

Recept: Varkenswangetjes met Bruin Bier en Knolselderpuree

Dit klassieke gerecht van varkenswangetjes, langzaam gegaard in bruin bier, is een ware traktatie. De vleesjes worden boterzacht en vol van smaak, perfect in balans met een romige knolselderpuree.

<u>Ingrediënten (voor 4 personen)</u>	<u>Hoeveelheid</u>	<u>Bereiding</u>
<input type="checkbox"/> Varkenswangetjes	800 g	
<input type="checkbox"/> Zilveruien	12 stuks	Diepvries, laat ontdooien
<input type="checkbox"/> Spek	3 dikke sneden	gerookt of zout
<input type="checkbox"/> Verse tijm	3 takjes	
<input type="checkbox"/> Laurierblaadjes	2 stuks	
<input type="checkbox"/> Bloem	1 eetlepel	voor het binden
<input type="checkbox"/> Bruin bier of Geuze	1 flesje (330 ml)	bv. Leffe Bruin, Geuze
<input type="checkbox"/> Rundsbouillon	250 ml	
<input type="checkbox"/> Appel-en-perenstroop	1 el	
<input type="checkbox"/> Peperkoek	2 sneetjes	
<input type="checkbox"/> Mosterd	2 el	
<input type="checkbox"/> Knolselder	½ stuk	geschild, in blokjes
<input type="checkbox"/> Aardappelen	8 stuks	bloemig type
<input type="checkbox"/> Wortelen	12 stuks	in schuine stukken
<input type="checkbox"/> Boter	flinke klont	voor bakken en puree
<input type="checkbox"/> Melk of room	scheutje	voor de puree
<input type="checkbox"/> Peper en zout	naar smaak	
<input type="checkbox"/> Nootmuskaat	snuffje	versgemalen, optioneel

1 Varkenswangetjes bereiden

- Laat de zilveruien ontdooien en uitlekken. Snijd het spek in kleine blokjes.
- Kruid de varkenswangetjes royaal met peper en zout aan beide zijden.
- Verhit een klontje boter in een ruime stoofpot en bak de varkenswangetjes goudbruin rondom. Haal ze uit de pot en zet apart.
- Voeg het spek toe aan dezelfde pot en bak krokant. Voeg vervolgens de zilveruien toe en bak enkele minuten mee tot ze glazig zijn.
- Doe de varkenswangetjes terug in de pot. Strooi de bloem erover en roer goed zodat het vlees lichtjes bedekt is.
- Voeg dan het bruine bier en voldoende rundsbouillon toe zodat de varkenswangetjes net onderstaan. Voeg de takjes tijm en laurierblaadjes toe.
- Breng aan de kook, zet het vuur laag en laat de varkenswangetjes afgedekt minstens 2 tot 2,5 uur stoven, of totdat ze boterzacht zijn.
- ! je kan ze ook klaarmaken in een snelkookpan - dan zijn ze op 45 minuten klaar!**
- Wanneer het vlees zacht is - voeg de Luikse siroop toe, en bestrijk de peperkoek met mosterd. Leg de peperkoek op het vlees en laat het rustig smelten.
- De siroop en de peperkoek, geven de stoverij een mooie bruine kleur en een mooie glans.

2 Knolselderpuree bereiden

- Schil de halve knolselder en de aardappelen. Snijd ze in grove, gelijke stukken. Spoel ze grondig onder koud water.
- Kook de knolselder en aardappelen in gezouten water gaar (ongeveer 20-25 minuten).
- Giet af en stamp fijn met een pureestamper. Voeg een flinke klont boter en een scheutje melk of room toe. Roer door tot een gladde puree. Breng op smaak met peper, zout en een snufje versgemalen nootmuskaat.

3 Jonge wortelen en serveren

- Schil de wortelen en snij ze in paysanne
- Verhit een klontje boter in een pan en bak de wortelen hierin gaar en licht gekarameliseerd, ongeveer 8-10 minuten.
- Serveer de varkenswangetjes met de rijke saus, de romige knolselderpuree en de gebakken jonge wortelen.

