



## Zuiders geroosterde varkenshaasjes met pesto en Duchesse van Lutosa

### Ingrediënten (voor 2 personen)

- § 300 g Duchesse van Lutosa
- § 360 g varkenshaasjes
- § 200 g gedroogde tomaten
- § 50 g pijnboompitten
- § 5 eetlepels olijfolie
- § enkele takjes verse basilicum
- § 40 g parmezaanse kaas
- § 2 teentjes knoflook
- § snuifje peper en zout.

### Bereiding

- Bereiding van de pesto: de basilicum met de pijnboompitten, de kaas, de gepelde look en de kruiden in een blender miwen. De olie langzaam toevoegen en meemixen.
- De varkenshaasjes in gelijke stukken snijden, kruiden, met olijfoli bestrijken en op een hete grill aan beide zijden van ruitjes motief voorzien.
- Bak de Duchesse zoals aangegeven op de verpakking.
- Verdeel de varkenshaasjes en de Duchesse over 2 borden.
- Pesto erbij schikken en garneren met de gedroogde tomaten, enkele blaadjes basilicum en eventueel een paar gebrande pijnboompitten.

**Tip:** de Pesto is ook kant en klaar in de handel te verkrijgen. Enkele zwarte olijven passen uitstekend bij dit gerecht.

**Wijntip:** Chianti Classico of een Brunello voor een extra zuiders accent.

