

Buikspek met appel en gerookte paling

Wat heb je nodig? (voor ca. 4 personen)

1 stuk buikspek van ca. 600 gr.

“All Purpose” rub by Ralph de Kok

takjes tijm en rozemarijn

paar laurierblaadjes

2 tenen knoflook, in dunne plakjes gesneden

versgemalen zwarte peper

zout

Voor de salade met gerookte paling:

3 á 4 gerookte palingfilets

1 Granny Smith appel

citroensap

1 venkel

1 ei

1 eidooier

1 flinke theelepel Dyon mosterd

scheut witte wijnazijn (bv. Marc de Champagne, Oil & Vinegar)

180 ml. zonnebloemolie

2 teentjes knoflook, fijngeperst

Wat moet je doen?

1. Snijd het buikspek in en bedek rondom met tijm, rozemarijn, laurier, knoflook, peper en zout
2. Laat het vlees in deze kruiden een nacht in de koeling marineren
3. Steek de bbq aan en zorg voor een temperatuur van ca. 160-190 graden
4. Schuif het houtskool naar de zijkanten en zet in het midden een (aluminium) bakje met water
5. Wrijf de kruiden van het vlees, bestrijk het spek met olijfolie en bestrooi rondom met de rub
6. Leg wat blokjes rookhout (bv. whisky/eiken) tussen de gloeiende houtskool en leg het vlees in het midden van de bbq (indirect)
7. Gaar het spek in ca. 80 minuten tot een kerntemperatuur van 77-85 graden
8. Snijd de venkelknol in plakken van ca. ½ cm en bestrijk met olijfolie
9. Gril de venkel (direct) tot ze mooie grillstrepen heeft en wat zachter is en snijd in blokjes
10. Snijd de appels in blokjes van ½ cm. en besprenkel met citroensap om bruin worden te voorkomen
11. Snijd de palingfilets in blokjes van ½ cm en meng alles in een schaal door elkaar
12. Maak de aioli: doe de eieren, mosterd, azijn met wat peper en zout in een hoge smalle kom
13. Giet er de zonnebloemolie op en meng met een staafmixer tot een gladde mayonaise
14. Roer er dan de fijngeperste knoflook door
15. Laat het spek rusten en snijd dan in plakken

16. Roer een flinke el. aioli door de palingsalade en trek er ook een streep mee over een bord
17. Schep hier de palingsalade op en leg de plakjes vlees erbij
18. Garneer met wat venkelgroen en serveer met de overige aioli

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok