RAAPSTELEN STAMPPOT MET (ZOETE) AARDAPPEL, PASTINAAK EN SLOW ROASTED PORKBELLY



Raapstelen! Een echte voorjaarsgroente die rijk zijn aan ijzer en vitamine C. Raapsteeltjes hebben over het algemeen een pittige smaak en hebben wat weg van rucola en spinazie. Veel mensen kennen ze van de klassieke stamppot en juist daar heb ik daar een moderne twist aangegeven. Overigens zijn ze ook erg lekker in frisse salades en roerbakschotels. Ik zou zeggen, experimenteer er eens mee.





BENODIGDHEDEN VOOR 3-4 PERSONEN:

- 500 gram raapstelen
- 500 gram zoete aardappel
- 300 gram kruimige aardappel
- 150 gram pastinaak
- 150 gram geraspte oude kaas
- e blaadjes
- je vol tijm
- oen

- 1 l. kippenbouillon (ik gebruik 1 blokje per 0,5 liter)
- 600 gram buikspek (zonder zwoerd)
- 3 el. BBQ saus (ik gebruik Baowow van Saus.Guru)
- 2 el. van je favoriete kruidenrub (ik gebruik all purpose van duketownsmokers)
- 1 tl. venkelzaad gemalen
- 0.5 tl. citroengras

De buikspek in dit recept is gemaakt op de BBQ, maar kan ook prima in de oven bereidt worden.

BEREIDING:

1. Bereid eerst alles goed voor, zodat het koken makkelijker gaat. In de horecasector heet dit mise-en-place.

2. Snijd de raapstelen fijn. Schil de zoete en kruimige aardappel en de pastinaak. Snijd ze alle drie in gelijke blokken van 1,5 bij 1,5 cm. Snijd het buikspek aan de vleeszijde deels in dobbelstenen van 2 bij 2 cm, maar zorg ervoor dat het nog wel één geheel blijft. Kruid het vlees royaal met de kruidenrub, het venkelzaad en het citroengras. Bereid een BBQ voor op indirecte grill bereiding op 110 graden

   Indirect grillen houdt in dat je de warmtebron (de briketten/kolen) verdeelt in de barbecue, waardoor je zones creëert. Vlees dat je even kort wilt dicht schroeien, leg je direct boven de warmtebron. Grote stukken vlees die langzaam moeten garen (zoals deze buikspek), plaats je op het indirecte deel van de barbecue. Heb je geen BBQ of zie je deze methode even niet zitten? Bereid dan het buikspek in de oven met dezelfde temperaturen en het resultaat is ook dan erg lekker!
3. Plaats het buikspek op de koude zone van de BBQ (of plaats hem op rooster in de oven met een lekbak eronder) en laat hem langzaam garen op 110 graden voor 2 uur. Na 2 uur pak je het buikspek in, in aluminiumfolie en laat je hem verder garen voor 1 uur op 140 graden. Na deze 3 uur haal je hem uit het aluminiumfolie. Bewaar het braadvocht voor de stamppot. Erg lekker! Verhit de BBQ (of de oven) naar 220 graden en grill de buikspek kort af, zodat hij een lekkere bite meekrijgt. Lak hem daarna af met de BBQ-saus en laat hem nog even voor zo'n 10 minuten nagaren. Geloof me, je weet niet wat je proeft! Het is de tijd zeker waard.
4. Kook de pastinaak, zoete en kruimige aardappel met de twee bouillontabletten in het water in 10 minuten gaar. Giet af en bewaar +/- 100 ml van het kookvocht. Stamp de aardappelen en pastinaak met een pureestamper tot een grove puree. Roer zowel het kookvocht als het braadvet toe tot je een gewenste dikte van de puree hebt. Voeg naar smaak zout, peper, de rasp van een halve citroen, wat fijngesneden salie en tijm toe en meng dit door. Voeg de gesneden raapstelen en geraspte kaas toe en laat de stamppot voor zo'n 3-5 minuten staan, zodat de smaak kan doortrekken.
5. Maak het bord op met de stamppot en in plakken gesneden buikspek! Druppel nog wat Baowow saus erover heen en eetsmakelijk!

Heerlijk met 19 Crimes Chardonnay (https://www.debigondier.nl/products/19-crimes-chardonnay?_pos=1&_psq=19+cri&_ss=e&_v=1.0).

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.