


Porchetta



Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 3 kg buikspek met het stuk uitgebeende rib eraan vanwege het vlees en het zwaard (dat is de huid en die wordt straks lekker knapperig, Engelsen noemen dit crackling)
- 50 g zeezout grof en wat extra
- peper zwart, versgemalen
- 1 bosje tijmblaadjes vers, grof gehakt
- 1 bosje rozemarijn vers, grof gehakt
- 1 bosje salieblaadjes vers, grof gehakt
- 2 el venkelzaad toko of natuurwinkel
- 8 tenen knoflook fijngehakt
- 100 g pijnboompitten
- 4 el olijfolie
- ook nodig: een scherp hobbymes en rolladetouw

 Bereiden in: oven - braadslee

 Voorbereiding: 30 min.

 Bereiding: 180 min.

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/images/new/logo-samen-een-koekopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Porchetta

Bereiding

Begin met het verwarmen van de oven op 230°C.

- 1 Leg het stuk vlees met de huid naar boven, in de breedte op een grote plank voor je. Kerf met een hobbymes het zwaard van boven naar beneden in, steeds op ongeveer 8 mm afstand van elkaar. Draai het dan om.
- 2 Wrijf nu het zout en de grof gemalen peper in het vlees.
- 3 De kruiden en het venkelzaad en pijnboompitten fijn hakken-snijden, met de hand of een keukenmachine.
- 4 De hele bovenkant hiermee bedekken.
- 5 Knip dan ongeveer tien gelijke stukken touw van zo'n 30 cm en leg ze naast je klaar. Rol het vlees op en bind het strak dicht. Begin in het midden en bind dan de uiteinden af. Bind dan de middenstukken dicht met touwtjes. Knip de uiteinden netjes af.
- 6 Nu de rollade inwrijven met wat olijfolie en nog lekker wat grove peper en zout. De braadslee die u gebruikt even invetten. voordat u de rollade erin legt.
- 7 Nu mag hij in de oven, rooster het vlees 20 min.
- 8 Verlaag de oventemperatuur dan naar 150°C en dek de rollade goed af met aluminiumfolie. Bak hem 3 uur zonder er verder naar om te kijken. Let op de temperatuur van de kern, dit kan een stuk sneller zijn. Kerntemperatuur moet 67-68 graden zijn.
- 9 Verwijder dan de folie en bedruip het vlees met de sappen uit de braadslee. Bak het nog 20 min., zodat de korst knapperig wordt.
- 10 Haal het uit de oven en til het op een snijplank. Het kan vastzitten, u moet misschien even voorzichtig bikken. Snijd de porchetta in dunne plakken. Eet warm of koud.

Serveren

Porchetta is een belachelijk lekkere en feestelijke klassiker. Een heerlijk gerecht voor zowel zomer als winter. En het recept lijkt een hoop gedoe, maar dat valt echt reuze mee, de oven doet voornamelijk het werk. Het is een spectaculair mooi gerecht om op te dienen – en u kunt het goed voorbereiden – en de smaken zal u voorlopig niet vergeten.