

Gestoofde witlof

met varkensprocureur en erwtenpuree



HOOFDGERECHT

Kok: Christoph Koscielniak

BEREIDING

Gestoofde witlof met varkensprocureur en erwtenpuree

Snijd de varkensprocureur in stukken van ca. 7 x 3 cm en laat het ongeveer 2 dagen in het pekelzout marinieren. Maak een sterke groentebouillon van tijm, rozemarijn, wortel, selderij, prei en peterseliewortel en laat het hierna goed afkoelen. Doe de gemarineerde varkensprocureurstukken in een sous vide zak, voeg de groentebouillon toe en vacumeer de zak. Laat de zak ca. 6-7 uur garen in een waterbad van 75°C. Koel het vervolgens snel af en haal het vlees uit de zak. Vang de bouillon op en laat het door een zeef passeren.

Schil de uien en hak ze fijn. Fruit deze met de erwten in olijfolie en voeg de slagroom toe. Laat het kort inkoken en vervolgens snel afkoelen, zodat de groene kleur behouden blijft. Mix de erwten met slagroom tot een erwtenpuree. Breng de puree op smaak met peper en zout. Blancheer de witlofbladeren kort in citroenwater. Laat boter opschuimen in een braisière en voeg de witlofbladeren toe, bestrooi met zout en laat het licht karamelliseren. Haal de bladeren uit de pan en houd ze warm. Hierna de stukken vlees in de braisière laten garen en met de bouillon afblussen. Haal wat bouillon eruit tot er een stroopachtige consistentie ontstaat. Haal het vlees eruit en houd het warm. Breng de bouillon eventueel op smaak met citroensap en gemalen peper. Bestrijk het vlees met de erwtenpuree.

Mix van groenten

Was de wortelen en bonen. Vervolgens blancheren, evenals de erwten. Snijd de peterseliewortel in stukjes en ook deze blancheren.

Laat boter in een pan opschuimen en voeg de groenten toe. Breng op smaak met zout en suiker

SERVEERTIP

Leg de witlofbladeren op een voorverwarmd bord, plaats een stuk varkensvlees hierin en nappeer met de bouillon. Bestrijk het bord met de rest van de erwtenpuree en leg de groenten hier op.

EET SMAKELIJK!

CHEFS*CULINAR

INGREDIËNTEN

voor 10 porties

Gestoofde witlof met varkensprocureur en erwtenpuree

- 1,8 kg varkensprocureur
- 10 g pekelzout
- 10 g tijm
- 10 g rozemarijn
- 300 g wortel
- 300 g knolselderij
- 300 g puree
- 300 g peterseliewortel
- 250 g ui
- 600 g fijne erwten
- 30 ml milde olijfolie
- 250 g slagroom (30% vet)
- 10 g fijn oerzout
- 1 g zwarte peper
- 600 g witlof
- 100 g citroen
- 100 g boter
- 30 g suiker

Mix van groenten

- 450 g mini wortel
- 200 g fijne erwten
- 150 g Keniabonen
- 200 g peterseliewortel
- 50 g boter
- 2 g fijn oerzout
- 5 g suiker

Voedingswaarden

(per portie à 370 gram)

Energie: 675 kcal / 2815 kJ

Vet: 47,5 gr

Koolhydraten: 20 gr

Eiwitten: 39,7 gr

