



In kruidenkruim gebakken Ibérico wangetjes

met een crème van jonge bloemkool & jus met Rioja wijn.
Daarbij een frisse salade van kropsla, grove mosterd, tuinbonen en Parmezaan crackers.

Bereidingswijze

Snij het bouquet in gelijkmatige dobbelsteentjes en was deze grondig. Ontdoe de wangetjes van overtollig vet en vliesjes. Let op: probeer de originele vorm te bewaren, dit komt het eindresultaat ten goede. Peper en zout de wangetjes royaal en bak ze rondom bruin in de pan. Leg de wangetjes apart in een bak, braadslee of ovenschaal. Bak vervolgens het bouquet in dezelfde pan. Blus dit af met de wijn, kalfsjus en 300 ml. water. Breng het geheel aan de kook, voeg de kruiden toe en giet het vocht samen met alle groenten over het vlees zodat het vlees onder het vocht staat. Dek dit af met aluminiumfolie en verwarm het 4 tot 6 uur op 140 °C in de oven. Controleer de wangetjes elk uur, zorg ervoor dat ze onder het vocht blijven staan en rustig gaar stoven, dit kan ook op de kachel op heel laag vuur en zonder te roeren.

Begin nu met het kruim voor de wangetjes. Doe de knoflook, rozemarijn en de paprikapoeder in de keukenmachine en draai dit fijn. Voeg op het laatste moment de panko toe en draai kort op zodat alle ingrediënten goed gemengd zijn. Zet het geheel even apart in een bakje. Als de wangen mooi zacht gegaard zijn en afgekoeld kunnen deze als volgt gepaneerd worden: eerst lichtjes door de bloem, dan door de het eiwitmengsel, dan in het kruidenkruim. Klop de wangetjes vervolgens voorzichtig af. Voor een dikkere krokante korst kunnen we de laatste twee stappen van het proces herhalen.

Kruim van pancetta

Snijd de pancetta mooi fijn alvorens deze door te draaien in de keukenmachine. Droog de pancetta op 140 °C in de oven en roer regelmatig. Na ongeveer 30 minuten, als alles goed droog is, op een zeefje laten uitlekken voor overtollig vet. Daarna droog opslaan.

Crème van bloemkool

Kook de bloemkool in de melk aangevuld met water en breng op smaak met zout. Als de bloemkool gaar is draaien we deze door in de blender met de roomboter, witte peper, kerrie en eventueel nog wat extra zout naar smaak. Tot slot door een fijne zeef drukken en even apart zetten.

Parmezaan crackers

Draai de kaas en bloem samen in de keukenmachine fijn en spreid deze vervolgens met behulp van een bolzeefje in het gewenste formaat op bakpapier. Plaats vervolgens nog een laag bakpapier en verzwaar het geheel zodat de kaas onder druk in ca. 30 minuten wordt afgebakken op 120 °C.

De salade

Eerst de dressing. Snipper een sjalotje fijn en zet deze kort aan met wat bonenkruid, voeg de tuinbonen en mosterd toe en breng op smaak met peper en zout. Zodra de aroma's vrij komen van het vuur halen en met de olijfolie afblussen. Frituur nu de gepaneerde wangetjes in ongeveer 4 minuten mooi bruin en verwarm de bloemkoolcrème. Dresseer de wangetje op de crème en leg de kropsla hier speels omheen. Maak de sla af met de dressing en lepel een beetje jus langs de wangetjes. Steek in mooie schotsen de parmezaan crackers in de sla en sprenkel het kruim van pancetta over de bloemkoolcrème heen.

Bon appétit!

Herman Klukkert
Chefkok VHC Jongens

Ingrediënten

Voor de wangen

- 8 wangetjes van het Ibérico varken
- 4 tenen knoflook
- 2 stelen bleekselderij
- 1 prei
- 1 ui
- 1 kleine winterwortel
- 3 takjes tijm
- 1 takje rozemarijn
- 400 ml. rode wijn
- 100 ml. kalfsjus
- zout, peper, olie

Kruidenkruim

- 1 takje rozemarijn
- 2 tenen knoflook
- 1 theelepel gerookte paprikapoeder
- 200 gr. panko (Japans broodkruim)
- 200 gr bloem
- 100 gr eiwit, losgeslagen en verdund met een paar druppels water

Crème van bloemkool

- 1 jonge bloemkool, in roosjes gelijkmatig gesneden
- 200 ml. melk
- 100 gr. roomboter
- zout, witte peper, kerriepoeder

Kruim van pancetta

- 150 gr. pancetta

Parmezaan crackers

- 250 gr. Parmezaanse kaas, geraspt
- 50 gr. bloem

Salade:

- kropsla harten
- 1 sjalot
- 2 takjes bonenkruid
- 50 gr. grove mosterd
- 100 gr. dubbel gedopte tuinbonen (geblancheerd)
- zout, peper
- Methoni Olijfolie Superior

