

Varkensbuikspek – jus van wortelen – gebrande ui – gel van eikebladsla en feta

🍴 4 personen

👨‍🍳 Dieter Pauwels / Chef's Place ISPC Gent



Chef Dieter Pauwels is een fervente BBQ-chef. Hij grilde een heerlijk stuk Brasvar varkensbuikspek waarbij hij het vlees helemaal tot zijn recht laten komen in een fris gerecht. Dit sappig en smakelijk stuk Brasvar wordt vergezeld van verrassende ingrediënten.

Ingrediënten

500 gr varkensbuikspek Brasvar (2130201)

1 kg wortelen

6-tal uien, in ringen gesneden

olijfolie extra vierge

750 ml groentebouillon

8 gr Kappa

1 krop eikebladsla (4710605)

250 gr zure room

125 gr feta (5030664)

cressen en bloemen: mosterdbloem, roomse kervel, Oost-Indische kers, duizendblad

peper en zout

Bereiding

- Vlees

Gaar het varkensbuikspek gedurende 12u op 63°C sous-vide.

Trim bij en gril vervolgens op de BBQ.

- Jus

Cutter de wortelen fijn met 20 gr zout. Doe ze vervolgens in een weckbokaal en duw goed aan zodat het vrucht vlees bedekt wordt door het sap. Laat dit 24u afgedekt met een ademende doek staan op kamertemperatuur. Sluit vervolgens de pot en laat fermenteren in de koeling zodat het sap fris en zuur kan worden. Dit bekom je uiteindelijk na ongeveer 10 dagen.

Monteer vervolgens de worteljus op met kwalitatieve olijfolie.

- Poeder van gebrande ui

Brand de uiringen zwart op de BBQ. Doe deze vervolgens in de droogtoeren tot ze mooi droog zijn. Laat afkoelen en cutter fijn tot poeder.

Tip: Dit poeder kan je lang bewaren in een gesloten bokaal, dus we hebben hier alvast een grotere hoeveelheid gemaakt.