

Hoofdvlees met groene kruiden en gedroogde ham, beignets van hersenen en olijvenmayonaise.

Ingredienten

:

Bereiding

Voor 20 personen

Ingrediënten

1 varkenskop, gekliefd met tong en hersenen - zout

Bouillon:

3 uien - 1 kruidnegel - 2 preistegels - witte selder - 3 wortelen - 1 bods peterselie - 3 blaadjes laurier - zout&peper - 1/2 bol look - 3 takjes tijm

Kruidengarnituur:

2 bosjes jonge ui, fijn gesneden - 100 g peterselie - 50 g platte peterselie - 50 g zurkel - 20 g citroenkruid - 10 g dragonblaadjes - 2 teentjes look, gepeld - sap van 2 citroenen - 20 kleine augurkjes, fijn gesneden - 25 plakken gedroogde ham, niet al te dik gesneden

Mayonaise

250 g ontpitte groene Spaanse olijven - 1,6 dl bier - 1/2 l mayonaise met extra mosterd - 100g tempurabloem

Bereiding

Laat de hersens gedurende 2 uur uittrekken in koud water met wat zout. Laat de varkenskop gedurende 3 à 4 uur uittrekken in water met veel zout om alle onzuivere restjes en bloed op te lossen. Spoel hierna overvloedig onder stromend water.

Zet kop en tong op het vuur in koud, gezouten water. Laat één keer opkoken en schuim grondig af.

Voeg groenten en kruiden voor de bouillon roe. Laat zachtjes koken gedurende ruim 1 uur, naar gelang de grootte van de kop. Haal kop en tong uit de bouillon. Ontdoe de kop van alle beentjes en ontvel de tong. Hak al het vlees in kleine stukken. Zeef de bouillon. Houd 1 liter over en laat deze voor de helft inkoken samen met de halve bol look, tijm en laurier. Kruid met peper en zout.

Voeg nu de groentenkruidengarnituur bij de bouillon en mix alles tot een groene puree. Voeg het gehakte vlees toe. Breng op smaak met peper en zout en het sap. Laat opkoken onder goed roeren. Voeg nu pas de gehakte augurken toe en neem van het vuur. Stort alles in een platte schotel en laat afkoelen tot het geheel opgesteven is.

Leg intussen de plakken ham op plasticfolie en verdeel hierover de bijna opgesteven massa. Maak er een rol van en zorg dat de ham er mooi omheen zit. Laat een nacht opstijven in de koelkast. Maak olijvenmayonaise door de Spaanse olijven te bakken en te mengen met een 1/2 liter mayonaise met extra mosterd.

Voor de beignets

Ontdoe de hersens van alle vliesjes. Spoel nogmaals en dep goed droog. Snijd ze in blokjes ter grootte van beignets, doop in wat tempurabeslag (meng 100 g tempurabloem met 1,6 dl bier) en bakken.

Opdienen

Snijd een duimdikke plak van van de rol. Leg die aan één kant van het bord en hersenbeignets aan de andere kant met onderaan een flinke streep mayonaise.