



't Kroontje

Brouwerij 't Kroontje bvba
Hogebrug 62
9280 Denderbelle
www.tkroontje.be

Everzwijngebraad met Rebelle tripel

Ingrediënten :

- 800 g everzwijngebraad
- 250 g ontpitte pruimen
- 100 g spekblokjes
- 12 kleine uitjes
- 20 g boter
- 2 eetlepels maïzena
- 1 eetlepel sterke mosterd
- 1 eetlepel bloem
- zout en peper

Marinade:

- 500 ml Rebelle tripel
- 2 wortelen
- 1 ajuin
- 3 teentjes look
- 1 takje tijm
- 2 laurierblaadjes
- 8 jeneverbessen
- 3 kruidnagels





't Kroontje

Brouwerij 't Kroontje bvba
Hogebrug 62
9280 Denderbelle
www.tkroontje.be

Werkwijze :

De dag ervoor de marinade bereiden: De wortelen en de ajuin wassen en in stukken snijden. De teentjes look pellen en met de lookpers persen. Het everzwijngebraad met de groenten en het bier marinieren. De tijm, de laurier, de jeneverbessen en de kruidnagels toevoegen. 24 uur laten marinieren in de koelkast en het vlees af en toe omdraaien.

De dag zelf: Het vlees laten uitlekken en met keukenpapier afdrogen. De marinade filteren. De kleine uitjes wassen en pellen. In een kookpot het gebraad in de gesmolten boter bruin laten kleuren. Het gebraad uit de pot nemen en ontvetten, t.t.z. het teveel aan vet weggieten. In dezelfde kookpot de spekblokjes fruiten. De ajuin toevoegen. Bestrooien met bloem. Overgieten met de marinade. De mosterd toevoegen. Kruiden met peper en zout. Met het deksel op de pot 1 uur laten sudderen. Ondertussen de pruimen in lauw water laten zwellen en ze 30 minuten voor het einde van de kooktijd toevoegen. Aan het einde van de kooktijd de saus met wat zetmeel binden en even laten koken.

Smakelijk !