

Cubaans speenvarkenham (Lechon Asado)

Voor: 4-6 personen

Ingrediënten:

1 ham van een speenvarken van 2-2,5 kg
6 teentjes knoflook
1 eetlepel grof zeezout
2 koffielepels oregano
2 koffielepels gemalen komijn
2 koffielepels gemalen zwarte peper
150 ml vers sinaasappelsap
50 ml vers limoensap
2 eetlepels extra vergine olijfolie
100 ml droge sherry
1 grote ui in dunne schijfjes gesneden
2 laurierbladen

Saus:

100 ml extra vergine olijfolie
4 grote tenen knoflook in flinterdunne schijfjes gesneden
100 ml vers sinaasappelsap
25 ml vers limoensap
0,5 theelepel gemalen komijn
0,5 theelepel droge oregano
0,5 theelepel grof zeezout
0,5 theelepel gemalen zwarte peper
1,5 eetlepels gesneden platte peterselie

Rookmot:

2 handen vol kersenhoutsnippers

Bereiding van de ham:

- Maak met de punt van een scherp mes om de 4 centimeter, 1 centimeter diepe inkepingen langs de vlees- en huidzijde.

- Bereid de marinade door de knoflook, oregano, komijn, en peper in een mortier fijn te stampen tot een egale pasta.
- Voeg de helft van het sinaasappelsap, limoensap en alle olijfolie toe aan de pasta.
- Wrijf de marinade goed in, in de ham en vergeet de inkepingen niet.
- Leg de ham in een groot recipiënt en voeg de rest van het sinaasappel- en limoensap, de sherry, uien en laurierbladen toe.



- Laat de ham een nacht marinieren, of zelfs een volledige dag, waarbij je ze geregeld draait in de marinade.
- Bereid de barbecue voor op indirecte warmte tussen de 120°-150°C, en zet er een druppan onder.
- Leg de ham op de barbecue met de vleeskant naar onder.
- Voeg de helft van de rooksnippers toe en sluit de rookafvoer af.
- Open de rookafvoer opnieuw en draai de ham geregeld en bak ze tot de huid heel krokant is en de kerntemperatuur ongeveer 90°C bedraagt (niet meten op het bot want het bot wordt warmer). Dat duurt ongeveer 4 tot 6 uur.
- Voeg na een uur opnieuw wat rookchips toe, en sluit opnieuw de rookafvoer voor een tijdje af.

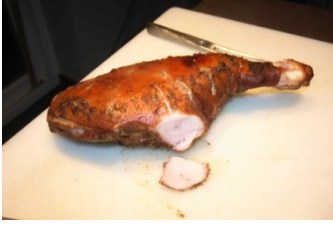


Bereiding van de Cubaanse saus “Mojo”:

- Verhit de olijfolie in een diepe sauspan over gemiddelde warmte
- Voeg de fijngesneden knoflook toe totdat die lichtbruin is (1 tot 2 minuten)
- Neem de pan van het vuur en laat 5 minuten afkoelen
- Voeg het sinaasappelsap en limoensap, komijn, oregano, zout, peper, en 2 eetlepels water in de sauspan en kook de saus op gedurende 2 minuten. Eventueel bijkruiden met zout en peper.
- Laat de saus afkoelen tot kamertemperatuur en voeg de platte peterselie toe, doe in een fles en schut goed.
- Serveer bij de ham.

BBQpassion

Barbecue Equipment for Barbecue fanatics



Laat het u smaken!



www.BBQpassion.eu - IBAN BE 90 3930 2834 7432 - BIC: BBRUBEBB - BTW BE 0550 538 940 –

Contact infobbqpassion@gmail.com - Tel +32 468 126 907