

Secreto Iberico

Wat heb je nodig?

Secreto Iberico (stuk van ca. 600 gram)
aardappels
4 lente-uitjes
voorgekookte aardappelpartjes (ca. 400 gram) in de schil
handvol fijngesneden bieslook
ca. 100 gr. spekblokjes
2 el. augurken, in kleine blokjes
2 á 3 el. Zaanse mayonaise
2 á 3 el. yoghurt of creme fraiche
1 el. kappertjes
versgemalen zwarte peper en zout

Wat moet je doen?

Steek je barbecue aan, zorg voor drie hittezones en gebruik een rooster van RVS.
Snijd 3 lente-uitjes in stukken van ca. 5 cm. en rooster ze mooi bruin en zacht.
Laat iets afkoelen, verwijder de buitenste bladeren en zet apart.
Verhit een gietijzeren plaat en giet er wat olie in.
Bestrooi het vlees met peper en zout en leg het op de grillplaat, boven medium hitte.
Draai het vlees als het goudbruin is (na ca. 30 seconden) om en gaar tot een kerntemperatuur van 58 graden. Laat rusten.

Bak in een ander pannetje op het hete deel van de barbecue de spekjes uit.
Doe de aardappelpartjes in een kom en bestrooi met zout en peper.
Roer er de mayonaise, yoghurt, augurkenblokjes, kappertjes en de bieslook door.
Giet het vet van de uitgebakken spekjes.
Snijd het overgebleven lente-uitjes in dunne ringetjes en roer met de spekjes door de aardappelsalade.

Snijd het vlees in plakken en serveer met de aardappelsalade en gegrilde lente-ui.

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok