



HET WITTE GOUD

Witte asperges met geroosterde varkensbuik, erwten en snijbiet

2 PERSONEN

⌚ 80 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 1 400 g varkensbuik van Baambrugs big
- 🍴 1 teentje knoflook
- 🍴 2 sjalotjes
- 🍴 50 ml vlierbloesem-azijn
- 🍴 20 g boter
- 🍴 300 g snijbiet
- 🍴 300 g verse doperwtten in peul
- 🍴 500 g witte asperges
- 🍴 zout
- 🍴 peper

MATERIAAL: zeef, wok, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Heteluchtoven voorverwarmen op 200°C.
2. Vlees droogdeppen.
3. Zwoerd gekruist insnijden, met zout en peper kruiden.
4. Vlees met zwoerd naar boven op bakplaat met bakpapier leggen, circa 1 uur in oven garen. Na 30 minuten met gesmolten vet besprenkelen, na 45 minuten nogmaals besprenkelen.
5. Ondertussen de kontjes van de asperges verwijderen.
6. Asperges schillen, bovenste 3-4 cm niet schillen.
7. Asperges in circa 1 cm grote stukken snijden en opzij zetten.
8. Erwten doppen.
9. Sjalot en knoflook pellen en in kleine blokjes snijden.
10. Alles opzij zetten.
11. Wortels van snijbiet verwijderen, dan snijbiet grondig wassen.
12. Laten uitlekken en dan in de lengte halveren en opzij zetten.
13. Wachten tot vlees nog circa 10-15 minuten moet bakken.
14. Boter in wok laten smelten.
15. Sjalot en knoflook daarin circa 2 minuten glazig bakken.
16. Asperges en erwten toevoegen, circa 2 minuten meebakken.
17. Dan met azijn en 3 el water afblussen.
18. Snijbiet toevoegen, geheel één keer aan de kook brengen en met zout en peper op smaak brengen.
19. Na 1 uur vlees uit de oven halen en in twee even grote stukken snijden.
20. Groenten met saus op een bord serveren en vlees ernaast leggen.

TIP: -

BRON: culy.nl

