

Varkenswang, jonge wortel, puree van gepofte wortel, erwt en postelein



Ingredienten

- 12 varkenswangen
- 100 gr hoeveboter
- 5 sjalotten
- 1 liter bruin abdijbier
- 2 tijmplantjes
- 5 witte boterhammen
- 5 eetl Gentse Mosterd
- 1 kg Biowortelen
- 1 bussel jonge biowortelen
- 200 gr erwten
- 50 gr postelein
- 3 takken rozemarijn
- 1 bol knoflook
- 3 blaadjes laurier
- 5 jeneverbessen
- 1 takken zoethout
- 1 liter Kalfsfond
- olijfolie

Bereiding

Varkenswangen met boter in de pan kleuren.

Fijgehakte sjalot toevoegen, bevochigen met het bruin abdijbier en de helft van de tijm toevoegen. Vijf boterhammen besmeerd met mosterd toevoegen en 3 uur laten sudderen op een zacht vuur.

Leg de gewassen biowortelen in een ovenschotel en bedek ze met de rest van de tijm, olijfolie, rozemarijn, jeneverbessen, laurier, de halve bol knoflook, de takken zoethout en pezo. Afdekken met aluminiumfolie en twee uur in de oven op 170 graden.

Haal de wortelen uit de over, mix en voeg een klontje boter toe.

Kook de jonge wortelen gaar in de kalsfond.

Kook de erwtjes twee min. in gezouten water en verfris ze in ijswater.

Stoof beide groenten aan in een weinig boter en kruid af met pezo.

Schik alles op de borden en werk af met postelen.