Hoofdgerechten / Engeland

In cider gestoofde varkensschouder met appels

Varkensschouder hard bruin en laag gestoofd in droge cider met uien, wortelen en tijm tot hij bij aanraking uit elkaar valt, afgewerkt met scherpe appelpartjes en een met mosterd geslepen, glanzende saus.

Tijd 210 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 1800 g Varkensschouder (kont), zonder bot, in 4 grote stukken gesneden
- ☐ 20 g koosjer zout
- ☐ 1 theelepel Zwarte peper, vers gemalen
- ☐ 30 ml Neutrale olie
- ☐ 400 g Gele uien, in dikke halvemaantjes gesneden
- ☐ 300 g Wortelen, in stukken van 4 cm gesneden
- ☐ 5 teentjes knoflook, geplet
- ☐ 500 ml Droge harde cider
- ☐ 250 ml Kippenbouillon, natriumarm
- ☐ 6 takjes Verse tijm
- ☐ 2 blaadjes Gedroogde laurierblaadjes
- ☐ 2 hele stevige, zure appels (zoals Granny Smith), zonder klokhuis en in achtsten gesneden
- ☐ 30 g Dijonmosterd (of volkoren)
- ☐ 15 ml Appelazijn
- ☐ 0 naar smaak Platte peterselie, gehakt

Zo maak je het.

01 Kruid het varkensvlees rondom met zout en peper (bij voorkeur de avond ervoor, onafgedekt in de koelkast). Droog deppen. Verwarm de oven tot 300 ° F (150 ° C). Verhit de olie in een zware braadpan van 6-7 liter op middelhoog vuur en bak de stukjes varkensvlees aan alle kanten bruin, 3-4 minuten per kant (ongeveer 15 minuten in totaal), in twee batches. Zet opzij en giet alles behalve 2 eetlepels vet weg.

02 Kook op middelhoog vuur de uien en wortels in het varkensvet 8-10 minuten tot de uien zacht en goudbruin zijn aan de randen. Voeg knoflook toe gedurende 1 minuut. Giet de cider erbij, schraap alle fond weg en laat 3 à 4 minuten koken tot de cider met ongeveer een derde is ingedikt.

03 Voeg bouillon, tijm en laurier toe; breng het varkensvlees en zijn sappen terug. De vloeistof moet ongeveer halverwege het vlees komen. Breng aan de kook, dek af en laat 2 uur en 30 minuten in de oven sudderen, waarbij je de stukken halverwege een keer omdraait, tot ze gaar zijn (ongeveer 93 °C van binnen). Voeg de laatste 30 minuten de appelpartjes toe en stop ze in de vloeistof.

04 Breng varkensvlees, appels en wortels over naar een schaal en tent met folie. Verwijder de kruidenstengels en de laurier. Schep het vet van de vloeistof af en kook het vervolgens 6-10 minuten tot het is ingekookt tot ongeveer 500 ml en licht stroperig is. Klop de mosterd en de azijn erdoor, proef naar zout en schep over het varkensvlees. Bestrooi met peterselie. Serveer met aardappelpuree of knapperig brood. Invriezen: verpak varkensvlees en groenten volledig bedekt met de saus, koel af, zet binnen 2 uur in de koelkast en vries tot 3 maanden in. Verwarm afgedekt op 165°C (325°F) of op het fornuis tot het geheel stomend heet is.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / cider-braised-pork-shoulder