



## Gourmet recept: Sugarsnaps omringd met pancetta

### Ingrediënten voor 7 sugarsnaps rolletjes:

- 150 gram sugarsnaps
- 75 gram pancetta
- Zout
- Ijsklontjes

Kook in een pan water met een snuf zout.

Maak de sugarsnaps schoon. Als het water kookt blancheer je de sugarsnaps voor 40 seconden in het kokende water. Giet het water af en spoel de sugarsnaps af onder de koud stromende kraan of dompel ze onder in ijswater (koud water met ijsklontjes). Op deze manier wordt het garingsproces gestopt. De groenten behoudt zijn felgroene kleur door het terug koelen.

Vouw de zijkanten van de pancetta naar binnen, zodat je een langwerpige stukje vleeswaren hebt. Rol 4 sugarsnaps in de pancetta en zorg dat het uiteinde van de pancetta aan de onderkant ligt. Door dit naar de onderkant te leggen gaan de rolletjes niet open. Maak net zoveel rolletjes tot de sugarsnaps en pancetta op zijn.

Je kunt de rolletjes op de gourmetplaat bakken of in de pannetjes. De rolletjes zijn klaar als de pancetta krokant gebakken is. Mocht je niet van krokant houden, ze zijn klaar zodra de sugarsnaps warm zijn.