

'Roodbont in de pan' suggesties, om thuis te proberen



SUCADELAPPEN MET APPELSTROOP

Bereidingstijd:	langer dan 2 uur
Aantal personen:	6
Gang:	Hoofdgerecht
Keuken:	Nederlands
Smaak:	Hartig
Techniek:	Stoven
Soort gerecht:	Hoofdgerecht
Hulpmiddelen:	Flinke braadpan

Vorbereiding

Steek de kruidnageltjes in de laurierblaadjes.

Bereidingswijze

Verhit de boter in de braadpan en bak de sucadelappen om en om bruin. Haal ze uit de pan. Doe de sjalot en de spekjes in het braadvet en laat dit 1 minuutje fruiten. Voeg de groentefond, de azijn, de mosterd, de kruidkoek en de appelstroop toe. Verkruimel de kruidkoek erboven. Leg het vlees terug in de pan. Leg de laurierblaadjes in de jus. Laat het vlees op een heel zacht pitje 3 uur pruttelen. Voeg na 2 uur een stukje foeli toe. Tussendoor het vlees af en toe bedruipen. Breng het geheel op smaak met peper en zout. Je kunt eventueel de jus nog iets extra binden

Omschrijving

Een ouderwets recept uit de overlevering. Nog steeds overheerlijk.

Ingrediënten

* 1000 gram sucadelappen * 50 gram boter * 2 sjalotten in grove stukken * 50 gram mager rookspek in blokjes * 2 dl groentefond (of bouillon) * 1 el witte wijnazijn * 1 el grove mosterd * 2 laurierblaadjes * 2 kruidnagels * 2 plakjes Friese kruidkoek * stukje foeli * 2 el Rinse appelstroop uit blik * peper en zout uit de molen

met een beetje allesbinder. Op een sudderplaatje en zeer laag vuur, het beste resultaat. En voor de 'echte sudderaars' onder ons: een oliestelletje. Blanke lampenolie en een goed kousje maken een sierstelletje tot een onmisbaar keukentoestel.

Serveertips

Heerlijk met aardappels en groente naar keuze. Het gare suddervlees kun je bovendien in wat jus prima invriezen.