



## Jagersfantasie (1 portie)

Een recept voor de Picknick Muurikka

### Ingrediënten:

1 filet van de haas 150 gram (eland- of rundvlees)  
 1 stukje blauwe schimmelkaas  
 2 plakjes bacon  
 zout, peper  
 aardappelen (eventueel voorgekookte  
 aardappelschijfjes)  
 augurken zoetzuur  
 crème fraîche

### Bereiding:

Kook de aardappelen half gaar. Laat afkoelen en snijdt in blokjes.  
 Snijd de ui in dunne plakken.

1. Sla het vlees plat en snijd aan één kant open. Vul deze opening met de blauwe schimmelkaas. Bestrooi het vlees met peper en zout. Wind de bacon om het vlees en zet eventueel vast met een paar tandenstokers.
2. Bak de aardappelen en uien in de picknick Muurikka. Voeg peper en zout toe.
3. Voeg na een tijdje het vlees toe. Bak het vlees 2-4 minuten aan elke kant.
4. Voeg tot slot de augurkjes toe en laat alles goed warm worden.

Tip: Voeg tot slot wat crème fraîche toe voor een romige saus.

