

Italiaanse crépinette

Ingrediënten: (voor 4 pers.)

750gr. gehakt - Bakken & Braden DEBIC
 250gr. Parmezaanse kaas
 1 theelepel Italiaanse kruiden
 4 Sjalotten
 1 kleine courgette in blokjes
 Verse basilicum
 Panchetta
 Varkensnet
 100ml. Olijfolie - Sjalotten
 2 Knoflookteentjes
 250ml. room

Werkwijze:

- Versnipper de sjalotten en de knoflookteentjes.
- Stoof aan in de olijfolie. Doe de room en de kruiden erbij en laat kort opkoken.
- Meng het gehakt met de Italiaanse kruiden, schilfers Parmezaanse kaas, blokjes courgette en de fijngehakte basilicum. Vorm rollen en draai er de panchetta rond. Rol in varkensnet.
- Kleur in de pan in wat boter en gaar verder in de oven op 180°C gedurende een 12-tal minuten.
- Presenteer de Italiaanse saus met daarop de Italiaanse crépinette.

