

Gestoofd Iberico varken met bospeen, groenten en saus van karwij

Vorbereiding (zie ook video)

1. Haal de ingrediënten uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen.
2. Verwarm de oven voor op de laagste stand (80 graden).
3. Zet twee (steel)pannetjes klaar, een grote pan, en een koekenpan.
4. Zet een volle pan water op en zet daarna op de laagste stand zodat het net niet meer kookt.
5. Leg hierin het Iberico varken, en de wortelpurée (na 5 minuten mag het Iberico varken eruit).
6. Smelt een klontje boter in de koekenpan en bak de stukken Ibericovarken en de wortelstaafjes goudbruin aan beide kanten. Houd deze warm in de lauwarme oven.
7. Verwarm ook de borden voor in de oven.
8. Haal de wortelpurée uit het water.
9. Verwarm al roerend de rest van de groente met een beetje boter in een pannetje.
10. Verwarm de karweijus en de worteltartaar samen in een pannetje.

Bord opmaken

1. Knip een klein schuin puntje (ongeveer 3mm) van de onderkant van de spuitzak met wortelpurée en spuit een flinke rondje in het midden van het bord.
2. Leg daar het Ibericovarken op.
3. Verdeel de groente op en naast het Ibericovarken zoals op de video of foto.
4. Schep een flinke lepel jus op het bord.
5. Maak af met de garnituur.



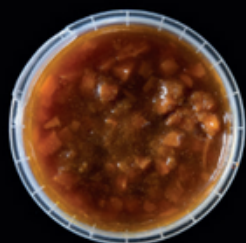
Iberico varken
1 stuk pp



Groente



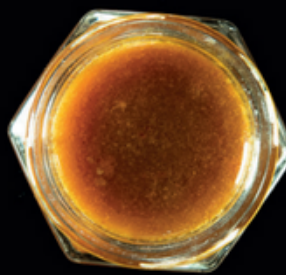
Doperwtengarnituur



Worteltartaar



Boter



Karweijus



Wortelpurée