



Speenvarkenrib, buikspek en sesam asperges

Benodigdheden: 2 kg gepocheerde pata negra buikspek, 3 kg speenvarkenrackets, 2 asperges p.p., 150 gram boter, geroosterde sesamzaad. **Chorizo olie** van 3 dl olijfolie en 100 gram chorizoworst.

Doperwtensaus van 200 gram geblancheerde doperwten met 100 cc zure room, smaakstoffen. Bakje fijne postelein. 2 Sechuan Cress.

Een **zak popcorn**, 200 gram suiker, 50 cc water.

Werkwijze: Asperges schillen en 10 minuten garen. **Koud spoelen.** Drogen en besprenkelen met gesmolten boter. De **onderste 3 cm** door de **geroosterde sesamzaadjes** rollen.

De **botjes** van de speenvarkenrib minstens **drie cm** schoonmaken. Kruiden en kort dichtschroeien. **Op 100°C** verder garen in de oven. **Kerntemperatuur 56 °C.** (eventueel inpakken met alu-folie en warm houden in de réchaudkast)

Gepocheerde buikspek in 22 mooie gelijke stukken snijden en met pocheervocht opwarmen. Een klein gedeelte van het vocht binden om bovenop de buikspek in te smeren.

Doperwten saus maken. **Chorizoworst** zeer fijn snijden en in de blender pureren met de olie, door de bolzeef wrijven.

Popcorn caramelliseren door een donkere suikerstroop te trekken en het popcorn hierin mengen. **Speenvarkenracks** verdelen.

Opmaak: Twee warme asperges op de borden leggen en **garneren** met de fijne postelein, ernaast de speenvarkenrib en het buikspek met erop stukjes popcorn en Sechuan Cress.

De **chorizo olie** en de **doperwtensaus** speels ernaast serveren.