Hoofdgerechten / Frankrijk

# Rilettes de Porc

Varkensschouder urenlang gekookt in zijn eigen smeltende vet totdat elke vezel zich overgeeft, vervolgens met de hand versnipperd en in potten verpakt met voldoende vet om het te bewaren. Dik verspreid op koud brood, het is het eerlijkste wat er bestaat in de Franse charcuterietraditie.

**Tijd** 300 min **Personen** 4

## Dit heb je nodig.

- [ ] 1500 g Varkensschouder, met vel, in blokjes van 5 cm
- [ ] 300 g Reuzel- of varkensvet
- [ ] 1 bosje Bouquet garni (laurier, tijm, peterseliestengels)
- [ ] 4 g Quatre épices (witte peper, nootmuskaat, gember, kruidnagel)
- [ ] 18 g Fijn zeezout
- [ ] 150 ml Droge witte wijn

## Zo maak je het.

**01** Meng de varkensblokjes met het zout en de quatre épices in een grote kom, zodat elk oppervlak ermee bedekt is. De zoutverhouding bedraagt 12 g per kg vlees. Nauwkeurige kruiden zijn van cruciaal belang omdat de rillettes koud worden gegeten en het ongekruide vet neutraal is. Als de tijd het toelaat, dek het af en laat het een nacht in de koelkast staan, zodat de uitharding kan doordringen. Minimaal 2 uur.

**02** Doe het gekruide varkensvlees in een zware gietijzeren of geëmailleerde pot. Voeg het reuzel, het boeket garni en de witte wijn toe. Het vet moet ongeveer halverwege het varkensvlees komen. Kook in een oven van 130 C (265 F), onafgedekt, gedurende 3,5-4,5 uur, waarbij u de stukken varkensvlees elk uur voorzichtig omdraait. De vloeistof zal inkoken en het vet zal helder worden. De pot moet een zeer luie bel behouden – bijna geen beweging aan de oppervlakte.

**03** Verwijder het ‘bouquet garni’ en schep de stukken varkensvlees met een schuimspaan in een grote kom. Bewaar al het kookvet. Terwijl het varkensvlees nog warm is, gebruik je twee vorken om het uit elkaar te trekken in lange, ruwe vezels – geen fijne pasta, maar grove snippers waar de individuele vezels zichtbaar zijn. Schep voldoende warm, uitgerekt kookvet terug over het geraspte vlees om het royaal te bevochtigen en bind het tot een smeerbare massa. Proef en pas het zout aan. Het moet agressief gekruid smaken.

**04** Verpak de rillettes stevig in gesteriliseerde glazen potten of schaaltjes en druk ze naar beneden om luchtbellen te voorkomen. Giet een dunne laag van het overgebleven gezeefde vet eroverheen – dit is de conserveringszegel. Laat afkoelen tot kamertemperatuur en zet dan onafgedekt in de koelkast totdat de vetkap volledig is uitgehard. Eenmaal uitgehard zijn de rillettes 2 weken houdbaar in de koelkast. Serveer op kamertemperatuur met knapperig brood en cornichons.

**Recept & herkomst** ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / rillettes-de-porc