

Iberico ham, aardappelpuree en emulsie van zwarte olijven



Ingredienten

Bereiding

Voor de olijvenemulsie:

250 gr zwarte olijven op sap

1 teentje look

200 ml olijfolie

1 el rode wijnazijn

1 el sojasaus

peper – zout

voor de puree

aardappelen

kippenfond

emmenthal

chipotle peper gedroogd

peper, zout en foelie

voor de croutons

zuurdesem brood

boter

Bereiden:

Doe alle ingrediënten voor de olijvenemulsie samen in de blender en mix tot een gladde crème.

Schil de aardappel en kook gaar, pureer en breng op smaak met de kippenfond, emmenthal, peper, zout en foelie (of nootmuskaat).

Snij het brood tot croutons en bak ze krokant in hazelnoot boter

Snij met een fileermes dunne sneetjes van de Iberico ham (voorzie er ongeveer 3 à 4 per persoon).

Serveren:

Schik de Iberico ham mooi op het bord. Spuit de zwarte olijven emulsie en de puree in dotjes op het bord.

Verdeel de croutons.

Werk af met enkele takjes limoenkers en besprenkel met olijfolie.

Bron: Jan Tournier <https://njam.tv/recepten/stokbroodje-met-iberico-ham-en-emulsie-van-zwarte-olijven>

Aangevuld met eigen inbreng obv foodpairing