



IBERICO VARKENSHAASJE MET IPA-SPEKSAUS

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: Nederland (fusion)

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 2 personen

Tijd: 25 minuten

Ingrediënten:

- **1 Iberico varkenshaas**
- **mooie plakken serranoham crudo**
- **250 gram gerookte spekblokjes**
- **2 tenen knoflook, fijngesnipperd**
- **1 kruidnagel**
- **1 blaadje laurier**
- **2 sjalotten, fijngesnipperd**
- **2 takjes tijm**
- **10 gram roomboter**
- **4 el olijfolie**
- **2 el appelstroop**
- **1 flesje IPA bier**
- **versgemalen zwarte peper**

Bereiding:

- Leg het varkenshaasje in een schaal en giet hier het flesje IPA bier bij. Je mag best een slokje voor je zelf bewaren.
- Voeg de sjalotten, knoflook, takjes tijm, kruidnagel en laurier toe. Meng alles goed door elkaar en laat 8 uur marineren in de koelkast.
- Haal na 8 uur de varkenshaas uit de marinade en droog goed af. Bewaar de marinade.
- Wrijf de varkenshaas in met versgemalen zwarte peper. Liever geen zout, want de serranoham is al zout genoeg.
- Smelt de roomboter in een kleine koekenpan. Bak hierin de spekblokjes gaar.
- Giet de marinade door een zeef bij de spekblokjes en laat dit zachtjes inkoken.
- Omwikkel de varkenshaas met de mooie plakken serranoham. Zet desnoods vast met cocktailprikkers.
- Verwarm de olijfolie in een koekenpan op een matig vuur. Leg de varkenshaas in de pan en bak zachtjes rondom gaar naar een kerntemperatuur van 60°C.
- Haal uit de pan en laat 5 minuten onder aluminiumfolie rusten.
- Roer ondertussen de appelstroop door de spekblokjes en breng op smaak met peper en zout. Monteer eventueel wat met een paar blokjes koude boter.
- Snij de varkenshaas in mooi plakken en serveer met een royale lepel van de IPA-Speksaus.

Eetsmakelijk!