



## **Odrezak barun Trenk**

*Varkenssteak baron Trenck*

- 4 varkenskarbonades zonder been (filetlapjes)
- 4 eetlepels ajvar
- 1 hardgekookt ei
- 4 dunne plakjes Slavonski Kulen\* (of een andere droge, pittig gekruide worst)
- botervet of plantaardige olie
- 200 gr. champignons
- 1 dl. witte wijn
- 1 Spaans pepertje (of meer: een onverschrokken Pandoer wil er misschien wel twee of drie)
- 3 teentjes knoflook
- 1 tl. vegeta
- 2 eetlepels zure room
- 1 el. maïzena

Klop de lapjes varkensvlees zo plat mogelijk uit. Bestrooi ze lichtjes met zout en peper, besmeer ze rijkelijk met olie en zet ze een paar uur in de koelkast, of beter nog: een hele nacht.

Besmeer elk lapje vlees aan één zijde met de ajvar, leg daarop een dun plakje van de worst en een kwart gekookt ei. Rol het vlees op en zet het vast met een cocktailprikker.

Verhit olie of botervet in een pan met een dikke bodem. Bak daarin de rolletjes vlees snel rondom bruin. Haal ze uit het vet en leg ze afgedekt apart.

Roer de aanbaksels in de pan los met de witte wijn. Snij de champignons in plakjes. Die gaan in het kokende vocht, samen met de zure room, de vegeta, de geperste knoflook en de schoongemaakte en fijn gehakte pepertjes. Laat het pruttelen tot de champignons hun vocht verloren hebben en de saus wat indikt. Nu gaat het vlees terug in de pan. Laat het een kwartiertje meedoen, tot het gaar is.

Haal het vlees er weer uit en houd het warm. Meng de maïzena met wat water en bind daarmee de saus. Laat het nog een minuutje doorpruttelen.

Leg op ieder bord een rolletje vlees met daarnaast wat van de champignonsaus.

Serveer de "filet baron Trenck" met een glaasje witte wijn en een frisse salade.