

Varkenskop met een appelvinaigrette



Ingrediënten

varkenskop:

- 1 st varkenskop
- azijn (witte)
- 1 st wortel
- 3 st bleekselderijstelen
- 5 st zwarte peperkorrels
- 1 takje tijm
- 2 bl laurier
- peterseliestengels
- 2 st appel
- appelbloesem crest

:

:

appelvinaigrette:

- 1 eidooier
- 1 ei
- 1 el mosterd (Dijon)
- peper en zout
- 1 el xeresazijn
- 2 el appelsap
- 80 cc arachideolie

:

:

Bereiding

Kook de kop even in water met azijn gedurende 5 min. Giet af en spoel de kop. Zet de kop dan opnieuw op met de aromaten: ui, wortel, tijm en laurier en peperbollen ,en peterselie en laat hem enkele uren koken. De kooktijd hangt af van de grootte van de varkenskop. De kop is klaar als je het vlees er gemakkelijk kan afnemen.

Bereid intussen de vinaigrette. Mix de eieren met de mosterd en de xérèsazijn. Giet er al mixend de arachideolie onder. Leng aan met het appelsap, tot je een lopende mayonaise bekomt.

Als de kop volledig gaar is , moet je hem helemaal ontbenen en het vlees eraf halen.

Meng het vlees van de kop grondig met peper en zout. Giet het mengsel in een vorm. Passeer het kookvocht door een doek en overgiet hiermee het mengsel. Laat opstijven.

Snijd de rode biet in kleine stukjes. Je kan eventueel ook wat witloof als garnituur gebruiken.

Bordschikking. Snijd het opgesteven vlees in blokjes en schik ze op het bord. Werk het geheel verder af met de rode biet, het witloof, eventueel wat appelbloesem en de vinaigrette. Deze kan je eventueel ook nog in een apart kommetje serveren.

bron: www.lekkervanbijons.be