

WINTER GARDEN



LANGZAAM GEGAARD BUIKSPEK MET TIJM, JENEVERBES & CITROEN

BOODSCHAPPEN

- 1 kg. buikspek
- 1 citroen (biologisch)
- 3 takjes tijm
- 3 teentjes knoflook
- 8 jeneverbessen

Verwarm de oven voor op 225°C en kerf met een scherp mesje een ruitjespatroon in het vet (witte zijde).

Breng 750 ml water aan de kook, leg het buikspek met gekerfde zijde naar boven in een ovenschaal en schenk er het kokend hete water overheen. Giet het water af en dep het vlees droog. Door dit te doen krijg je later een mooi krokant korstje.

Was de citroen in heet water en wrijf droog, rasp nu de schil er af, ris de blaadjes van de takjes tijm en snipper de teentjes knoflook. Stamp de citroenrasp, tijm, knoflook en de jeneverbessen nu grof in een vijzel. Meng met zout en flink wat peper en wrijf hiermee het buikspek rondom goed in.

Leg het buikspek met gekerfde zijde naar boven en zet de schaal in de oven. Verlaag de temperatuur na ca. 45 min. naar 150°C en gaar nog eens een uur. Serveer met aardappelpuree en witlof of boontjes.

