

# Iberico-varken met abrikoos, mozzarella en basilicum, natuurlijke jus met amandelen



## Ingredienten

- 200 g Iberico-varkensfilet
- 4 abrikozen
- 8 kleine mozzarella balletjes
- 8 basiliculblaadjes
- 20 verse amandelen en 10 versnipperd
- enkele sneedjes Pata Negra

## Bereiding

- Bak het vlees licht rozig en kruid het met peper en zout.
- Bewaar het braadjus
- was de abrikozen, ontpit ze en snij in stukjes.
- Meng de braadjus met de amandelen.
- Prik alles op een stokje. Onderaan : het vlees, erboven een amandel, een stukje abrikoos, een bolletje mozzarella, en om af te sluiten een stukje Pata Negra.
- Serveer de braadjus als dipsaus.

Bron: [http://dekookbijbel.be/index.php?option=com\\_rapidrecipe&page=viewrecipe&recipe\\_id=186&lang=nl](http://dekookbijbel.be/index.php?option=com_rapidrecipe&page=viewrecipe&recipe_id=186&lang=nl)