

Ingrediënten en Recept



Betermalse stoverij

Voor de 150ste verjaardag van Delhaize tilt Peter Goossens de klassieke varkenswangetjes een niveau tje hoger door ze te serveren met een saus om vingers & duimen bij af te likken en een rijkelijke puree 'on the side'. Hoe dat smaakt? Als een gerecht uit de keuken van een sterrenchef!

"KERSTAVOND IS VOOR MIJ AAN DE OPEN HAARD ZITTEN MET PAKJES EN LEKKER ETEN. GEZELLIG SAMENZIJN MET GEZIN EN FAMILIE!"

PETER GOOSSENS
chef van Hof Van Cleve***

STOVERIJ VAN VARKENSWANGEN MET TRUFFELPUREE

999 KCAL PER PORTIE

40 MIN + 1 U GAARTIJD • GEMAKKELIJK • €€€ • 4 PERS.

800 g varkenswangen (plaats je bestelling op voorhand) • 150 g gerookt spek • 200 g Parijse champignons • 2 grote uien • 2 el bloem • 2 dl water • 2 flesjes Westmalle Tripel (2 x 33 cl) • 150 g boter • 2 el mosterd • 2 el sojasaus • 1 takje verse tijm • 2 laurierbladjes • Peper en zout

Voor de truffelpuree: 2 eidooiers • 500 g aardappelen • 5 cl melk • 50 g boter • 10 g truffel • Peper en zout

en het water en laat onder deksel 1 u zachtjes pruttelen.

4. Maak de puree: schil de aardappelen en kook ze gaar. Giet ze af, plet ze tot een puree en voeg de boter, de eidooiers en de melk toe. Kruid bij met peper en zout. Hak de truffel fijn en voeg toe aan de puree.

5. Bak de champignons en de spekreepjes goudbruin en voeg toe aan de varkenswangetjes net voor het opdienen.

Vetten: 55 g • Koolhydraten: 41 g
Vezels: 7 g • Eiwitten: 61 g

EET EENS LEKKER BELGISCH MET PETER GOOSSENS



"VARKENS ... WAT?"

DE WANGETJES VAN EEN VARKEN ZIJN BOTERMALS, OMDAT ZE IETS VETTER ZIJN DAN STOOFFLEES EN DOORWEVEN MET KLEINE PEZEN EN ZENUWEN. LEKKER IN KROKETJES, BLANQUETTE EN STOOFPOTJES. ALS JE ZE BIJ DELHAIZE KOOPT, HEBBEN ONZE BEENHOUDERS ZE AL VOOR JOU ONTVLIESD, ZODAT JE ZE ENKEL HOEFT TE BAKKEN EN KLAAR!

HEERLIJK

OP EN TOP DELHAIZE!

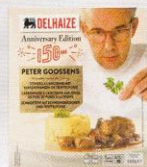


GOUDEN CAROLUS TRIPEL

Deze Mechelse tripel (9% alc.) gooid de hoge ogen in verschillende internationale wedstrijden. En dat is geen wonder want het goudgele bier op basis van Belgische hopsoorten verrast je met volmondige aroma's die tegelijkertijd fris en kruidig zijn.

BAK JE VARKENSWANGETJES LEKKER KROKANT IN BEURRE NOISETTE (HAZELNootBOTER): BOTER DIE NIET MEER BRUIST EN NÉT LICHTBRUIN KLEURT.

Ontdek de video van dit recept op <http://dlhz.be/botermalsstoverij>



PLAN B GEEN TIJD OM ...

zelf stoverij te maken? De varkenswangen van de hand van Peter Goossens vind je ook in de traiteurafdeling van je Delhaize supermarkt.

Bron



M3253

Winkel - Delhaize - 4 overheerlijke feestmenu's - 2017/12, pagina 80 en 81

Boeknummer: M3253

Datum: 12/01/2018

En ook online:

<https://www.delhaize.be/nl-be/recepten/receptDetails/Stoverij-van-varkenswangen-met-truffelpuree/r/Stoverij-van-varkenswangen-met-truffelpuree>

Info Martine Lycke 12/01/2018

Vlees kruiden en aanbakken in boter, opzijzetten

Vet uit pan, verse boter en

1,5 ui (waren nogal grote, anders 2)

Aanstoven

Vlees terug in de pan bij de uien en 2 el bloem laten meebakken

In Slow cooker

Met 2 dl water,

600 ml bruin bier - gebruikt Maredsous

2 el mosterd

2 el sojasaus

Tijm en laurier

Slow cooker op high (op vuur: ongeveer 1.5uur - zie Els)

Vlees uit de pot nemen en saus wat laten indikken.

Hier ook 1.5 el bruine suiker toegevoegd want vond het bier nogal doorsmaken

500 g champignons met

200 g spekblokjes aanbakken en bij de stoverij voegen

2 stronkjes witloof in julienne snijden

Saus : yoghurt, dragonazijn, olie, mayonaise en peterselie

Aardappelen garen, stampen, boter en melk toevoegen,

Bij kruiden en truffelpasta toevoegen

Fotos

