



## **Lauwwarme artisjokken met ham** *Alchocofa temblada y jamón*

Voor 4 personen

### Ingrediënten

8 fijne plakjes Spaanse rauwe ham (bv. jamón serrano), 8 kleine artisjokken, 2 dikke sjalotten, 2 stengels selderij, 2 tomaten, 2 citroenen, 2 tenen knoflook, 2 takjes tijm, 2 blaadjes laurier, enkele takjes basilicum, enkele takjes peterselie, enkele sprietjes bieslook, 1 dl sherry (bv. type 'fino'), 2 dl olijfolie, scheutje sherryazijn, peper, zout

### Bereiding

Maak de artisjokken schoon(kijk even op internet hoe je dit handig doet). Pel de sjalotten en snipper ze zo fijn mogelijk. (Piepkleine sjalottnippers verfijnen het gerecht)

Ontvel de tomaten en snijd ze eerst in vieren, verwijder de zaadlijsten en snijd het vruchtvlees vervolgens in zeer kleine blokjes.

Breng water aan de kook om de artisjokharten in te garen. Laat ze zo'n 8 minuten rustig koken. Laat de artisjokharten vervolgens nog 5 minuten in het warme water staan. (Prik met een mespunt in de stukken artisjokhart om te controleren of ze gaar zijn.)

Verhit intussen een flinke hoeveelheid olijfolie op een zacht vuur. Doe er de snippers sjalot in. Stoof ze glazig in de olie. Vermijd dat ze verkleuren.

Kneus de tenen look en leg ze ongepeld in de olie met sjalot. Voeg ook de takjes tijm en de blaadjes laurier toe.

Spoel de selderij stengels, verwijder het loof en schil de taaiste vezels weg met een dunschiller. Snij de selderij in piepkleine stukjes en laat ze meestoven met de sjalottnippers en met de kruiden.

Schep de gare artisjokharten uit het warme water en snij ze in vieren. (De allerkleinste exemplaren verdeel je het beste in twee gelijke stukken.)

Schenk de sherry bij de gestoofde sjalot met selderij en roer. Laat de alcohol verdampen, voeg de stukjes artisjok toe én de blokjes tomaat.

Schenk een scheutje sherryazijn bij de bereiding met artisjok en kruid het gerecht met peper van de molen en een snuifje zout.

Spoel de (kruiden) schoon en snipper de blaadjes ervan zo fijn mogelijk. Roer de snippers basilicum, peterselie en bieslook door de warme vinaigrette met artisjokharten.

### Bereiden

Schep een portie van de lauwe stukken artisjok in een diep bord, samen met wat van de warme vinaigrette met sherry.

Scheur sneetjes Spaanse serrano ham in stukken en drapeer ze over elke portie.

