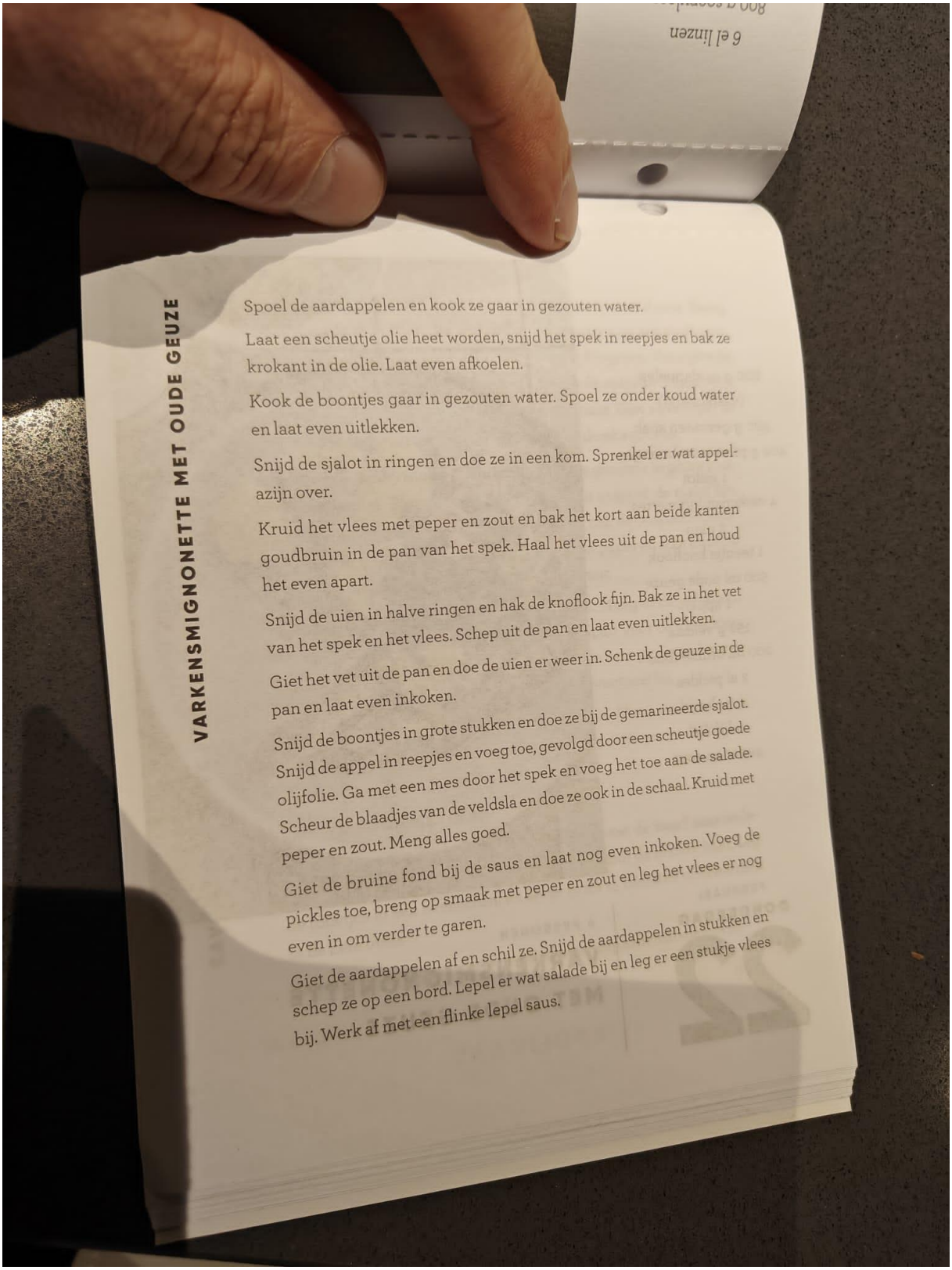
Plat 25/03/2024

Wim Thierry : varkens-mignonette met oude geus en pickles, type cross en Blackwell



VARKENSMIGNONETTE MET OUDE GEUZE

Spoel de aardappelen en kook ze gaar in gezouten water.

Laat een scheutje olie heet worden, snijd het spek in reepjes en bak ze krokant in de olie. Laat even afkoelen.

Kook de boontjes gaar in gezouten water. Spoel ze onder koud water en laat even uitlekken.

Snijd de sjalot in ringen en doe ze in een kom. Sprenkel er wat appelazijn over.

Kruid het vlees met peper en zout en bak het kort aan beide kanten goudbruin in de pan van het spek. Haal het vlees uit de pan en houd het even apart.

Snijd de uien in halve ringen en hak de knoflook fijn. Bak ze in het vet van het spek en het vlees. Schep uit de pan en laat even uitlekken.

Giet het vet uit de pan en doe de uien er weer in. Schenk de geuze in de pan en laat even inkoken.

Snijd de boontjes in grote stukken en doe ze bij de gemarineerde sjalot. Snijd de appel in reepjes en voeg toe, gevolgd door een scheutje goede olijfolie. Ga met een mes door het spek en voeg het toe aan de salade. Scheur de blaadjes van de veldsla en doe ze ook in de schaal. Kruid met peper en zout. Meng alles goed.

Giet de bruine fond bij de saus en laat nog even inkoken. Voeg de pickles toe, breng op smaak met peper en zout en leg het vlees er nog even in om verder te garen.

Giet de aardappelen af en schil ze. Snijd de aardappelen in stukken en schep ze op een bord. Lepel er wat salade bij en leg er een stukje vlees bij. Werk af met een flinke lepel saus.