

Porchetta

1



230°C

30m

2



150°C

180m

65°C





Ingrediënten:

- » 2 kilo buikspek aan één stuk, met zwoerd
- » 1 bosje rozemarijn
- » 1 bosje tijm
- » 1 bosje salie
- » 4 tenen knoflook
- » 1 flinke eetlepel venkelzaad
- » 75 gram pijnboompitten
- » zwarte peper naar smaak
- » zout naar smaak
- » olijfolie

Overige benodigdheden:

- » kooktouw/ slagers touw
- » braadslede of lekbak
- » scherp mes

De bereiding is eigenlijk erg eenvoudig en om er een extra uitdaging en smaaksensatie aan toe te voegen, bereid je de porchetta op houtskool, in een Kamado BBQ. Speel je graag op zeker of heb je geen Kamado BBQ tot je beschikking?

Geen probleem, want in je eigen oven, thuis in de keuken, gaat het ook uitstekend. Begin met de kruiden. Van alle kruiden heb je alleen de blaadjes nodig, dus ris deze van de takjes. Hak de kruiden fijn met een mes. Voeg de pijnboompitten en het venkelzaad toe en hak het mengsel nog verder fijn, totdat er een mooi strooisel ontstaat. Zet het kruidenmengsel apart.

Leg de varkensbuik in de breedte met de huidkant naar boven op een snijplank. Snij met een goed scherp mes de huid in, niet te diep, maar wel door de huid heen. Doe dit van boven naar beneden, om de centimeter. Draai het stuk vlees nu om en gebruik ruim peper en zout. Voeg vervolgens het kruidenmengsel toe en masseer alles goed in alle gaten en kieren van het vlees.



Nu wordt het tijd om van je varkensbuik een porchetta te maken. Leg een aantal stukken kooktouw op je werkblad en plaats hier de varkensbuik, met de huidkant naar beneden, bovenop. Rol het vlees nu zo strak mogelijk op. Een paar helpende handjes kunnen hierbij goed van pas komen, aangezien je nu de touwtjes strak om het vlees moet gaan binden, terwijl dit strak blijft opgerold. Zorg ervoor dat de touwtjes het vlees goed bij elkaar houden. Gebruik ongeveer zes touwtjes, maar wanneer jij een grotere porchetta maakt, heb je er uiteraard meer nodig.

- 1: De Kamado BBQ inmiddels voorverwarmen op 230 °C. De convectorplaat plaatsen om indirect te garen en hier bovenop een lekbak van aluminiumfolie. Daar bovenop het rooster met de porchetta. Het eerste half uur grill je de porchetta op 230 °C.
- 2: Daarna laat je de temperatuur zakken naar 150 °C. Na drie uur heeft de Italiaanse rollade een kerntemperatuur van 65 °C, wat betekent dat deze gaar is. Laat de porchetta nog een uurtje doorgaren op lage temperatuur om wat meer vet kwijt te raken. Snijd de porchetta in mooie plakken. Het kost wat moeite om door de krokante huid te komen, maar het resultaat maakt alles goed. Serveer het Italiaanse buikspek met een frisse salade om het machtige varkensvlees wat tegengas te geven. Italianen eten er graag een mooi stuk ambachtelijk brood bij, maar denk ook eens aan Hasselback aardappelen.

