**Varkensfilet met Marsala van Jamie Oliver**

Nodig:

500 gr varkenshaas

1 theelepel gemalen koriander

1 theelepel zoete paprikapoeder

Olie

1 rode ui

een paar takjes verse salie

1 scheutje marsala

70 ml kookroom

peper

zout

1 kleine savooikool

1 blokje kippenbouillon

½ citroen

Rijst

Bereiding:

Kook de rijst met een snufje zout in een pan of gebruik een rijstkoker. Snijd de varkenshaas over de hele lengte, in het midden tot halverwege in, klap het als een boek open en stamp het een beetje plat met je vuist. Wrijf de filet in met peper, zout, koriander en paprikapoeder. Verhit een pan met wat olie en bak daar de varkenshaas in. Keer de varkenshaas regelmatig om en bak tot het goudbruin is. Trek de buitenste blaadjes van de kool, maak ze schoon en snijd ze in dunne plakjes. Snijd de rest van de kool ook in dunne partjes. Verkruimel de bouillon in een pan met kokend water en doe daar de kool in. Snipper de ui en bak die mee in de pan met de varkenshaas samen met de blaadjes salie. Haal het stuk vlees eruit en schenk dan een flinke scheut marsala in de pan. Schenk het room en 2 soeplepels van het bouillon van de groente erbij in de pan met de marsala. Snijd het vlees in reepjes en maak het bord op met het vlees, schep er wat groente bij, knijp daar wat citroen over uit en olijfolie en schep dan wat rijst erbij. Schenk wat marsala saus over het vlees en over de rijst als je dat lekker vindt en geniet!