**Enrollados de solomillo de cerdo con pisto de batatas**

varkenshaasje
Iberico ham
honing
olijfolie
mosterd
honingazijn
peper
tijm

rozemarijn
oregano
chilivlokjes
basilicum
zoete aardappelen
courgette
ui
knoflook
verse tomaten
tomatenblokjes (blik)

**Het varkenshaasje.** Leg het haasje op het werkvlak en snijd het in de lengte in dunne repen. In principe haal je een viertal sneden uit één haasje. Maak een kruidenmix van gedroogde tijm, rozemarijn, oregano, chilivlokjes en peper. Wrijf de sneden varkenshaasje ermee in laat ze afgedekt een half uurtje staan.

Maak ondertussen een marinade van olijfolie, honing, een paar eetlepels honingazijn en mosterd. Mix even op tot een homogene massa. Leg de sneden vlees in de marinade en zorg ervoor dat ze rondom goed ingesmeerd zijn. Leg er een paar takjes verse kruiden bij. Dek af en laat opnieuw een half uurtje rusten.

Haal de repen vlees uit de marinade en spreid ze open op het werkvlak. Leg er fijne sneetjes Ibericoham en wat verse kruiden bovenop. Maak rolletjes van de vleesrepen en steek er twee platte barbecuespiesjes doorheen. Halveer de rolletjes nu in het midden tussen de spiesen met een scherp mes.

**De groenteschotel.** Snijd een paar tomaten en een courgette in schijven. Schil een zoete aardappel en snijd die eveneens in schijfjes van een halve centimeter. Bak de schijfjes een paar minuutjes voor in wat olijfolie. Snijd een geschilde ui in plakjes. Druk een paar gepelde knoflookteentjes door de knoflookpers.

Neem een barbecuebakje en borstel de bodem in met wat olijfolie. Zet de verschillende schijfjes van de groenten rechtop naast elkaar. Steek er hier en daar wat blaadjes basilicum en andere verse kruiden tussen. Overgiet met een sausje van tomatenblokjes gemengd met een scheutje olijfolie en de geperste knoflookteentjes.

Zet de groenteschotel samen met de vleesschotel op de barbecuegrill. Sluit het deksel en laat 10 à 20 minuutjes afgedekt bakken op medium temperatuur. Controleer of het vlees binnenin goed gaar is en de groenten zacht zijn.