



Varkenskroon met uien-mosterdsaus en savooistoemp



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

Voor de Savooistoemp:

1 kilogram bintjes
1/4 savooikool
2 deciliter melk
50 gram boter
nootmuskaat
peper en zout
1 kilogram varkenskroon
50 gram boter
3 blaadjes salie
3 takjes tijm
2 uien (in ringen gesneden)
2 eetlepels graantjesmosterd
2 deciliter kalfsfond
1 deciliter room

Bereidingswijze

- 1.** Maak eerst de savooistoemp: schil de bintjes en kook ze in ± 25 minuten gaar in lichtgezouten water. Snij de savooikool fijn en voeg deze 5 minuten voor het einde van de kooktijd toe aan de bintjes. Giet de bintjes en de kool af en laat even uitlekken in een vergiet. Schep alles terug in de pan en voeg de melk, de boter, peper, zout en nootmuskaat toe. Prak tot stoemp en hou deze warm.



- 2.** Dep de varkenskroon droog met keukenpapier en breng goed op smaak met peper en zout. Smelt de boter in een grote braadpan en wacht tot de boter lichtjes begint te kleuren. Leg de varkenskroon in de pan en laat zeker 5 minuten bakken zonder te verschuiven. Leg de salie en de tijm in de pan. Draai de varkenskroon om en laat nogmaals 5 minuten bakken. Haal de varkenskroon uit de pan en leg in een ovenschaal. Verwarm de oven voor op 180 °C. Verlaag de temperatuur tot 150 °C en zet ongeveer 1 uur in de oven.
- 3.** Voeg de uiringen toe aan de pan en laat ze mooi karamelliseren. Voeg de graantjesmosterd en de kalfsfond toe. Laat even inkoken en voeg de room toe. Laat opnieuw inkoken. Haal het vlees uit de oven, leg het omgekeerd op een schaal en bedek dat met een vel aluminiumfolie. Laat het vlees rusten. Verdeel de varkenskroon in porties. Snij telkens tussen twee ribben door.
- 4.** Serveer de stoemp met een sneetje van de varkenskroon en de saus.