Rollade van Varkenshaas, Puree van Bataat, Spaghetti van Chioggiabiet, Mosterdfruit, Varkensjus, Abrikoos, Pistacchio

Rollade (mise en place) Ca 900 g varkenshaasjes (in gelijke aantallen!!) 200 g ontbijtspek (lange stroken) Abrikozenjam ca 10 voorgewelde abrikozen (ook 6 voorgewelde abrikozen voor mosterdfruit nodig!!) Gepelde pistachenoten Peper / zout Magnetronfolie	**Rollade** 1. Neem per rollade twee varkenshaasjes. Maak aan een zijde ongeveer een centimeter van de kop een incisie dwars op elk haasje en vandaar een lange incisie tot iets over de helft van de lengte van het vlees. Dit is dus een lange T-vorm. Maak het vlees vanuit deze lange incisie wat los door naar beide zijkanten te snijden zodat je het haasje open kunt klappen. Bestrooi de haasjes met wat peper en zout. Smeer de incisie in met wat abrikozenjam en vul met zeer fijne brunoise van gewelde abrikozen en wat grof gehakte pistache. Spreid de magnetronfolie op de werkbank. Leg hierop licht overlappend het ontbijtspek. Leg hierop een haasje met de vulling boven en daarna nog een haasje 'kop op kont' en met de vulling naar beneden. Rol nu strak op (de folie niet **in** maar **om** de rollade), leg een knoop in de folie aan een kant van de rollade, rol nogmaals het andere eind strak op en knoop dit ook af. Zet er eventueel een 'navelklemmetje' op om de folie strak om de rollade te spannen. Doe in een vacuümzak en trek vacuüm (vacumeermachine op 30 sec). Gaar de rollade ca 90 minuten in een waterbad van 52°C.
Bataat Ca 750 g Zoete aardappel (oranjekleurig) Ras el Hanut Boter	**Bataat** 2. Schil de bataat en snijd in stukken. Kook gaar in water, giet af, pureer en breng op smaak en consistentie met boter en specerijen tot een spuitbare crème. Reserveer in een of twee warmtebestendige spuitzakken en houd warm in de warmhoudkast.

Mosterdfruit 1 Elstar appel 6 Gewelde abrikozen Geel mosterdzaad Scherpe mosterd (Coleman's) Abrikozenjam Azijn Zwarte peper	**Mosterdfruit** 3. Neem gelijke delen water en azijn, breng aan de kook, doe hier wat mosterdzaad in en zet van het vuur. Laat afkoelen in het kookvocht. 4. Snijd appel (met schil) en abrikoos in fijne brunoise. Meng hier abrikozenjam, mosterd, mosterdzaad en wat azijn bij tot een smakelijke, lopende ragout. Kruid met wat zwarte peper.
Chioggia-biet 1 grote Chioggia-biet Groente-spiraalsnijder Sushi-seasoning sesamolie	**Chioggia-biet** 5. Schil de biet en maak er met de spiraalsnijder een 'spaghetti' van. Reserveer op ijswater. 6. Maak een vinaigrette van de sushi-seasoning en olie en reserveer.
Jus De varkensbouillon (van vorige maand) Witte kookwijn Aardappelzetmeel	**Jus** **7.** Doe de bouillon in een steelpannetje. Doe evenveel wijn als de hoeveelheid bouillon in een ander pannetje. Kook de bouillon en de wijn elk in tot de helft. Voeg bij elkaar en kook verder in tot een smakelijke jus. Dik eventueel wat op met aardappelzetmeel, dat je met een beetje koud water aanmaakt. Reserveer.
Rollade (à la minute) **Opmaak en garnering** Zet de borden warm. Hak wat Pistacchio grof Shisho purper Daikon cress	**Rollade** 8. Haal de rollade uit de vacuümzak en giet het vocht bij de saus. Verwijder de magnetronfolie. Dep de rollade goed droog. Bak nu de buitenzijde krokant in wat neutrale olie. Portioneer en serveer direct.

Opmaak en uitserveren

Warm de jus op en doe in saucières. Haal de spaghetti van biet uit het water, leg op een lekdoek en dep goed droog. Maak nestjes (1 pp). Spuit een grote en een of twee kleine doppen bataat op het bord. Haal een nestje biet door de vinaigrette en plaats op de grote dop.
Plaats de rollade op het bord. Doe hier (weinig) mosterdfruit en wat Maldonzout op of bij.
Garneer met cresses en de pistacchio.
Serveer de jus aan tafel.