

Recept

Everzwijn met trappist ➦

Everzwijn met een lekkere Trappistenbiersaus

Bereidingstijd:

Langer dan 1 uur

Gang:

Hoofdgerecht

Keuken:

Belgische keuken

Smaak:

Anders

Techniek:

N.v.t.

Soort gerecht:

Hoofdgerecht

Ingrediënten voor 4 personen

600 gr everzwijnfilet
3 dl CHIMAY blauw
200 gr soepgroenten
8 stronken witlof
8 dunne plakjes spek
3 eetl. boter
? dl room
sausbinder
3 kruidnagels
tijm
laurier
peper en zout

Voorbereiding

Kook het witlof net niet gaar in lichtgezouten water. Giet af, laat uitlekken en rol elke stronk in een sneetje gezouten spek. Maak de basissaus : Smelt 1 eetl. boter in een pan en voeg de soepgroenten toe. Laat al roerend enkele minuten stoven. Blus af met 2? dl bier en kruid met 3 kruidnagels, laurier, tijm, peper en zout. Dek af en laat 15 min. sudderen. Giet de saus door een zeef en druk het vocht er goed uit

Bereidingswijze

Verhit 2 eetl. boter in een brede braadpan. Kleur de everzwijnfilet aan alle zijden goudbruin. Leg de witlofrolletjes rond het vlees en blus af met ? dl bier. Dek af en laat gaar worden in 5 a 7 min. (het vlees mag nog rose zijn). Haal het vlees en de witlofrolletjes uit de pan en giet er de gezeefde basissaus in. Laat even koken. Giet er de room bij en laat lichtjes inkoken. Bind indien nodig met sausbinder.

Snij het vlees in schuine sneden.

Serveertips

Geef er de saus en de witlofrolletjes apart bij en serveer met aardappelkroketjes.