# GEGRILDE ROMANESCO SALADE MET ROODLOF EN SLOW ROASTED PORK CHOPS



Met dit prachtige, nazomerse weer kon ik het niet laten om de barbecue voor dit gerecht te gebruiken. De romanesco is voor veel mensen nog aardig onbekend. Daardoor is men al gauw geneigd om alsnog de traditionele bloemkool te gebruiken. Zelf kook ik deze groente nooit, maar maak ik er hele andere dingen mee. Dit keer gaan we de groente grillen en maken we er een heerlijke salade van. Ik heb online inspiratie opgedaan en zag een hele leuke variant voorbij komen. Daar heb ik met alle liefde mijn eigen twist aangegeven en hier is hij! Serveer absoluut bij dit gerecht een mooi stuk varkensvlees, want dat verdient hij.







## BENODIGDHEDEN VOOR 3-4 PERSONEN

Salade

- 400 gr. romensco roosjes
- 4 stuks roodlof, grof gehakt
- rozijnen
- olijfolie
- dille

- 1 th. gedroogde peterselie
- 2 tenen knoflook, fijngeperst
- 100 gr. panchetta
- 1 handvol platte peterselie, fijngesneden
- Sap van een halve citroen
- 5 el. panko
- Peper en zout

Overig:
- 2 pork chops van de lokale slager a 350 gram de stuk
- 3 el. varkenskruiden naar keuze (ik gebruik mother of all rubs van saus.guru)
- Optioneel: 4 el. BBQ saus (ik gebruik champions choice van saus.guru
- 400 gram roseval bakaardappelen van de Groentemannen

**Bereiding:**

1) Bereid een BBQ voor op indirecte bereiding. Dit wil zeggen dat je een deel met kolen hebt en een deel zonder kolen. Kruid de pork chops royaal met de gewenste kruiden en grill deze voor zo'n 2 minuten aan beide kanten boven direct vuur. Verplaats daarna het varkenvlees naar de "koude zone" en laat het vlees indirect verder garen tot een kerntemperatuur van 55 graden. Dan lak je het vlees met de BBQ saus naar keuze. Laat het vlees verder garen tot een kerntemperatuur van 62 graden en haal ze dan van de BBQ af en pak in aluminiumfolie en laat ze voor 10 minuten rusten. Hierdoor wordt het vlees extra mals.

2) Verwarm, terwijl het vlees net op de BBQ ligt, de oven voor op 200 graden. Snijd de romanesco in roosjes en halveer deze, zodat ze plat kunnen liggen op een bakplaat met bakpapier. Maak de kruidenolie voor de romanesco door de olijfolie, gedroogde peterselie, dille, fijngeperste knoflook, peper en zout samen te voegen. Giet deze olie over de romanesco heen en hussel alles goed door elkaar, zodat overal het olijfolie mengsel zit. Rooster de romanesco in de oven voor gedurende 15-20 minunten, totdat ze mooi goudbruin zijn

3) Terwijl de romanesco in de oven staat, bak je de fijngesneden pancetta goudbruin in een koekenpan. Gebruik hier geen olie voor, want de pancetta zelf is al vet genoeg. Haal de pancetta uit de pan en laat deze op wat keukenpapier uitdrogen. Rooster in het overgebleven vet de panko. Kruid het met wat peper en zout en laat het mooi goudbruin worden. Roer het wel met regelmaat, zodat het niet verbrandt. Bij een mooie goudbruine kleur haal je de panko uit de pan en meng deze samen met de rozijnen en fijngesneden verse platte peterselie. Deze combinatie zorgt voor een heerlijke crunch in de salade, waardoor je hem van een standaard geroosterde groente, naar een next level salade brengt.

4) Doe in een schaal de geroosterde romanesco, grof gehakte roodlof en een ruim deel van het panko mengsel. Voeg het sap van een halve citroen toe en doe er een extra scheut olijfolie bij. Voeg naar smaak meer van beiden toe. Doe de salade vervolgens in een mooie serveerschaal en doe het resterende pankomengsel erop. Top het af met wat fijn gehakte peterselie.

5) Bak ondertussen de roseval aardappelen in 10 minuten mooi goudbruin en serveren maar! Haal de pork chops uit het aluminiumfolie en snijd deze in mooie plakken. Serveer deze met de salade en wat aardappeltjes. Heerlijk!

6) Eetsmakelijk!

Heerlijk met een glas Zolla Primitivo di Manduria (https://www.debigondier.nl/products/zolla-primitvo-di-manduria?_pos=1&_psq=zoll&_ss=e&_v=1.0) erbij. Genieten!

## HULP NODIG OF VRAGEN?

Dit recept is samengesteld door De Bigondier. Stel je vragen of volg hem via:
Facebook (https://www.facebook.com/pg/debigondier)
Instagram (https://www.instagram.com/debigondier)

Bestel je ingrediënten online op https://degroentemannen.versbesteld.nl.