

Beste kookvrienden,

We zitten in de laatste maand van het jaar. Er worden al plannen gemaakt voor de eindejaarsfeesten en het is volop wildseizoen. Waarom ons niet eens lekker verwennen met een wildstoofschotel.

Everzwijnstoofvlees met bier en pruimen.

Ingrediënten voor 4 personen

- 800 gr everzwijnvlees (Marcassin is super!)
- Margarine of boter
- 2 eetlepels bloem
- 1 1/2 flesjes zoet bier genoeg om het vlees in onder te dompelen
Ik gebruik St. Bernardus Abt 12 de tegenhanger van de trappist uit West-Vleteren.
- 4 eetlepels azijn (nodig om het vlees mals te krijgen)
- Tijm en laurier
- Suiker (1 koffielepel)
- 24 gedroogde pruimen
- 2 sneden gerookt spek (versneden en ontdaan van zwoerd)
- 1 snee brood besmeerd met VEEL mosterd

Bereiding:

- Snij het vlees in blokjes van 4 bij 4 cm en bak deze stevig aan in de margarine of boter
- Haal het vlees uit de stoofpan en vervang het door het spek
- Als het spek gekleurd is voeg je alles weer samen en bestrooi je het vlees met de bloem en roer onder
- Voeg het bier, de azijn, de tijm en laurier en wat suiker toe en laat het geheel opkoken
- Doe de pruimen alsook het snee brood dat besmeerd is met de mosterd erbij en laat 2 uur afgedekt garen op een zacht vuurtje.
Het geheel mag amper pruttelen.
- Serveer met gekookte aardappelen of kroketjes

Hier past een krachtige cabernet sauvignon wijn bij uit Chili of nog beter in dit geval een St. Bernardus Abt 12.

SMAKELIJK !

Jullie hobbykok
Thierry

Vragen of reacties mailen naar: thierry.dewallef@skynet.be

PRETTIGE EINDEJAARSFEESTEN!



