

## Presa Iberico (op de houtgestookte oven)

### Wat heb je nodig?

bos kleine winterpenen, geschraapt  
diepvriesdoperwten  
krieltjes in de schil, gewassen  
1 citroen  
½ pot kippenfond  
2 blaadjes laurier  
2 takjes verse tijm  
verse peterselie, fijngehakt  
honing  
50 gr. boter  
olijfolie  
versgemalen zwarte peper  
zout

### Wat moet je doen?

Steek je (pizza) oven aan zoals in het YouTube-filmpje of steek je barbecue aan en zorg voor een directe en indirecte zone (ca. 180 graden)

Verhit in een pannetje wat water

Halveer de krieltjes en snijd de wortels in stukken van ca. 5 cm. (Laat per persoon 1 wortel 'heel)

Snijd de citroen in partjes en knijp de helft uit (citroensap)

Doe de krieltjes met de worteltjes in een ovenschaal en leg er de partjes citroen en takjes tijm bij

Giet de fond erover en zoveel heet water dat de groenten half 'onderstaan'

Breng op smaak met peper en zout en zet indirect in je oven/bbq

Als de groente bijna gaar is haal van de barbecue/oven en doe de doperwten erbij

Doe er klontjes boter door en laat staan, afgedekt met aluminiumfolie

Halveer het vlees over de lengte en bestrooi met peper en zout

Gril het vlees eerst direct, tot ze aan alle kanten mooi bruin is (draai dus regelmatig)

Gaar dan indirect verder tot een kerntemperatuur van 61 graden (dit duurt in totaal ca. 16 minuten)

Haal het vlees er dan af en laat rusten (tot een kerntemperatuur van ca. 63/64 graden)

Haal, als de groente gaar is, de stukken wortel uit je stoofje en doe ze in een blender/keukenmachine

Voeg hier een beetje boter en honing aan toe en mix tot een puree (voeg eventueel nog wat kookvocht toe)

Gril de 'hele' wortels nog even af op de barbecue en leg ze in het kookvocht van je ovenschaal

Snijd het vlees schuin in plakken

Schep wat wortelpuree op een bord en leg hierin de doperwtjes en een hele gegrilde wortel

Leg de krieltjes en de plakjes vlees erbij

Breng het geheel nog wat meer op smaak met peper en zout en garneer met wat peterselie

"Ik zeg: maken die hap!"

Ralph de Kok