

## Livar

Ook verkrijgbaar bij Sligro is ham van Livar kloostervarkens. Veel traditionele Nederlandse varkensrassen zijn helaas uitgestorven, maar dit Livar (Limburgse varken) is dankzij vijf Limburgse varkenshoeders weer helemaal terug. Gezamenlijk besloten zij met dit authentieke varkensras terug te gaan naar de smaak en de beleving van varkensvlees zoals we die van vroeger kennen. De speciaal gefokte bontgekleurde varkens scharrelen rond in de kloostertuinen van de eeuwenoude abdij Lilbosch in het Limburgse plaatsje Echt. Ze leven in de frisse buitenlucht en worden hier met liefde verzorgd door de monniken. Hun maaltijden bestaan uit vers geteelde Limburgse granen. En dat proef je! Het Livarvlees is meer doorregen met vet dan andere hamsoorten, wat deze heerlijke hammen een aangename en natuurlijke smaak meegeeft. De Livar



kookham geeft bij opwarming door grill, houtvuur of oven uitgesproken zoetige aroma's vrij; een aangename, authentieke vleesgeur. Naast deze kloosterham is er ook de Livarsjink: een drooggezouten ham (ingesmeerd met zout dat het vocht aan de ham onttrekt), die gerijpt is volgens een natuurlijk en ambachtelijk procédé en de Livarcoppa: het gedroogde gedeelte van de schouderkarbonade. De Livar prosciutto di monastero is een verhaal apart. Deze ham moet eerst 11 maanden in Italië onder speciale omstandigheden rijpen om dit predicaat te verdienen. De smaak is zacht en een beetje zoetig.

## RECEPT

### Livar drie op een rij

#### Lunchgerecht voor 4 personen

##### Ingrediënten:

- 2 stuks magrietbrood, *Boulangerie Lambèr*
- 2 plakken Livar kloosterham
- 2 plakken Livar prosciutto di monastero
- 2 plakken coppa van Livar
- 1/4 frisee
- 1/4 krop sla
- 1/4 lollo biondo
- 4 eetlepels raspberrydressing, *O'life*
- 4 eetlepels vijgenchutney, *O'life*
- 4 eetlepels dillemosterdsaus, *Rois de France*

##### Bereiden:

Bak de magrietbroodjes af, snijd de drie soorten ham in dunne plakken. Was en pluk de slasoorten. Presenteer 3 soorten bolletjes naast elkaar, elk met een andere hamsoort en een andere slasoort. Dresseer elk belegd broodje met een ander sausje, of serveer deze sausjes apart.

Tip: voor een extra ambachtelijk effect serveert u de broodjes in een enveloppe, gevouwen van bakpapier.

