

# RECEPT VAN DE MAAND

## AUGUSTUS

### VARKENSVLEES VAN DE GRILL, HARICOT VERTS EN AARDAPPELSALADE

WIJN: LEPLAN VERMEERSCH GP  
GRENACHE ROSÉ, FRANKRIJK, 2021



RECEPT VOOR  
4 PERSONEN

#### BENODIGDHEDEN

##### Voor het vlees:

4x varkensvlees;  
bv karbonade of varkenshaas  
olijfolie  
peper en zout  
gemalen anijszaad  
shiso purple blad (van tevoren bestellen bij de betere groenteboer), als er geen shiso blad te krijgen is, gebruik dan salie.

##### Voor de haricot verts:

400 gr haricots verts  
75 gr bacon  
klontje boter  
nootmuskaat  
zout

##### Voor de aardappelsalade:

1 kg aardappelen  
1 sjalot  
3 el mayonaise  
1 el worcester sauce  
2 el gehakte krulpeterselie  
peper en zout

#### BEREIDING

##### Voor het vlees:

Meng zout, peper en een mespunt anijszaad door elkaar. Bestrooi het vlees ermee en laat minimaal een uur liggen. Grill het vlees vlak voor de presentatie in hete olijfolie, zodat er een knapperig korstje op komt. Snijd het shiso blad in dunne reepjes voor de garnering.

##### Voor de haricot verts:

Snijd de kontjes van de bonen af. Kook ze beetgaar in zout water. Breng op smaak met nootmuskaat, boter en wat zout. Snijd de bacon in reepjes en bak kort aan. Voeg de bacon bij de boontjes en schud alles goed door elkaar.

##### Voor de aardappelsalade:

Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes. Spoel deze goed af, zodat het zetmeel eraf is. Kook ze beetgaar. Giet af en laat afkoelen. Snijd de sjalot ragfijn. Hak de peterselie. Meng de sjalot en de peterselie door de aardappel en voeg de mayonaise toe. Breng op smaak met peper, zout en worcester sauce. Laar een paar uur in de koeling staan.

Schep op een bord en garneer af met de reepjes shiso blad.

Schenk hier de rosé Plan Vermeersch bij, uit de koelkast, heerlijk zomers!  
Eet smakelijk,

Ab Tamis,  
chefkok van De Wijnproevers.

