

VARKBOND IN DIE WEBER BRAAIKETEL



VARKBOND IN DIE WEBER BRAAIKETEL

(kan ook in 'n gewone oond gaargemaak word) Hierdie is een van Ina Paarman se gunsteling-resepte en is baie gewild by fynproewers wat daarvan hou om in die buitlug te onthaal. Dis 'n staatsmaker wat ook maklik in 'n elektriese oond gaargemaak word vir enige kuier-geleentheid. 1 heel (kleinerige) varkbond van ongeveer 3,5 kg

olyfolie

Ina Paarman's Lemon & Black Pepper Seasoning

1 x pakkie Ina Paarman's Lemon & Herb Coat & Cook Sauce

appelsous of kweperpuree vir bediening
Vra die slagter om die varkbond se vel in een stuk af te haal sodat daar nog 'n dun laagie vet op die varkbond agterbly. Hou die vel eenkant tot omtrent 30 minute voordat die bond bedien word. Sit die vel op kombuispapier op 'n bord en sit dit oop sonder enige bedekking in die yskas. Vryf die bond reg rondom in met die Lemon & Black Pepper geurmiddel. Vryf nou in met olyfolie. As jy tyd het, laat hierdie gegeurde bond nou oornag in die yskas rus. (Bedek liggies met kleefplastiek).

Bereken vooraf die totale gaarmaaktyd van die bond. 'n Veilige formule is om die bond 1 uur vir elke kg wat dit weeg, teen 170°C te bak, met 'n pro-rata hoeveelheid tyd bygereken vir die hoeveelheid gram meer as 'n kilogram. 'n Varkbond van 3,5 kg sal dus 3 uur en 30 minute bak. Aan die einde van die gaarmaakperiode voeg jy altyd 20- 25 minute ekstra gaarmaaktyd

by.

Indien jy 'n gas-braaiketel het, stel die hitte op medium-warm (170°C) of verhit jou elektriese oond vooraf to 170°C. Indien jy met brikette braai, sorg vir matige (nie baie warm nie) kole.

Sit die boud oop op die draadrakke van die ketelbraai of in die gewone oond. Maak die Weber se deksel toe. Sit 'n bak of foeliehouer onder die rakke waarop die boud is, om die sousigheid wat afdrup op te vang.

Bak die boud vir ongeveer 2 ure en moenie die oond of die braaiketel onnodig oopmaak nie.

Sny nou met 'n sker 'n klein hoekie van die Lemon & Herb sous se pakkie af, en gebruik die pakkie soos 'n spuitbuis. Spuit 'n dun laagie sous bo-oor die varkboud, maak die oond of braaiketel weer toe en bak verder. Bespuit elke 20 minute, totdat al die sous opgebruik is.

Verwyder die boud en plaas in die lou-oond, of toegemaak onder foelie op 'n dienbord op 'n warmskinkbord om vir 15 – 20 minute te "rus". Die rusperiode sal 'n sappige eindproduk verseker.

Vryf die vel in met sout en 'n bietjie olyfolie, en sny in 2 cm reepe vir individuele porsies. Sit oop op 'n bakplaatjie en bak in 'n warm oond (200°C) of selfs onder die oondrooster totdat die velkant goudbruin en bros is. Dit kan halfpad omgedraai word om die vetkantjie ook bros te bak.

Sny die varkboud in dun skyfies en sit voor saam met die reepe bros varkvel (crackling) en warm appelsous of kweperpuree.

Korrelmosterd is ook heerlik saam met die skyfies varkboud.

Opdieningswenke:

Polenta of aartappels in enige vorm is heerlik by die boud.

Sit ook voor met 'n helderleurige verskeidenheid groente.

Koue skywe varkboud is veral heerlik saam met mosterd, blatjang of "chilli jam" op toebroodjies die volgende dag.

Om die aantal porsies uit 'n varkboud maklik te bereken, werk op 220g rou vleis per persoon.

Dis altyd 'n goeie idee om jou varkboud vooraf by jou slagter te bestel. Vra spesiaal vir 'n boud van 'n kleinerige varkie, dan sal jy verseker wees dat die boudjie 'n mooi "ronde" vorm het. As daar nie 'n kleinerige varkboud beskikbaar is nie, gebruik 'n deel van 'n groter varkboud, maar vra jou slagter om dit vir jou te ontbeen en vas te bind vir 'n netjiese vorm.

Heiner Lange

Foto Zelda Fouche