

Speenvarken met beuling en seizoensgroenten



Ingredienten

Bereiding

Ingrdeïënten voor 10 pers

833,33 g kleine aardappelen, geschild
5 witte rapen, geschild & in 4 gesneden
5 gele rapen, geschild & in 4 gesneden
33,33-tal kleine witte uitjes / zilveruitjes, geschild
1333,33 g carré van speenvarken, met zwoerd
8,33 el reuzel / varkensvet
3,33 zwarte pensen, in stukjes
3,33 witte pensen, in stukjes
5 dikke sneden spek, in 2 gesneden
416,67 ml vleesbouillon
500 ml room
1,67 kl mosterd

Bereiden:

Kook de aardappelen beetgaar in gezouten water. Kook ze niet te zacht, want de aardappelen worden straks nog opgebakken. Giet af en laat uitdampen.

Kook de rapen en uitjes beetgaar in licht gezouten water. Giet af en spoel onder koud stromend water.

Verwarm de oven op 180°C.

Kruid het speenvarken met peper en zout. Schroei toe in een hete pan met enkele eetlepels reuzel.

Haal het speenvarken uit de pan, leg in een ovenschaal en overgiet met de reuzel. Laat ongeveer 15 minuten verder garen in de voorverwarmde oven.

Bak de rest van het vlees (behalve een halve witte en een halve zwarte pens) in de pan waarin je het speenvarken bakte. Haal uit de pan en houd warm.

Maak de saus. Versnijdt de overgehouden halve pensen in grove stukken en bak in dezelfde pan met een extra eetlepel reuzel.

Bak ondertussen de gekookte aardappelen en groenten in een andere pan met enkele eetlepels reuzel. Kruid met peper en zout.

Deglaceer de pens met de vleesbouillon en kruid met peper en zout. Laat goed inkoken. Blus met de room en laat inkoken. Zeef de saus, laat even terug opkoken en roer er op het allerlaatste moment een koffielepel mosterd door.

Serveren:

Versnijdt het speenvarken en serveer met de rest van het vlees, de groenten en aardappelen. Werk af met enkele lepels saus.

Bron: <https://njam.tv/recepten/speenvarken-met-beuling-en-seizoensgroenten>