

Varkenskroon / kaas / ham / pasta

Ingrediënten: (voor 4 pers.)

600 gr Varkenskroon
 margarine
 zwarte peper en zout
 1 gesneden ui
 1 gesneden wortel
 takje tijm
 blaadje laurier
 1 teentje look
 300gr gekookte ham (genre Breydel)
 200 gr jonge kaas
 250g parijse champignons
 koffielepel tierentynmosterd
 400gram al dente gekookte linguine-pasta

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 voorverwarme 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 een 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. Snij de kroon in schijven terwijl de saus aan het inkoken is.

Snij ham in brunoise, alsook de jonge kaas, meng de brunoise met zwarte peper en beleg de schijven vlees ermee, plaats eventjes in een warme oven van 145°C om de kaas te laten smelten.

Champignonroomsaus:

Snij champignons in stukken en bak aan in een klompje gesmolten boter tot goudgeel, voeg de mosterd toe en bak eventjes uit. Blus de pan met een scheut cognac en kook in tot bijna droog, bevochtig met 250ml bruine fond (of de jus verkregen van de varkenskroon), kook in voor de helft en bevochtig met 150ml room. Kook in tot de gewenste dikte is verkregen. Voeg hierbij de gekookte linguine-pasta. Smaak af met peper, zout en enkele druppels citroensap.

