Warme antipasti salade met Iberico Secreto

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: Spanje / Italië

Gang: Hoofdgerecht / Antipasti

Hoeveelheid: 4 - 6 personen

Tijd: 45 minuten

Ingrediënten Iberico Secreto:

- **500 g Iberico Secreto**
- **3 el zonnebloemolie**
- **4 teentjes knoflook**
- **Grof zeezout**
- **1 stokbrood**

Ingrediënten warme antipasti salade:

- **150 g pancetta of rauwe ham, in plakjes**
- **1 aubergine**
- **1 courgette**
- **1 puntpaprika**
- **250 g paddenstoelen**
- **250 g cherrytomaten, liefst in verschillende kleuren**
- **2 rode uien**
- **1 bol knoflook**
- **½ bosje verse basilicum**
- **1 bol burrata**
- **olijfolie**
- **Zout en versgemalen zwarte peper**

Ingrediënten balsamicodressing:

- **75 ml olijfolie**
- **2 el balsamicoazijn**
- **2 el limoensap**
- **1½ el honing**
- **Zout en versgemalen zwarte peper**

Bereiding:

Bereid de BBQ voor

- Richt de BBQ in voor zowel directe als indirecte garing en breng de temperatuur naar ongeveer 180 °C.

Grill de pancetta

- Leg de plakjes pancetta op het directe gedeelte van het rooster en grill ze krokant. Laat ze even uitlekken en afkoelen en verkruimel ze vervolgens in grove stukjes. Zet apart.

Grill de aubergine, courgette en paprika

- Snijd de aubergine, courgette en puntpaprika vanaf de steelkant in tot vlak voor het uiteinde, zodat de verschillende delen aan elkaar blijven zitten. Vouw de groenten voorzichtig open zodat ze als een bloem op het rooster liggen.
- Bestrijk ze licht met olie en grill ze op het directe gedeelte van de BBQ tot ze mooie grillstrepen hebben en beginnen te garen.

Maak de uienbloemen

- Pel de rode uien, maar laat het kroontje intact zodat de rokken bij elkaar blijven. Snijd de uien vanaf ongeveer 1 centimeter onder het kroontje naar beneden in meerdere parten.
- Draai de uien voorzichtig om en trek de parten iets uit elkaar, zodat er mooie uienbloemen ontstaan.

Bouw de warme groentesalade

- Maak de paddenstoelen en cherrytomaten schoon. Verdeel de gegrilde aubergine, courgette en puntpaprika samen met de uienbloemen, paddenstoelen, tomaten en de in losse tenen verdeelde bol knoflook over een gietijzeren skillet.
- Besprenkel de groenten met een royale scheut olijfolie en breng op smaak met zout en peper.
- Plaats de skillet op het indirecte gedeelte van de BBQ en laat de groenten rustig verder garen tot ze beetgaar en mooi gekaramelliseerd zijn.

Bereid het Iberico Secreto

- Pers de vier afzonderlijke teentjes knoflook fijn en meng ze met de 3 eetlepels zonnebloemolie.
- Bestrijk het Iberico Secreto rondom met de knoflookolie.
- Grill het vlees vervolgens boven directe hitte. Draai het regelmatig zodat het rondom een mooie, donkere grillkorst krijgt. Gaar het vlees tot een kerntemperatuur van ongeveer 60 °C.
- Neem het Secreto van de BBQ en laat het ongeveer 5 minuten losjes afgedekt rusten. Snijd het vlees daarna in mooie plakjes en bestrooi het vlak voor het serveren met grof zeezout.

Maak de dressing

- Meng de olijfolie, balsamicoazijn, het limoensap en de honing tot een mooie dressing. Breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper.

Maak de salade af

- Neem de skillet met de warme groenten van de BBQ.
- Verdeel de plakjes Iberico Secreto over de warme groenten. Strooi de krokante pancetta erover en verdeel de burrata in grove stukken over het gerecht.
- Werk af met royaal wat verse basilicumblaadjes en druppel als laatste de balsamicodressing over de salade.
- Serveer de warme antipasti salade direct met knapperig stokbrood.

Buon appetito!

¡Buen provecho!