



Langzaam in Rodenbachbier gegaarde varkenswang

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p>Stoof</p> <p>1,5 kg varkenswang 70 g boter 2 sjalotjes 2 st kruidnagel 5 takjes tijm 3 bl laurier 2 fl Rodenbachbier 30 cl 100 ml witte wijnazijn 2 plakken gemberkoek 2 el perenstroop 2 el koude boter</p>	<p>Stoof</p> <p>Ontdoe de varkenswangen aan beide zijden van stevige vliezen en kruid ze met peper en zout. Bak de wangen krokant in de boter in een koekenpan. Doe de krokant gebakken wangen in de snelkookpan. Snipper de sjalotjes en voeg de sjalot, kruiden en specerijen toe aan de wangen. Blus af met het bier en de azijn. Voeg zoveel water toe dat alles ruim onder water staat. Laat alles rustig ca. 50 minuten garen. Houd in de gaten of er steeds genoeg druk is door te controleren of er nog een beetje stoom uit het ventiel komt. Gaat het te hard (te veel stoom) dan de temperatuur verlagen. Haal de wangen uit de pan. Leg ze zolang in de warmhoudkast. Voeg daarna de peperkoek (in blokjes) en de stroop toe aan het stoofvocht en kook dit in tot een licht stroperige saus. Pureer de saus met de staafmixer. Zeef daarna de saus en monteer met koude boter.</p>
<p>Truffelaardappel</p> <p>500 g truffelaardappel 2 teentjes knoflook 3 takjes rozemarijn 2 blaadjes laurier</p>	<p>Truffelaardappel</p> <p>Maak de aardappels grondig schoon. Snijd in schuine plakken van 1,5 cm dik. Kook de aardappelplakken niet helemaal gaar in water met de teentjes knoflook, rozemarijn en laurier. Laat ze afkoelen. Bak de aardappelplakken kort voor uitserveren in weinig boter aan. Kruid met verse peper.</p>
<p>Erwtenpuree</p> <p>2 sjalotten 2 teentjes knoflook 300 ml kippenbouillon (flacon) 500 g doperwten (diepvries) peper, zout</p>	<p>Erwtenpuree</p> <p>Snipper de sjalotten en knoflook. Fruit ze in olijfolie. Voeg de erwten toe samen met kippenbouillon en laat 20 minuten koken. Meng het daarna fijn in de Magimix en zeef. Breng op smaak met peper en zout.</p>
<p>Geglaceerde worteltjes</p> <p>1 bos bospeen 24 g dragonazijn 25 g boter</p>	<p>Geglaceerde worteltjes</p> <p>Snijd het groene loof van de peentjes tot op 2 cm, schil de peentjes schoon en maak ze allemaal even lang bijv. 7 cm. Kook ze met zout naar smaak in kokend water beetgaar.</p>

MENU maart 2024



	<p>Schep de worteltjes met een schuimspaan uit de pan in een schaal. Laat het kookvocht met de boter en azijn inkoken tot een siroop en giet op de worteltjes.</p>
<u>Eindbewerking</u>	<p><u>Eindbewerking en presentatie</u></p> <p>Snijd de varkenswang in tien strakke porties en leg ze op een voorverwarmd bord.</p> <p>Maak en veeg van de erwtenpuree.</p> <p>Leg op elk bord drie geglaceerde worteltjes en 3 aardappelplakken.</p> <p>Nappeer de saus naast het vlees.</p>

