

Chrupiący boczek z sałatką fasolową i ziemniakami fondant

Czas ogółem **270 min** 60 min Czas przygotowania **210 min** Czas gotowania **720 min** Czas oczekiwania

SKŁADNIKI

10 porcj(e/i)

Boczek:

2 kg	boczku wieprzowego
50 g	soli
1 l	bulionu drobiowego
100 ml	<u>Naturalnie warzony</u> <u>bezglutenowy sos</u> <u>sojowy Tamari Kikkoman</u>
500 g	szalotki, drobno pokrojonej
20 g	obranego czosnku
15 g	mąki kukurydzianej
100 ml	mleka pełnotłustego

Sałatka:

300 g	fasoli wielokwiatowej, bez przyciętych końcówek
300 g	fasoli woskowej, bez przyciętych końcówek
300 g	bobu, z puszki (waga po odsączeniu)
100 g	czerwonej cebuli, cienko pokrojonej
300 g	gruszek, drobno pokrojonych
120 ml	oliwy z oliwek
80 ml	białego octu balsamicznego
60 g	musztardy ziarnistej
60 g	miodu
	sól
	pieprz
5 g	cząbrku letniego, umytego i obranego

Ziemniaki:

800 g	młodych ziemniaków,
--------------	---------------------

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Skórkę na boczku natnij w kratkę co 5 mm. Mięso natrzyj solą i wstaw do lodówki na noc. Następnego dnia wypłucz sól pod bieżącą wodą.

Krok 2

Rozgrzej piekarnik do 120°C. W naczyniu żaroodpornym połącz bulion drobiowy, Bezglutenowy sos sojowy Kikkoman, szalotkę i czosnek. Umieść boczek w płynie skórką do góry, tak aby był do połowy zanurzony. Duś w piekarniku przez około 3 godziny.

Krok 3

W międzyczasie gotuj fasolę wielokwiatową i woskową w dużej ilości osolonej wody przez 4-5 minut. Następnie zanurz fasolę w bardzo zimnej wodzie i wymieszaj z bobem. Dodaj cebulę i gruszki. Odstaw na chwilę.

Krok 4

Wymieszaj oliwę, ocet balsamiczny, musztardę i miód na sos winegret i obficie dopraw solą i pieprzem. Polej sałatkę z fasoli i dobrze wymieszaj. Przed podaniem dodaj cząber.

Krok 5

Przygotuj ziemniaki fondant. Posmaruj dużą patelnię masłem i rozłóż na niej młode ziemniaki przekrojoną stroną do dołu. Dodaj bulion warzywny, czosnek i tymianek. Gotuj na małym ogniu przez około 25 minut, aż bulion odparuje, a

100 g
500 ml
20 g
20 g

przekrojonych na pół
miękkiego masła
bulionu warzywnego
czosnku, obranego
tymianku
gruba sól

ziemniaki powoli nabiorą złocistego koloru.
Dopraw gruboziarnistą solą.

Krok 6

Wyjmij boczek z płynu z gotowania i pozostaw do ostygnięcia. Zmiksuj płyn i przelej przez drobne sito. Wymieszaj mąkę kukurydzianą z odrobiną wody i lekko zagęść nią sos. Dodaj mleko i spień blenderem ręcznym. Podziel boczek na porcje i grilluj w salamandrze z odrobiną sosu, aż mięso będzie chrupiące.

Krok 7

Podawaj chrupiący boczek z sosem, sałatką z fasoli i ziemniakami. Udekoruj świeżymi ziołami.