



PORCHETTA - GEROOSTERDE VARKENSBUIK

Hoofdgerecht • 2 ½ uur • 4 pers.

Ingrediënten

- 1 kilo buikspek aan 1 stuk
- rozemarijn
- pijnboompitten
- venkelzaad
- salie
- tijm
- peper en zout
- knoflook
- rollade touw

1 Allereerst moet u het spek insnijden met een scherp mes. Maak om de 5 mm een langwerpige snee in het spek. U kunt er ook voor kiezen om een ruitvorm in het spek te kerven. **2** Leg het stuk buikspek dan met de spekkant naar beneden en wrijf het vlees goed in met zout en peper. **3** Vervolgens de kruiden, knoflook en pijnboompitten met een mes fijnhakken. **4** Vervolgens het kruidenmengsel verdelen over het vlees en goed erin wrijven. **5** Dan het vlees strak oprollen met rolladetouw vastmaken. **6** Vervolgens de buitenkant van het vlees inwrijven met olijfolie en dan flink met peper en zout bestrooien. **7** Dan de oven in voor 30 minuten op 225 graden. Hierdoor wordt de buitenkant mooi dichtgeschroeid. **8** Vervolgens het vlees inpakken in folie maar u kunt ook de braadslee afdekken met folie. **9** Dan voor zeker anderhalf uur in de oven op 150 graden. Gebruik een thermometer om de kerntemperatuur te meten. Het vlees mag niet warmer zijn dan 70 graden! Het wordt dan te droog. **10** Zodra de temperatuur van de kern rond de 65 graden is, dan haalt u de folie eraf. **11** Zet vervolgens de oventemperatuur op 225 graden zodra de korst lekker krokant wordt! **12** Haal de Porchetta dan uit de oven en laat minimaal 10 minuten rusten.

