Porchetta met gepofte tomaatjes



Ingrediënten

10

- Buikspek incl. zwoerd, van +/- 2,5 kg
- Bresc Gremolata
- Peper en Zout
- Citroen
- Slagers/keuken touw.
- Cherrytomaatjes aan steel
- Olie

Bereidingswijze

Snijd het buikspek in aan beiden zijdes. Leg het buikspek met het zwoerd naar beneden, en de vleeskant boven.

Verwarm de oven voor op 150°c graden. Smeer het buikspek ruim in met de Bresc Gremolata. Rol het buikspek stevig op, en bind het op met het keukentouw. Leg het op een oventray en schuif het in de oven. Bij gebruik van een kernthermometer, houdt 71°c graden aan als kerntempratuur.

Bij de laatste 5 minuten kunnen de cherrytomaatjes op steel mee in de oven. Deze zijn goed zodra het velletje popt.

Serveer de porchetta met Bresc Gremolata in zijn geheel, of deel het op in porties van 10 gelijke stukken.
Een extra lepel Bresc Gremolata is erg lekker als toevoeging; inclusief de gepofte cherrytomaatjes. Citroen zest als extra garnering.

Gebruikte bresc producten



Bresc Gremolata 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000