

Ingrediënten voor 4 personen

---

côte à l'os (van het varken)

2 stukken

2 maïskolven (verse)

1 teentje knoflook

1 venkel

1 limoen

10 stengels bieslook

blauwe kaas (pas de bleu)

70 g

½ kl chilivlokken

1 el boter

olijfolie

peper en zout

---

## Côte à l'os van het varken met salsa van gegrilde maïs, venkel en blauwe kaas

DUUR: ☺☺ | BUDGET: € | MOEILIKHEID: 🍳

---

**1** Zet een grill of bakplaat in de warme (hout)oven van 210°C. Pel de maïskolven, spoel ze en kook of stoom ze 8 à 10 minuten. Pel en pers de knoflook. Meng de maïsstronken met de knoflook, de chilivlokken en een scheutje olijfolie en kruid ze met peper en zout. Leg ze op de hete grill en draai ze af en toe zodat alle kanten goed gegrild zijn. Haal ze uit de oven en laat ze even afkoelen.

---

**2** Maak de venkel schoon en snij de knol in flinterdunne blokjes of reepjes. Hou het groen bij voor de afwerking. Haal de maïs van de stronken. Hak de bieslook fijn. Rasp de schil van de limoen en pers het sap. Meng de venkel met de maïs, de limoenschil, de bieslook, 2 eetlepels olijfolie en wat limoensap en kruid met peper en zout. Werk de salsa af met de blauwe kaas en het venkelgroen.

---

**3** Zet de grillpan of een gietijzeren pan in de (hout)oven op 210°C en laat ze opwarmen. Voeg een scheutje olijfolie toe aan de hete pan, leg er de côte à l'os in en zet ze in de oven. Bak de côte à l'os 2 minuten aan één kant. Voeg de boter toe, draai de côte à l'os om en laat hem nog enkele minuten garen tot de kerntemperatuur 55°C is. Haal het vlees uit de oven en laat het even rusten. Serveer het met de salsa.