

# Iberico solomillo met gouden patatjes en broccolini met serrano crumble

**4 personen**

**50 minuten**

Oh Solomillo! Solomillo is het Spaanse woord voor 'haasje of filet'. Iberico solomillo is dus het varkenshaasje van een Iberico varken. Een heel mooi, puur stukje vlees vol van smaak! Broccolini is geen mini-broccoli, maar een kruising van broccoli en een Chinese koolsoort. Het resultaat is een erg lekkere groente met een opvallend lange steel. Smijt de steeltjes niet weg, want die zijn, net als de roosjes, super lekker én voedzaam.



## INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

- 2 Iberico varkenshaasjes
- 600 gram broccolini
- 1 kg vastkokende aardappelen
- 8 schelletjes serranoham
- 1 groot potje peperroomsaus van bij ons
- bicarbonaat
- bakboter
- peper en zout

 [keurslagerdemeulder](#)

 [Keurslager De Meulder](#)

## BEREIDING:

1. Verwarm de oven op 120 graden.
2. Leg de Iberico haasjes op een bakpapier op de rooster. We gaan ze in de oven garen tot een kerntemperatuur van 60 graden. Dit duurt afhankelijk van de oven en de dikte van het vlees een 30 à 45 minuutjes. Heeft je oven geen kernthermometer, dan kan je er altijd een losse kopen, super handig!
3. Op een tweede rooster met bakpapier leg je de schelletjes serranoham naast elkaar. Deze mogen mee in de oven tot ze krokant zijn.
4. Schil en snij de aardappelen in partjes. Kook ze beetgaar en giet af. Laat een stevige klont boter tussen de aardappelen smelten en schud met gesloten deksel de aardappelen wat door elkaar, zodat ze gaan 'blutsen'. Zet ze even opzij.
5. Snij de topjes van de steeltjes van de broccolini en verwarm een pot water met een snuifje bicarbonaat. Kook de broccolini een 4 tal minuutjes en laat ze schrikken onder koud water.

6. Wanneer de Iberico haasjes hun kerntemperatuur bereikt hebben haal je ze uit de oven. Haal ook het bakpapier uit de oven! Nu mag de oven op grillstand, heeft je oven dat niet dan zet je hem gewoon op maximum temperatuur!
7. Verdeel de geblutste aardappelen over een bakplaat en zet deze onder de grill. Draai af en toe eens om tot ze een mooi korstje bereikt hebben.
8. Doe de broccolini in een ovenschaal en zet deze onder de bakplaat met aardappelen voor de laatste 10 minuutjes.
9. Verwarm op een zacht vuurtje de peperroomsaus.
10. Verhit een pan met boter en bak de Iberico haasjes kort maar heet aan, vanbinnen zijn ze al gaar.
11. Snij de haasjes in stukjes en kruid ze met peper en zout.
12. Kruid ook de broccolini en de aardappelen met peper en zout.
13. Serveer op elk bord een half haasje samen met de gouden patatjes en de broccolini. Verkruiemel boven de broccolini de gedroogde serranoham.

**Smakelijk!**