

Plat

Vlaamse stoverij van varkensslaapjes met Trappistenbier

Foto



Wie - Wanneer

Gilbert en Leo – 18 februari 2019

Nodig en bereiding

Kalfsfond

Ingrediënten

- 2 kg kalfsschenkel
- 1 wortel in stukken van 4 cm
- 2 uien in grove ringen
- 2 teentjes geplette look
- 2 stengels selder
- 1 el tomatenpuree
- 2 kruidnagels

- 1 tl peperbollen
- 2 takjes tijm
- 2 laurierblaadjes
- 4 à 5 l water

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°.

Leg de kalfsschenkels op een bakplaat en bak ze 45 minuten in de voorverwarmde oven.

Doe de ui en wortel erbij en bestrijk de schenkels met tomatenpuree.

Plaats het geheel opnieuw 45 minuten in de oven op 180°C.

Haal alles uit de oven en doe de kalfsschenkel en groenten in een snelkookpan.

Voeg de kruiden, selder, look en het water toe.

Breng aan de kook en schuim af met een schuimspaan.

Sluit het deksel van de snelkookpan en laat alles ca. 3 uur op een medium vuur garen.

Haal de snelkookpan van het vuur, zet ze 10 minuten onder koud stromend water en open het deksel.

Plaats een nacht in de koelkast.

Verwijder de vetlaag bovenop de bouillon

Zeef de fond.

Wanneer je geen snelkookpan hebt, kan je ook kalfsfond maken in een klassieke kookpot of soepketel.

De fond moet dan ca. 8 uur zachtjes sudderen op het vuur.

Stoverij

Ingrediënten

- 2 kg varkensslaapjes
- 150 g ongezouten boter
- 2 fijngesneden uien
- 2 el bloem
- 2 teentjes geplette look
- 2 takjes tijm
- 2 blaadjes laurier
- 1 dikke snede witbrood
- 2 el scherpe mosterd

- 1 flesje donker Trappistenbier
- 400 ml bruine fond
- peper - zout

Bereiding

Verwijder de vliesjes van de varkensslaapjes en kruid ze met peper en zout.

Doe de olijfolie samen met de helft van de boter in een stoofpan en kleur hierin de varkensslaapjes langs beide zijden.

Haal de slaapjes uit de pan en houd ze warm.

Giet het vet uit de pan, smelt de overblijvende boter in dezelfde pan en stoof hierin de ui.

Doe de varkensslaapjes erbij, maar houd de jus nog even apart.

Voeg de bloem toe, roer goed om en doe de look, tijm en laurier erbij.

Besmeer de snede brood met de mosterd en leg bij in de pan.

Giet het bier en de overgebleven jus van de varkensslaapjes erbij.

Voeg de fond toe, zet het deksel op de pan en kook alles in ca. 90 minuten op een matig vuur mooi zacht.

Haal het deksel van de pan en laat de stoverij inkoken tot de gewenste dikte.

Breng indien nodig verder op smaak met peper en zout.

Bak de frieten

Schil de aardappelen en snijd ze in frietjes.

Spoel de frieten af in koud water en dep ze goed droog.

Pocheer de frieten ca. 6 minuten in een friteuse op 160°C.

Haal de frieten uit de friteuse en laat ze afkoelen.

Bak de frietjes daarna mooi krokant in een friteuse met arachideolie op 180°C.

Gekonfijte Tomaatjes

Ingrediënten

- 2 tomaten
- 2 tl suiker
- 2 el olijfolie
- 2 takjes tijm
- 4 blaadjes laurier

- 1 fijngesneden teentje look
- versgemalen peper - zout

Bereiding

Snijd de tomaten in 8 partjes en verwijder de pitjes.

Leg de tomaten op een bakplaat en voeg de rest van de ingrediënten toe.

Droog de tomaten 2 uur in de oven op 100°C.

Voor dit gerecht heb je 8 in fijne reepjes gesneden partjes nodig.

De rest van de tomaten blijven enkele dagen goed in de koelkast wanneer je ze in een goed afgesloten pot bewaart.

Rucola slaatje

Ingrediënten

- 100 g rucola
- olijfolie
- versgemalen peper - zout

Bereiding

Meng de rucola met wat olijfolie en breng op smaak met peper en zout.

Escabeche Champignons

Ingrediënten

- 8 Parijse champignons
- 1 scheutje olijfolie
- 1 scheutje dragonazijn
- versgemalen peper - zout

Bereiding

Snijd de hoedjes van de champignons in blokjes (de steeltjes gebruikte je voor het vlees – zie hierboven) en meng ze met de fijngesneden pijpajuintjes.

Voeg enkele eetlepels olijfolie en 1 eetlepel dragonazijn toe.

Kruid met wat peper en zout.

Klop de béarnaise

Ingrediënten

- 2 eidooiers
- 2 el dragonazijn
- 2 el water
- 40 g koude boter
- 1 el fijngesneden verse dragon
- versgemalen peper – zout

Bereiding

Doe de eidooiers in een koude pan, voeg een scheutje dragonazijn en water toe en klop los.

Plaats de pan op een matig vuur en klop het mengsel schuimig tot de eieren gaan binden.

Neem de pan van het vuur en doe er enkele klontjes koude boter bij.

Klop nog even verder door en werk af met verse dragon, peper en zout.

Stoof de lente-uitjes

Ingrediënten

- 12 lente-uitjes
- 1 scheutje water
- 1 klontje boter
- versgemalen peper - zout

Bereiding

Was de uitjes en snijd ze in stukjes van ca. 7 cm.

Stoof de uitjes op een matig vuur gaar in een beetje boter, water, peper en zout

Voor de afwerking

- 1 handje Parmezaan schilfers
- Een handje basilicum cress