


Zwezerik met 'mole negro'

 6 personen

 Sligro-ISPC



Bereidingstijd: 1 uur + 3 uur wachten

Ingrediënten

Saus

- 30 g pinda's
- 50 g cashewnoten
- 30 g amandelen
- 2 verse jalapeñopepers, zonder zaadjes
- 2 verse padronpepers, zonder zaadjes
- 1 Spaanse rode peper, zonder zaadjes
- 4 takjes tijm
- 1 groene tomaat, in parten
- 10 kerstomaatjes, gehalveerd
- 2 teentjes verse knoflook, gepeld en gehalveerd
- 1 ui, in partjes
- ½ bakbanaan, gepeld en in plakken
- 2 kruidnagels
- 2 pimentkorrels
- 1 steranijs

1 kaneelstokje
20 g verse gember, geschild en in plakken
100 g rozijnen
10 g cacaopoeder
750 ml kippenbouillon
20 ml arachideolie
30 g Mexicaanse chocolade callets
1 tl chipotle in adobosaus

Vlees

800 g zwezerik (diepvries, ontdooid), in 6 stukken
2 el olijfolie
1 tl gemalen komijnzaad
1 tl chilipoeder
3 limoenen, gehalveerd
10 radijzen, in dunne plakjes

Bereiding

- Meng de ingrediënten pinda's tot en met gember voor de saus en plaats in een braadslede gedurende 10 minuten in een oven van 180°C. Voeg de rozijnen en cacao poeder toe en zet nogmaals 10 minuten in de oven. Haal de braadslede uit de oven en schep alle ingrediënten in een keukenmachine. Schenk de bouillon in de braadslede en zet apart.
- Maal de geroosterde ingrediënten fijn in de keukenmachine. Verhit de olie en bak het mengsel hierin 30 minuten op een laag vuur. Schep regelmatig om. Blus af met de bouillon en de aanbaksels uit de braadslede en laat op heel laag vuur nog 1 uur zachtjes stoven. Blijf regelmatig roeren.
- Maal alles fijn in de blender. Voeg de chocolade al draaiende toe aan het hete mengsel. Zeef in een kom, laat afkoelen en plaats 3 dagen in de koeling.
- Breng het geheel opnieuw zachtjes aan de kook. Voeg wat water toe als het te dik is en laat nogmaals een uur stoven. Breng op smaak met zout en chipotle in adobosaus.
- Spoel intussen de zwezerik in een liter koud water met 10 gram zout. Laat 15 minuten staan spoel af en dep droog met keukenpapier. Bestrijk aan alle kanten met de olie, bestrooi met het komijnzaad en de chili en voeg zout naar smaak toe. Rooster de zwezerik op de barbecue of grillpan gedurende 15 minuten gaar en knapperig. Keer regelmatig. Laat het vlees even rusten.
- Rooster de limoen op de barbecue of grillpan mooi bruin. Schep een cirkel saus op de borden. Leg het vlees in de saus met de radijs erop en de limoen ernaast.
- **Veggie tip**

Voor een vegetarisch gerecht gebruik je natuurlijk groentebouillon in plaats van kippenbouillon. Serveer het met gepofte knolselderij van de barbecue.