

Vlaanderen Lekker Land brengt leven in de brouwerij

VARKENSHAASJE OPGEVULD MET WITTE PENS EN GANDAHAM GEMARINEERD IN HEERENBIER

Vorbereidingstijd: 45 minuten

Tijd om af te werken: 15 minuten

Ingrediënten (berekend voor 4 personen hoofdgerecht):

- 1 groot varkenshaasje ca 600 gr, 2 witte pensen (of kruidenworstjes), 8 sneetjes Gandaham
- 1 flesje Heerenbier, 1 wortel, ¼ selder, 1 ajuin, laurier, thym, kruidnagel, teentje look, peterselie, rozemarijn, peper en zout, 1 soeplepel Tierenteynmosterd, 1 sneetje peperkoek, 2 speculaaskoeken, 5 gr bittere chocolade
- 8 aardappelen, 8 sneetjes chorizo (niet pikant), melk, Gulden Draak, kruiding, olijfolie, thym
- 250 gr erwtes, 1 flesje De Graal gember, 5 gr agaragar, munt
- 4 stronken witloof, 1 flesje Westmalle dubbel

Bereiding:

- Snij het varkenshaasje voor ¾ in 2 en vul op met de witte pensen en de Gandaham (Hier heb je verschillende mogelijkheden: ofwel de Gandaham langs buiten rond het vlees rollen om toe te binden ofwel binnen opvullen en het vlees dan wat toebinden met touw)
- Maak een marinade van het Heerenbier en de hierboven vermelde aromaten; laat het varkenshaasje hierin een nachtje rusten...
- Dop het vlees de dag nadien droog en bak af in een oven +/- 10 minuten 180°C (eventueel in zilverpapier, dan moet de baktijd wel opgedreven worden)
- Maak van de marinade een sausje door alle ingrediënten op te koken, te zeven en te mixen
- Maak een aardappelpuree en breng deze op smaak met ½ melk, ½ Gulden Draak, beetje olijfolie, thym en versneden chorizo
- Laat de erwtes koken in De Graal gember, voeg verse munt toe, mix en zeef; laat nog even doorkoken met het agarpoeder en stort uit in een recipiënt, laat afkoelen en snij vierkante kubusjes
- Laat het witloof op een zacht vuurtje garen in het Westmalle bier en bak nog eens kort af in wat boter met een weinig peper en zout

Toelichting van het gerecht:

- Een complexere bereiding maar één met smaken die allemaal goed bij elkaar passen: witloof en Westmalle dubbel lijken voor elkaar gemaakt te zijn, erwtes en munt evenzeer en ook de smaken van de marinade met het Heerenbier passen perfect bij het opgevulde varkenshaasje!
- Heerenbier is ons eigen huisbier van "De Heeren van Liedekercke" gebrouwen door brouwerij Kercom in Sint-Truiden. Met dit bier willen we aantonen dat donker bier niet altijd zoet hoeft te zijn maar juist integendeel ook zeer interessante en complexe aroma's kan hebben van cacao, karamel, kruiden en bittere componenten. Het proeven meer dan waard!

Aangepaste bierkeuze:

Ieder type donker abdijbier of trappist past hier heerlijk bij, maar onze voorkeur gaat duidelijk uit naar een glaasje Heerenbier of Gulden Draak!

