

## Varkenshaasje met Brugge Blomme

### Ingredienten:

- 2 varkenshaasjes
- 300 g Brugge Blomme
- 6 takjes oregano
- enkele champignons
- 2 aluminiumfolies
- 3 el Nazareth Boter
- 300 g Brugge Blomme
- peper en zout

### Bereiding:

1. De varkenshaasjes opensnijden en opvullen met reepjes Brugge Blomme, fijn gesnipperde oregano, fijngesneden champignons en wat peper en zout.
2. Dan de aluminiumfolie mooi openvouwen en er zorgvuldig de gevulde varkenshaasjes inwickelen.
3. Het geheel enkele uren laten rusten in de koelkast.
4. Vervolgens 4 minuten bakken in de boter op een hevig vuur en dan nog eens 10 minuten op een matig vuurtje maar regelmatig omdraaien.

*Tip: Dien op in schijven van ongeveer 3 cm vergezeld van b.v. schilaardappeltjes, gestoofde courgettes, bloemkool en/of gemixte Provençalse saus.*

Smakelijk!

4 personen  
360 min  
Hoofdgerecht  
3,5

**Bron:** <https://www.bruggekaas.be/recepten/varkenshaasje-met-brugge-blomme>