

## Varkensfilet gevuld met tuttifrutti

### Wat heb je nodig?

Voor de portjus:

fles port (ruby)  
2 kruidnagelen  
2 laurierblaadjes  
½ takje rozemarijn  
2 potten runder- of wildfond  
1 el vijgenjam

Voor het gevulde vlees en garnituur:

1 varkensfilet (lende)  
knoflookpuree  
lange plakken ontbijtspek  
1 bos lente-uitjes  
versgemalen zwarte peper  
grof zeezout  
aardappeltjes, zo'n 5 a 6 minuten voorgekookt  
el creme fraiche

### Wat moet je doen?

Doe het gedroogde fruit in een kom en begiet met port zodat het fruit 'onderstaat' en wel minimaal 15 minuten.

'Vlinder' het vlees: snijd aan de bovenkant horizontaal in, begin in het midden en dan de zijkanten. Zorg dat je niet helemaal tot onderaan doorsnijdt (tot ca. 1 a 1 ½ cm.) en klap het vlees open. (zie YouTubefilmpje)

Kruid het vlees met peper en zout en bestrijk ruim met knoflookpuree.

Snijd de lente-uitjes in ringetjes en strooi over het vlees.

Steek de barbecue aan (alle branders) en zorg voor een temperatuur van 180 a 200 graden.

Draai daarna de middelste branders laag.

Vul een rookdoosje met snippers appelhout en plaats deze onder je rooster op de 'flavorwaves' (vlamverdelers) van je bbq.

Het vlees moet een dik half uur 'roken' dus vul houtsnippers bij indien nodig.

Giet de port af van het fruit in een pannetje, snijd het fruit klein en beleg het vlees met de tuttifrutti.

Rol het vlees vanaf de lange kant strak op en leg een aantal stukjes slagerstouw op je werkblad.

Leg hier de plakken ontbijtspek op, leg de gevulde filet hierop en beleg ook de bovenkant van het vlees met spek. (zie YouTubefilmpje)

Bind daarna op tot een rollade en leg het vlees in het midden van je barbecue.

Plaats de aardappeltjes er (ook indirect) bij, bijvoorbeeld op het bovenste warmhoudrooster.

Draai nu de middelste branders uit voor een indirecte bereiding van je vlees en gaar tot een kern-temperatuur van ca. 62 graden (gebruik een kernthermometer om zeker te zijn).

Dit zal ongeveer 40 a 45 minuten duren.

Gril daarna de rollade nog even 1 a 1 ½ minuut voor een knapperig grilkorstje en laat minimaal 10 minuten rusten.

Voor de jus:

Doe 2 potjes fond in het pannetje bij de port en voeg hier de laurierblaadjes, kruidnagelen en rozemarijn aan toe.

Kook dit in ca. 40 minuten in tot je ongeveer 1/3 jus overhoudt.

Laat iets afkoelen, roer de jam erdoor en haal de kruiden eruit.

Lepel, als de aardappeltjes gaar gepoft zijn, het kruim uit de schil en prak met een flinke eetlepel crème fraîche tot een smeuijge puree.

Breng op smaak met peper en zout.

Snijd het vlees in plakken en serveer met de puree en portjus en strooi nog wat lente-uiringetjes over het gerecht.

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok