

Brasvar stoofpotje

2 uur

4 personen

Geniet van dit heerlijke Brasvar stoofpotje, gemaakt met lokaal, Belgisch Brasvar varkensvlees, dat bekend staat om z'n duurzaamheid en verfijnde smaak. Dit stoofpotje is hét ultieme comfortfood voor koudere dagen: rijk van smaak, mals vlees, en vol met traditionele ingrediënten. Niet alleen lekker, maar ook een bewuste keuze voor iedereen die belang hecht aan duurzaamheid en lokale producten! We bereiden trouwens alles in 1 grote pot, weinig afwas dus!



INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

- 750 gram varkensspiering in blokjes voor stoofvlees
- 2 lappen traag gegaard buikspek van een cm dik
- 800 gram aardappelen
- 8 wortels
- 1 ui
- 250 gram diepvrieserwtjes
- 2 bokalen bruine runderfond van bij ons
- 4 tenen look
- 70 gram tomatenconcentraat
- 20 gram verse salie
- een paar takjes verse tijm
- 1 vers laurierblad
- 1 glas rode wijn
- peper en zout

 [keurslagedemeulder](#)

 [Keurslager De Meulder](#)

BEREIDING:

1. Neem een grote stoofpot of braadpan, snij de speklappen in dikke repen en bak ze op een matig vuur. Extra vetstof is niet nodig. Af en toe roeren zodat ze langs alle kanten mooi bruin zijn.
2. Schil ondertussen de wortelen en snij de helft in kleine blokjes, en de andere helft in stukken van een paar centimeter. Zet opzij.
3. Wanneer de spekreepjes gebakken zijn, schep je ze met een schuimspaan uit de pot. Leg ze opzij op een bord met een velletje keukenpapier.
4. Nu gaan we de spiering blokjes bakken in het bakvet van het spek. Kruid ze eerst langs alle kanten met peper en zout. Zie dat je 1 mooie laag hebt in je pot, dus

desnoods bak je ze in een aantal keer. We willen alleen een mooi bruin korstje, het vlees hoeft binnenin nog niet gaar te zijn.

5. Ondertussen schil je de ui en snij je die in kleine blokjes, zet opzij.
6. Schil ook de tenen look en snipper ze fijn, zet apart.
7. Snipper de blaadjes salie fijn, en zet apart. De steeltjes gebruiken we niet.
8. Haal het gebakken vlees uit de pot en doe er nu de ui in, stoof even tot ze glazig zijn.
9. Voeg nu de kleine blokjes wortel toe, samen met de look.
10. Laat alles even stoven, roer af en toe.
11. Kneus het laurierblad een paar keer en doe mee in de pot.
12. Bind de verse tijmtakjes strak samen met een keukentouwtje en doe er ook mee in.
13. Doe ook de fijngesnipperde verse salie in de pot.
14. Voeg de tomatenpuree toe aan het geheel en roer alles goed door elkaar, laat een minuutje stoven.
15. Blus het geheel met een glas rode wijn en voeg ook de runderfond toe.
16. Voeg de gebakken spiering blokjes en het gebakken spek toe en roer alles goed dooreen. Zet het vuur wat lager, zet het deksel op de pot en laat het geheel 1 uur zachtjes pruttelen terwijl je af en toe roert.
17. Schil ondertussen de aardappelen en snij ze in grove stukken, zet opzij.
18. Na een uurtje doe je de aardappelblokjes erbij, samen met de grotere stukken wortel. Laat nu nog een half uurtje pruttelen. Als je de indruk hebt dat er te weinig vocht in je stoofpotje zit voeg je nog een glas water toe.
19. De laatste 10 minuutjes voeg je ook de diepvries erwtjes toe, roer alles nog eens goed dooreen.
20. Proef van het stoofpotje en kruid desnoods bij met peper en zout.
21. Serveer het dampende stoofpotje in mooie diepe borden of kommen.

Smakelijk!