



Varken

Varkenskroon / risotto / Boschchampignons



Ingrediënten: (voor 4 pers.)

1 kg Varkenskroon
 1 gesneden ui, 1 gesneden wortel, de parures van de champignons
 takje tijm, blaadje laurier, 1 teentje look
 2el gespoelde groene peperbollen.
 400gr (geborstelde) bospaddenstoelen (eekhoorn tjesbrood, doolierzwam, cantharellen, hoorn des overvloed,...) fijngesneden sjalotje, 100gr fijngesneden rucola, 50g fijngesneden tomaat confit, zestes van citroen, zwarte peper en zout

Werkwijze:

De beentjes van de kroon mooi schoonmaken, het vet inkerven. Goed kruiden met zwarte peper en zout. In bruine boter met een scheutje olie aankleuren langs alle kanten. Neem het vlees uit de pan, voeg een klontje boter toe en de groenten en suer tot deze gaar zijn. Dit neemt ongeveer 10 minuutjes in beslag. Plaats het aangekleurde kroontje terug bij de groenten en plaats in een voorverwarmde oven van 145°C – 150°C ongeveer 55 minuten. Constant overgieten met het braadvocht. Neem het vlees uit de pan en laat ongeveer 15 minuten rusten op en warme plaats. Pan ontvetten en blussen met een scheutje witte wijn en varkensbouillon (of bruine fonds). Eventjes laten doorkoken, passeren door een fijn zeefje en opwerken met een klontje boter. Werk de saus af met de groene peperbollen.

Mengeling champignons:

Snij 400gr champignons mengeling in stukken en stooft aan in bruine boter, werk op het laatste af met zout, peper en het sjalotje, rucola, tomaat confit en wat zestes van citroen. Stooft nog een klein minuutje verder.

Risotto van champignons:

150g carnaroli, 1dl witte wijn, 400ml champignons bouillon, stooft de sjalotten aan in olijfolie tot glazig, voeg de risotto toe en stooft eventjes verder aan.

Blus met de witte wijn en kook droog, bevochtig met de bouillon van champignons. Laat nu 13 minuten garen op een rustig vuur. Wanneer bijna gaar, voeg enkele el fijngeraspte Parmezaanse kaas en een klontje boter toe, laat nog eventjes koken om het geheel te binden.

Champignonbouillon: 500ml water, 20g gedroogde cèpes

Laat het water koken en voeg er de gedroogde cèpes bij, laat infuseren gedurende een half uur.

Bron: Vlam



Dit recept vindt U ook op www.sterslager.be