

Gegrilde varkenshaas op de Big Green Egg

Wat heb je nodig?

1 varkenshaasje
een paar kleine aardappeltjes
een paar plakjes pancetta (1 per aardappel en wat plakjes extra)
1 bakje (blad)peterselie
50 gr. ongezouten boter (op kamertemperatuur) en wat extra
25 gr. panco (grof paneermeel/geroosterde broodkruimels)
3 ½ volle el. (grove) mosterd
1 volle el. roomkaas
2 volle el. fijngehakte bieslook
1 volle el. creme fraiche
2 stronkjes witlof
ca. 2 el. honing
poedersuiker
olijfolie
versgemalen zwarte peper
zout

Wat moet je doen?

Verwarm de BGE tot 200 graden en richt zodanig in dat je zowel direct als indirect kunt garen.
(Ralph gebruikt een half RVS rooster boven het indirecte deel en een half gietijzeren rooster boven het directe deel)

Prak de boter met de panco, peterselie en 2 el. van de mosterd goed door elkaar.
Rol het botermengsel tussen twee vellen slagersfolie uit tot een dunne plak van ca. 2 mm en plaats in de vriezer.

Kook de aardappeltjes in de schil ca. 4 minuten voor en snijd de bovenkant V-vormig wat uit.
Bestrooi met wat peper en zout en leg er een plakje pancetta op.
Pof de aardappeltjes op het indirecte deel van je barbecue tot ze gaar zijn.

Meng voor de vulling van het vlees de roomkaas met 1 el. mosterd, 1 el. bieslook en wat peper en zout en doe in een spuitzak.

Maak met een scherp dun mes (uitbener) een gat in het midden je varkenshaas (in de lengte!) tot ca. over de helft, zodat je het vlees kan vullen.
Vouw het dunnere (eind)deel eventueel om, zodat je haasje overal ongeveer even dik is.
Spuit de roomkaasvulling in je varkenshaas en bestrooi het vlees eventueel met nog wat peper en zout.

Meng voor de vulling van de aardappeltjes de cremefraiche met 1 el. bieslook en ½ el. mosterd en wat peper en zout.
Gril de overgebleven pancetaplakjes, laat afkoelen, snijd klein en meng door de vulling.
Zet apart.

Verhit wat boter en olijfolie in een skillet (geplaatst op bv. een Fokertje).
Snijd de witlof in de lengte doormidden en bestrooi met wat poedersuiker.

Leg de witlof in je pannetje en gaar ca. 10 minuten op matige hitte tot de groente aan alle kanten mooi gekaramelliseerd en beetgaar is.
Giet er op het laatst de honing over.

Leg je varkenshaas op het directe deel van de BGE en gaar met gesloten deksel ca. 9 minuten (200 graden) Draai het vlees halverwege om.
Verplaats het vlees daarna naar het indirecte deel en gaar door tot een kerntemperatuur van 58 graden.

Vul de gepofte gare aardappeltjes met het cremefraichemengsel en leg de pancetta plakjes waaronder ze gepoft hebben hier eventueel weer overheen. Houd warm.

Haal de kruidenkorst uit de vriezer en snijd zodanig bij dat er een plak netjes over je vlees past.
Haal de varkenshaas van de BGE en beleg met de kruidenkorst.
Leg op een plateautje (ovenschaaltje) en plaats nog 1 minuut, indirect, terug zodat je korst over het vlees smelt.
Haal van de barbecue, laat even rusten en snijd in stukken van ca. 3 a 4 cm.

Maak een bordje op met stukken varkenshaas, gevulde pofaardappeltjes en de gekaramelliseerde witlof.

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok

www.barbecuepaleis.nl

www.ralphdekok.nl