

Varkensfricandeau met pancetta & tijm / pork tenderloin with pancetta & thyme



Boodschappenlijst voor 4

400 gram krieltjes

4 teentjes knoflook, ongepeld

extra vergine olijfolie

zeezout & versgemalen zwarte peper

250 gram kerstomaatjes

500 gram varkensfilet

versgemalen zwarte peper

8 plakjes pancetta, niet te dun

takjes verse tijm

Zo maak je Varkensfilet met pancetta en tijm

Verwarm de oven voor op 200°C

Snij de varkensfilet in 4 plakjes en bestrijk ze met extra vergine olijfolie.

Rol de pancetta op met de plakjes varkenshaas er in en leg er een takje tijm over.

Zet de pancetta-rolletjes vast met een touwtje slagerstouw en zet ze apart.

Snij de aardappelen met schil doormidden of in vieren, afhankelijk van hun grootte.

Leg ze in een bakvorm met de ongepelde teentjes knoflook.

Besprenkel de aardappels met olijfolie en breng ze op smaak met zout en peper.

Hussel de aardappelen door elkaar en rooster ze ongeveer 20 minuten in de hete oven.

Voeg na 20 minuten de varkenshaas en de tomaten toe.

Rooster nog 20 minuten, of tot het varkensvlees gaar is en de aardappelen goudbruin zijn.

Zorg ervoor dat varkensvlees, aardappelen en tomaten voldoende ruimte hebben in de bakvorm, zodat ze gelijkmatig kunnen roosteren.

Varkensfricandeau met pancetta & tijm / pork tenderloin with pancetta & thyme



Shopping list for 4 people

400g small potatoes
4 cloves garlic, not peeled
extra virgin olive oil
sea salt & freshly ground black pepper
250g cherry tomatoes

500g pork tenderloin
freshly ground black pepper
8 slices pancetta, not too thin
sprigs fresh thyme

How to make the pork

Preheat oven to 200°C

Cut the pork fillets into 4 slices and brush them with extra virgin olive oil.
Roll the pancetta with the pork tenderloin slices and put a sprig of thyme over each one.
Secure the pancetta rolls with a string of butcher's twine and set aside.

Cut the potatoes in halves or quarters, depending on their size, leaving the skin on.
Arrange them in a baking pan with the unpeeled garlic cloves.
Drizzle with extra virgin olive oil and season with salt and pepper, stir to mix thoroughly.
Roast the potatoes in the hot oven for about 20 minutes.

After 20 minutes, add the pork tenderloin rolls and the tomatoes.
Roast for 20 more minutes, or until the pork is well cooked and the potatoes are golden.
Make sure that pork, potatoes and tomatoes have enough space in the baking tin, as to roast them evenly.