



Everzwijnragout met Leffe en groenten

Bereidingstijd

> 1h

Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

250 gram spruiten (gekuisd en in 2 gesneden)
1 bussel wortel (geschraapt en in stukken gesneden)
1 kilogram aardappel (geschild en in stukken gesneden)
2 eetlepels boter (ongezouten, Alvo)
1 1/2 kilogram everzwijnragout
1 ui (gepeld en in stukjes gesneden)
150 gram spekblokjes (gerookt, Herta)
1 eetlepel mosterd
3 flesjes bruine Leffe
1 takje tijm
3 blaadjes laurier
2 eetlepels bloem
150 ml room (Campina)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Kook de groenten en de aardappelen gaar in lichtgezouten water. Giet af en houd warm.
- 2.** Verhit een eetlepel boter in een pan en bak het vlees goudbruin aan alle kanten.
- 3.** Voeg de stukjes ui en de spekblokjes toe. Kruid met peper en zout.
- 4.** Voeg de mosterd, het bier en de kruiden toe. Laat gedurende 1,5 uur sudderen.
- 5.** Voeg de groenten toe en laat nog enkele minuten sudderen.
- 6.** Maak een roux met de resterende boter en de bloem. Voeg bij de bereiding en laat indikken.
- 7.** Voeg de room toe.



8. Breng op smaak met peper en zout.