

Stoverij van everzwijn met donker bier

Ingrediënten:

- Bio boter
- 500 gr. everzwijnvlees
- 2 bio sjalotjes
- 2 bio wortelen
- 2 bio pastinaak
- 2 el. bio maïsbloem
- 1/2 lit. bio donker bier
- 1 takje bio thijm
- 1 bio laurierblad
- 1 stukje bio gember
- 1 el. bio mierikswortel mosterd

Bereidingswijze:

- Bak het vlees aan met een klontje boter. Voeg er de gesneden groenten bij en bestrooi met de maïsbloem.
- Overgiet met het bier en voeg eventueel nog een scheutje water toe alles mooi onder staat.
- Thijm, laurier, gember en de mosterd toevoegen en heel zachtjes laten sudderen (minstens 2 uur) tot vlees door en door gaar is.
- Afsmaken met peper uit de molen.

TIP: - Je kan het everzwijnvlees ook vervangen door een ander wildsoort, vb. haas, hinde of zelfs konijn.

- Stoverijen altijd best de dag vooraf maken, smaakt nog lekkerder na een nachtje koelkast.



Crème brûlée pasteitjes

Ingrediënten:

- 500 gr. bio bladerdeeg
- Bio boter
- 1/4 liter bio melk
- 1/4 liter bio room
- 1 bio vanillestokje
- 6 bio eidooiers
- 90 gr. bio fijne rietsuiker
- 1 el. bio kaneelpoeder

Bereidingswijze:

- Rol de bladerdeeg uit en smeer er een dun laagje boter op, vervolgens strak oprollen en in stukken van ongeveer 3 cm snijden.
- Deze stukken rechtopstaand in een vormpje bijeen drukken en met natgemaakte vingers vormen tot een kuipje.
- Kook de melk samen met de room en de overlangs doorgesneden vanillestok op en laat een half uurtje rusten.
- Klop intussen de eieren met de suiker en het kaneelpoeder stevig op.
- Schraap de zaadjes uit de vanillestok en voeg deze bij de melk.
- Giet voorzichtig en onder voortdurend roeren (niet kloppen!) de melk bij de eieren.
- Verdeel dit mengsel over de bladerdeegcupjes en bak gedurende een twintigtal minuutjes af in een op 180 graden voorverwarmde oven.
- Voor het opdienen overstrooien met bloedsuiker of kaneelpoeder.

TIP: Kan zowel koud als warm gegeten worden maar zijn lauwwarm op hun best.