

Recept van de maand

Februari 2012 - We begonnen het jaar met een winters nagerecht. De 3-gangencirkel was daarmee rond en dus delen we nu weer een voorgerecht uit het seizoen met je.

Winterse speksalade met varkensrilette

Voor 4 personen:

- 200 gr zachte boter
- 300 gr varkensgebraad of spiering
- 2 eetlepels Dijon mosterd
- peper en zout
- 1 kleine krop sla
- 150 gr pompoen
- 1 rode biet (kleine)
- 2 stronkjes witloof
- 150 gr spekblokjes
- 1 pastinaak
- 16 stuks toast maar kleintjes niet te groot

Bereidingswijze rilette:

1. Gaar het varkensvlees in de oven zonder het aan te kleuren op 180°C. Zodra het varkensvlees gaar is, laat je het even afkoelen tot het bijna koud is.
2. Breek het vlees in kleiner stukken, steek het in een keukenrobot en maal het fijn.
3. Voeg dan de malse boter en de mosterd toe, maal tot je een gladde massa hebt en breng op smaak met peper en zout.
4. Schep het over in een weckpot, sluit af en zet in koelkast om op te stijven.

Bereidingswijze wintersalade:

1. Bak de spek in de pan en hou deze apart.
2. Was de salade, snij deze in stukken.
3. Snij het witloof fijn en doe deze ook bij de salade.
4. Schil met een dunschiller de pastinaak, pompoen en de rode biet.

5. Als deze geschild hebt, schil je gewoon verder zodat je mooie slierten krijgt en voeg deze bij de salade.
6. Voeg de spekjes toe en meng alles goed.
7. Maak een vinaigrette van 4 eetlepels olijfolie, 1 eetlepel sherryazijn (of andere maar liefst een gearomatiseerde azijnsoort), 1 eetlepel honing en peper en zout.
8. Toast de broodjes in de oven op 180°C tot ze krokant zijn. Laat ze afkoelen en smeer er een dikke laag rillette op.
9. Verdeel de salade over de vier borden, doe er vinaigrette over en leg er vier toastjes per bord op.

Smakelijk eten!