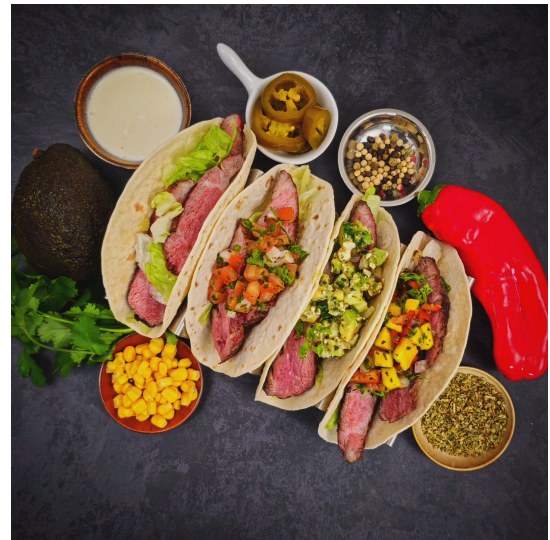


Iberico presa taco's met 3 frisse salsa's

4 personen

50 minuten

Iberico, niet voor niets de 'WAGYU' onder de varkens! Iberico vlees heeft een ongelooflijk mooie marmering, en dat zorgt voor een fenomenale smaak én malsheid! Op het Iberische schiereiland scharrelen de varkens naar hartenlust rond in de bossen, en vinden ze zelf hun voeding, puur natuur! De 'presa' is een stuk uit het deel tussen de nek en de schouders van het varken. Het is héél erg gemarmerd en dus een echte smaakbom!



INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

- 1 Iberico presa
- zachte mini taco's (of tortilla's), een 16 stuks.
- 3 San Marzano tomaten
- 60 gram verse koriander
- 1 sjalotje
- ingelegde jalapenos
- 1 limoen
- 1 mango
- 1 rode ui
- 1 rode puntpaprika
- 1 avocado
- 150 gram feta kaas
- een halve komkommer
- een 200 gram ijsbergsla
- komijn
- peper en zout
- olijfolie
- zure room

BEREIDING:

1. Verwarm de oven op 120 graden, conventioneel.
2. Leg het stuk presa op bakpapier op de rooster en zet in het midden van de oven.
3. Gaar de presa tot een kerntemperatuur van 60 graden. Heeft je oven geen kernthermometer, dan kan je er altijd een losse kopen, super handig! Het garen tot een kern van 60 graden duurt ongeveer 3 kwartier, afhankelijk van de oven en de dikte van de presa.

 [keurslagerdemeulder](#)

 [Keurslager De Meulder](#)

De 3 salsa's:

De tomatensalsa:

1. Neem de San Marzano tomaten, verwijder de zaadjes en zaadlijsten en snij de rest in kleine blokjes (0,5 à 1 cm). Doe ze in een kom.
2. Snipper het sjalotje fijn en meng onder de salsa.
3. Voeg ook de zeste van de hele limoen toe, alsook het sap van een halve limoen.
4. Snipper een 10 à 20 gram verse koriander fijn en meng onder de salsa.
5. Proef, kruid met peper en zout en meng.
6. Zet deze tomatensalsa in de koelkast.

De mangosalsa

1. Schil de mango, verwijder de pit en snij het vruchtvlees in kleine blokjes (0,5 à 1 cm). Doe ze in een kom.
2. Snipper een halve rode ui fijn en meng onder de stukjes mango. *Hou je niet van de smaak of nasmaak van rauwe ui, dan kan je de snippers even kort blancheren in kokend water.*
3. Verwijder het groen en de zaadlijsten van de puntpaprika en snipper fijn. Doe mee in de kom.
4. Snipper een 10 à 20 gram verse koriander fijn en meng onder de salsa.
5. Proef, kruid met peper en zout en meng.
6. Zet deze mangosalsa in de koelkast.

Avocadosalsa

1. Schil de avocado, verwijder de pit en snij in kleine blokjes (0,5 à 1 cm). Doe ze in een kom. Besprenkel met het sap van een halve limoen.
2. Verkruiemel de feta in de kom.
3. Snij de halve komkommer in kleine blokjes (0,5 à 1 cm) en doe mee in de kom.
4. Snipper de andere helft van de rode ui fijn en doe mee in de kom.
5. Snipper een 10 à 20 gram verse koriander fijn en meng onder de salsa.
6. Kruid met een theelepeltje komijn, peper en zout en meng.
7. Zet ook deze salsa in de koelkast.

Wanneer de presa z'n kerntemperatuur heeft bereikt haal je hem uit de oven en verhit je een (grill)pan waar die mooi inpast. Ondertussen kunnen de wraps even in de oven. We gaan nu de presa een mooi korstje geven, dit doe we héél heet en met een beetje olijfolie. We hoeven de presa enkel te korsten, van binnen is die al gaar. Snij de presa in dunne reepjes en zet op tafel met de salsa's, jalapenos, zure room en ijsbergsla. Smakelijk!