



Gevulde slavink

Ik ken trouwens twee manieren van gourmetten. Het gourmetten bij mijn ouders en hoe het bij mijn schoonouders gaat. Bij mijn ouders thuis is het alsof we de trein nog moeten halen. Zo snel mogelijk wil schijnbaar iedereen zijn buik vol hebben, lees in 1,5 uur hebben de meesten zijn buik wel vol zitten. Bij mijn schoonouders (overigens lang geleden dat we daar hebben gegourmet) staat gourmetten of bakplaten gelijk aan de hele avond tafelen.

Ik ben wel benieuwd hoe jullie gourmetavonden eruitzien? Is dit ook binnen 1,5 uur klaar of is het een avondvullend programma? Staat altijd hetzelfde op tafel of worden er iedere keer nieuwe recepten geprobeerd? Hebben jullie echte gourmet klassiekers die telkens weer op tafel staan? Laat het weten in de reacties ik ben wel benieuwd.

Ingrediënten voor 10 tot 12 kleine gevulde slavink:

- 500 gram (half-om-half) gehakt
- 4 plakken cheddar kaas
- 12 plakken pancetta (100 gram)
- 1 theelepel vleeskruiden (zonder zout of natriumarm)
- 1/2^{de} theelepel paprikapoeder
- Peper
- Zout

Breng het gehakt op smaak met de vleeskruiden, paprikapoeder, peper en zout. Mocht je twifelen of er voldoende smaak aan zit bak een klein stukje in de pan en proef dat.

Snijd de plakken cheddar in drieën en rol deze op. Verdeel het gehakt in 10 à 12 gelijke delen. Maak er balletjes van en druk deze een voor een plat in je handpalm en leg daarop het rolletje cheddar. Vouw het gehakt dicht als een pakketje en rol het tussen je handen, zodat je er een ovaal balletje van maakt waarbij het gehakt goed om de kaas gesloten is. Doe dit bij alle gehaktballen.

Leg een plak pancetta op je werkbank en leg hierop 1 cm van het einde in het midden een ovaal balletje gehakt. Rol de pancetta en halve slag op en klap de zijkanten naar binnen, zodat je een pakketje krijgt waarbij het gehakt volledig ingepakt is.

Bak de gevulde slavink op het gourmetstel aan alle kanten goudbruin.