**Gevulde varkenshaas omwikkeld met spek van de BBQ**

Nodig:

400 gram varkenshaas

Verse basilicumblaadjes

Zongedroogde tomaatjes

Feta

Oude kaas

Repen ontbijtspek (om te vlechten)

Bereiding:

Breng de kamado op 160 graden en doe er rookhout met appelsmaak bij. Snijd de varkens haas open en vul deze met basilicum blaadjes, zongedroogde tomaatjes, feta en oude kaas. Omwikkel dit met een vlechtwerkje van ontbijtspek. Leg dit op de kamado tot een kerntemperatuur van 58 graden (= ongeveer 1/2 uurtje).