



Salade van lauwwarm dingesneden zwijnrollade

zoetzure cranberry's, chutney van rode kool, spruitenblad en krokante truffelaardappel

Bereidingswijze

Begin met de rollade van het zwijn, deze kan voor het gemak een dag van tevoren worden gemaakt. Vlies de nek en kruid deze met zout, peper en wat blaadjes tijm. Bind de nek vervolgens op met het rolladetouw. Zet de rollade aan in wat olie totdat deze rondom bruin gekleurd is. Plaats de rollade daarna met een kernthermometer in een voorverwarmede oven van 80 °C en stel de kerntemperatuur in op 64 °C.

Begin vervolgens met de chutney. Zweet de gesnipperde sjalot aan, doe hier de kruidnagel en het mosterdzaad bij en zet dit ook aan totdat de geur vrijkomt. Doe de fijngesneden kool erbij en roer alles goed door. Blus dit af met de port en roer de basterdsuiker er doorheen. Voeg als laatste nog twee laurierblaadjes toe. Laat het op laag vuur trekken totdat de kool zacht en mooi donker van kleur is. Maak van kristalsuiker, azijn, een laurierblaadje en een takje tijm een zoetzuur. Breng deze aan de kook, doe de cranberry's erin en laat dit op het vocht staan.

Verwarm een frituur voor op 140 °C. Snijd de truffelaardappels flinterdun weg op de mandoline of op de snijmachine. Snijd er niet teveel, truffelaardappels drogen namelijk uit en verliezen hun mooie paarse kleur. Bak de 'chips' in de frituur en let erop dat deze los van elkaar in het vet drijven.

Blancheer de bladeren van de spruiten kort in gezouten water en koel ze direct terug op ijswater. Begin nu met het opmaken van het bord. Snijd de rollade in dunne plakjes en dresseer deze met de warme chutney zodat de plakjes ook goed warm worden. Leg deze eerst op het bord en maak vervolgens de salade met de slamelange en de spruitenbladeren. Breng deze op smaak met peper, zout en een neutrale dressing. Dresseer dit op het vlees en maak het geheel af met wat zoetzure cranberry's en de truffelaardappelchips.

Bon appétit!

Herman Klukkert
Chefkok VHC Jongens

Ingrediënten

- 1 wild zwijneek
- enkele takjes tijm
- 3 blaadjes laurier
- 350 g rode kool, fijngesneden
- 200 g bruine basterdsuiker
- 1 theelepel mosterdzaad
- 3 kruidnagels
- 100 ml rode port
- 1 sjalot, fijngesnipperd
- 100 g cranberry's
- 50 ml witte wijnazijn
- 100 g kristalsuiker
- 100 g spruiten, schoongemaakt en losgesneden
- melange van red chard, klein geplukt eikenblad en bulls blood salade
- 2 truffelaardappels
- basis dressing (friszure dressing)
- zout, peper en olijfolie
- rolladetouw of rolladenet