

Pork

- [Varkensfilet gevuld met kastanjes](#)

Varkensfilet gevuld met kastanjes



Ingredients

- 1 varkensfilet
- 1 ui, fijngesneden
- 2 el olijfolie
- 150 gr pancetta of bacon
- enkele tenen knoflook, fijngesneden
- 225 gr spinazie, fijngehakt
- versgemalen nootmuskaat
- bosje salieblaadjes, fijngesneden
- 1 el broodkruim
- zout en zwarte peper
- 15 pruimen, ontpit en grof gesneden
- 15-20 kastanjes
- 6 of meer hele plakken parmaham om de filet in te wikkelen
- 8-10 kleine uitjes of sjalotten
- 2 glazen witte wijn

- 1 el rode bessengelei
- 2 el crème fraîche

Method

1. Verwarm de oven tot 180°C. Snijd de varkensfilet overlans door, zonder hem in tweeën te snijden, en vouw het vlees open. Leg de filet tussen 2 vellen plastic folie en plet het vlees tot het tweemaal zijn oorspronkelijke grootte heeft.
2. Snijd de ui en sauteer hem een paar minuten in olijfolie met de pancetta of bacon en knoflook tot de ui zacht is. Voeg de spinazie, nootmuskaat en salie toe en net zoveel broodkruim tot al het vocht uit de spinazie is geabsorbeerd. Breng het geheel op smaak en neem de pan van het vuur.
3. Vul de varkensfilet over de gehele lengte met het mengsel. Verdeel de pruimen en kastanjes over de vulling en rol het vlees op. Wikkel de parmaham om het vlees en houd het bij elkaar door er touwtjes om te binden.
4. Braad het vlees een paar minuten aan beide zijden in de pan waarin de vulling werd gemaakt en leg het dan in een ondiepe vuurvaste schaal met de kleine uitjes of sjalotten - heel als ze klein zijn, gehalveerd als ze groot zijn - en giet de witte wijn erover.
5. Zet het gerecht 40min in de voorverwarmde oven, haal dan het vlees uit de schaal en houd het warm. Schraap het vocht uit de schaal bijeen, voeg wat wijn toe (of bouillon) en laat het vocht koken en slinken. Voeg wat rode bessengelei en crème fraîche toe. Je kunt nu meer kastanjes toevoegen. Giet deze saus over het vlees.

Notes

-