

### 3 Varkenshaas met hazelnoten en paddestoelen 30 pers



- 15 varkenshaasjes
- 60 plakjes Schwarzwald Schinken
- 600 gram hazelnoten
- 3 bakjes kastanjechampignons
- 6 eidooiers
- 1 pot basilicum
- olijfolie bak en braad
- zout en peper

### Keukenspullen

- snijplank, koksmes, schilmes, grote schaal, grote koekenpan, spiralli, schaar, groenteborsteltje, warmhoudbak

### Bereiden

1. Hak de hazelnoten grof met een koksmes en snij de champignons in kleine stukjes.
2. Doe de eidooiers in een grote schaal en voeg de gehakte hazelnoten en de champignons toe. Meng alles goed door elkaar, voeg zout en peper toe.
3. Snij de varkenshaasjes in de lengte open laat beide uiteinden dicht zitten.
4. Leg op een vleesplank 4 plakken Schwarzwald Schinken en leg hierop een varkenshaasje.
5. Verdeel een beetje van het eiermengsel over het varkenshaasje en leg op elk 4 blaadjes basilicum.
6. Vouw de ham om de varkenshaas en zet vast met 3 prikkers.
7. Bak de varkenshaasjes rondom in een grote koekenpan en leg ze daarna in een warmhoudbak. Snij op het laatst de varkenshaasjes in vieren en leg op elk bord twee stukken.