

Gelakt buikspek met pinda, spitskool en gembersaus



Ingredienten

Bereiding

Gelakt buikspek met pinda, spitskool en gembersaus

Ingrediënten

- 1 kg buikspek
- 100 gr gembersiroop, 50 gr sushi azijn, 40 gr soja saus, 40 gr honing, gember
- 1 grote spitskool
- Pindakaas
- 1 knolselder
- Miso pasta
- 1 pakje beukenzwam
- Gember
- 500 ml kokosmelk en kokosroom
- Optioneel: mosterdzaad

Het spek

Meng 2 liter water met 100 gram Colorozo zout. Leg het buikspek erin en laat 24uur pekelen.

Dep droog en plaats in een oven van 120° voor 3uur.

De lak

Breng de gembersiroop, sushi azijn, sojasaus, gember en honing aan de kook. Laat inkoken tot een mooie lak.

De spitskool

Pluk de buitenste bladeren van de kool. Snijd de rest in fijne julienne. Stoof dit aan in ruime hoeveelheid boter en kruid met peper en zout. Blancheer de grote buitenste bladeren enkele minuten en koel direct af in ijswater. Als alles afgekoeld is, rol de gestoofde julienne in de buiten bladeren, je kan dit strak rollen door huishoudsfolie te gebruiken. Laat opstijven in de frigo en snij in gewenste porties.

Creme pinda

Stoof de knolselder aan. Voeg naar smaak de pindakaas en miso toe. Laat even meestoven en blus met groentenbouillon. Laat inkoken, stort in een blender en mix tot gladde creme.

Zoetzure beukenzwam

Kook gelijke delen water, suiker, witte wijn azijn op. Kook even tot de suiker opgelost is en stort warm op de beukenzwammen. Laat afkoelen en bewaar in de frigo.

Gembersaus

Stoof de gember aan met de sjalot, chilipeper en look. Blus met groentenbouillon, voeg de kokosroom en kokosmelk toe en laat enkele uren sudderen op laag vuur. Mix daarna de saus en passeer door een zeef.

Afwerking

Snij het buikspek en smeer in met de lak. Warm onder salamander of in de oven. Werk af met gehakte pindanootjes. Plaats de spitskoolrolletjes op het bord en spuit enkele dotjes van de pindacreme ertussen. Werk af met de zoetzure beukenzwam en optioneel wat opgelegd mosterdzaad. Snij het groen van een lente ui fijn en leg op ijswater. Dit zorgt voor een mooi en krokant garnituur. Werk tenslotte af met de saus.

Bron: Sven Fonteyn - Dante