Meer over de Ingrediënten



Varkenswangetjes

Dit zijn kleine, malse stukjes vlees van de kaak van het varken. Superlekker als je ze langzaam gaart. Dan worden ze boterzacht en vol van smaak. Perfect om te stoven! Zorg wel dat het vlies rond de wangen verwijderd is



Luikse Sirop

Dit is een soort dikke, donkere stroop gemaakt van appels en peren. Het komt uit de regio Luik in België. Het geeft de saus een beetje zoetigheid, een mooie diepe kleur en een glanzende afwerking. Het maakt de smaak van het vlees nog rijker.



Peperkoek

Peperkoek is een soort koek met kruiden zoals kaneel, kruidnagel en gember. Als je een stukje peperkoek in de stoofpot laat smelten, bindt (maakt dikker) het de saus en geeft het een warme, kruidige smaak die perfect past bij varkensvlees.

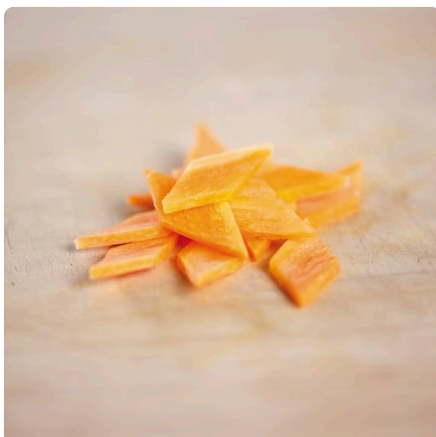
Technieken



Wat is 'binden'?

Saus 'binden' betekent dat je hem dikker maakt. In dit recept doen we bloem bij het vlees. De bloem neemt het vocht op en zorgt dat de saus minder waterig wordt en beter aan het vlees blijft plakken.

Er zijn verschillende manieren om 'te binden' die overlopen we nog allemaal in een aparte bundel. Hier zal ook de peperkoek, die wegsmelt in de saus voor een mooie gebonden saus zorgen.



Paysanne snijden

'Paysanne' is een Franse snijwijze voor groenten. Het betekent dat je de groenten in dunne, platte vierkantjes of driehoekjes snijdt. Hierdoor garen ze snel en zien ze er mooi en netjes uit op je bord. Voor wortelen snijd je ze bijvoorbeeld in dunne plakjes en dan nog eens schuin.

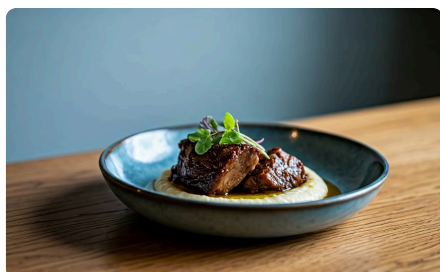
Presentatie: Het Oog Eet Mee

Na al het harde werk in de keuken, is de presentatie van uw gerecht de kers op de taart. Een mooi opgemaakt bord verhoogt niet alleen de eetlust, maar maakt de maaltijd ook tot een complete culinaire belevenis. Hier zijn enkele suggesties om uw varkenswangetjes met knolselderpuree elegant te serveren.



Klassieke Elegantie

Voor een traditionele doch verfijnde aanpak, creëer een mooie berg knolselderpuree in het midden van het bord. Leg hierop twee malse varkenswangetjes. Drizzle de rijke saus elegant over het vlees en rond de puree. Voeg de gebakken worteltjes toe voor kleur en textuur, en garneer met een takje verse tijm of platte peterselie.



Rustieke Charme

Wilt u een warmere, huiselijke sfeer creëren? Serveer de varkenswangetjes dan in een diep bord of een kleine, aardewerken kom. Schep een royale portie puree in de kom, leg de varkenswangetjes erop en lepel de saus er royaal overheen. De worteltjes kunnen er losjes bij of aan de zijkant. Dit geeft een gezellige en uitnodigende uitstraling die perfect past bij een stoofpot.



Moderne Touch

Voor een hedendaagse presentatie kunt u de knolselderpuree met een spuitzak in quenelles of kleine dotjes op het bord aanbrengen. Plaats één varkenswangetje strategisch. Reduceer een deel van de saus tot een glanzende spiegel en trek een streep of maak wat stippen op het bord. Gebruik microgreens of eetbare bloemen voor een subtiele, kleurrijke afwerking en een vleugje finesse.

Wij kiezen vandaag voor de rustieke charme in een diep bord.

