

Vlaamse stoverij met Trappistenbier



Ingrediënten

Voor de kalfsfond:

- 2 kg kalfsschenkel
- 1 wortel, ui, selder
- 2 teentjes knoflook
- 1 el tomatenpuree
- 2 kruidnagels
- 1 tl peperkorrels
- 2 takjes tijm en laurier
- 4 liter Water

Voor de stoverij:

- 2 kg varkenswangen
- 150 gram ongezouten boter
- 2 el olijfolie
- 2 el bloem
- 2 teentjes knoflook (gesnipperd)
- 2 takjes tijm en laurier
- 1 snede witbrood
- 2 el scherpe mosterd
- 1 fles trappistenbier, donker
- 400 ml bruine fond
- 1 peper-zout

Voor de frieten:

- 1 kg bintjes
- 3 kg ossewit
- 3 liter arachideolie

Mayonaise:

- 3 eieren
- 3 el dragonazijn
- 1 el scherpe mosterd
- 500 ml druivenpitolie
- 1 peper zout

Afwerking:

- 4 handjes tuinkers

Bereiding

maak de kalfsfond:

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. Zeef de fond en plaats een nacht in de koelkast. Verwijder de vetlaag bovenop de bouillon en kook de fond eventueel wat verder in voor een intensere smaak.

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.

Tip:

Omdat de fond een nachtje in de koelkast moet, maak je hem best al een dag op voorhand klaar. Dit recept is voldoende voor enkele liters. Voor de stoverij heb je 400 ml fond nodig, wat overblijft kan je invriezen en later gebruiken in soepen, sauzen, ... Zo moet je maar één keer fond maken en heb je altijd fond bij de hand wanneer je hem nodig hebt.

maak de stoverij:

Verwijder de vliesjes van de varkenswangen en kruid ze met peper en zout. Doe de olijfolie samen met de helft van de boter in een stoofpan en kleur hierin de varkenswangen langs beide zijden. Haal de wangen 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 varkenswangen 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 varkenswangen 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 met ossewit 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.

Tip:

Het geheim van Peter Goossens' perfect gebakken frietjes zit in het gebruik van twee friteuses. Een tip voor echte friet-freaks. Frieten krijgen een lekkere traditionele smaak door ze eerst in ossewit te pocheren. Mooi knapperig worden frietjes dan weer wanneer je ze nadien afbakt in olie die tegen hoge temperaturen bestand is, zoals arachideolie.

klop de mayonaise:

Breek de eieren in een hoge maatbeker en doe er de rest van de ingrediënten bij. Mix alles tot een egale gladde mayonaise en breng op smaak met peper en zout.

Tip:

Dragonazijn kan je makkelijk zelf maken: vul een fles alcoholazijn met verse dragon en laat de azijn minstens 6 maanden infuseren. Op een koele en donkere plaats kan je de azijn makkelijk 5 jaar bewaren.

werk af:

Verdeel de stoverij over 4 verwarmde borden, werk af met de vers gebakken frietjes, de zelfgemaakte mayonaise en een handje tuinkers.