

Salade met gerookt speenvarken en knoflookchips

Ingredienten

Bereiding

- 15 loempiavellen
- 2 bosjes peterselie
- 4 tenen knoflook
- 1 dl melk
- 1000 g speenvarkenfilet
- rookoven
- 1,5 dl knoflookolie
- 3 cl sojasaus
- 2 cl balsamico azijn
- 1 tl honing
- peper
- 1 zak gemengde sla

De knoflookchips. Kook de knoflookteentjes ca. 10 minuten op laag vuur in de melk. Snij de peterselie erg fijn en maak er samen met de knoflookmelk in de blender een puree van.

Steek uit de loempiavellen in totaal 90-100 rondjes van 5 cm doorsnede. Bestrijk de rondjes met knoflook-peterseliepuree en breng op smaak met peper en zout. Plak ze per twee stuks op elkaar en leg ze op een ovenrooster. Bak ze in ca. 5 minuten af op 200°C tot ze goudbruin zijn.

De speenvarkenfilets. Kruid de speenvarkenfilets met peper en zout en rook ca. 10 minuten in een rookoven met 10 gram rookmot.

Gaar het vlees ca. 15 minuten verder in de oven tot een kerntemperatuur van 48°C, tot de filets saignant zijn.

Verpak in aluminiumfolie en laat in de warmhoudkast nagaren.

De vinaigrette. Voeg alle ingrediënten bij elkaar en vermeng tot een gladde massa. Breng op smaak met peper.

Afwerking en presentatie:

Leg de salade in het midden van het bord. Trancheer de filets in ca. 5 plakjes per persoon. Verdeel de plakjes speenvarken en de peterseliechips rondom de salade. Dresseer wat sojadressing rondom en over de salade.