

# Iberico buikspek, lagoustine, emulsie van olijfolie en soja, piccalilly uitjes, aubergine crème, salade van cressen en sap van Bergamot

## Ingredienten

- 4 g lagoustine
- 200 g zacht gegaard Iberico buikspek - 61°C - 24 uur in de rooster
- 100 g zacht gegaarde zilveruitjes - 25 minuten op 90°C in de rooster
- 100 g piccalilly crème
- 10 g soja
- 40 g Water
- 3 g Glice (kookwinkler)
- 80 g Picudo olijfolie (Valderrama)
- 100 g Piccalilly (Kesbeke)
- 50 g mayonaise gemaakt van Picudo olijfolie (Valderrama)
- 1 aubergine
- Arbequina olijfolie (Valderrama)
- groene curry pasta
- Vinaigrette van Bergamot
- Limon Cress (Koppert Cress)
- Mustard Cress (Koppert Cress)
- Shiso Purple (Koppert Cress)

## Bereiding

Gaar het buikspek op een lage temperatuur 61°C 24 uur in de rooster, kruid het buikspek naar eigen wens.

Maak de langoustine schoon en zet deze koud weg.

Voor de emulsie 10 gr soja met 40 gr water mengen, dit met 2 gr Glice verwarmen en mengen met 80 gr Picudo olijfolie, laten afkoelen en daarna koud luchtig kloppen.

Meng de 10 gr Kesbeke piccalilly met 60 gr mayonaise tot een luchtige crème.

Snijd de zilveruitjes door midden en vul de kuipjes met de verkregen piccalilly crème.

Snijd de aubergine door midden, leg op iedere helft zout, peper, knoflook, tijm en basilicum, giet de Arbequina olijfolie van Valderrama erover en doe in zilverpapier, gaar vervolgens 25 minuten in een oven van 180°C, lepel het vruchtvlees uit de aubergine en pureer tot een mooie crème.

Maak de crème op smaak met wat groene curry pasta.

Bak het Iberico Buikspek zachtjes uit.

Braad de langoustines aan met de Picudo olijfolie.

Start met de rugzijde en houd even vast om het rondtrekken te voorkomen.

Maak een vinaigrette van het sap van de Bergamot met de Cornicabra olijfolie van Valderrama.

Meng een cress salade van de cressen van Koppert Cress.

Afwerking:

Leg de uitgeholde zilveruitjes dwars over het midden van het bord.

Vul deze met picalily crème.

Dresseer het buikspek en de langoustine op het bord en treft een streep van de aubergine crème.

Drappeer de cress salade naast het vlees met de langoustines en bedruppel met de vinaigrette.

Lek als laatste 'dopjes' van de emulsie rond het gerechtje.

Voor 4 personen.