



Gestoofte varkensschenkel

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	45 Mins
Gaartijd	3 Hrs
Porties	4
Apparaat	Combair-Steam SE vanaf 2015

Bereiding

- 1.2 kg varkensschenkel
- 6 sjalotten
- 75 g gember
- 2 el pindaolie
- 1 tl szechuanpeper
- 3 steranijs
- 6 Chinese bosuitjes, optioneel 1 bosui
- 50 g kandijnsuiker
- 1 l water
- 3 el sojasaus, donker
- 4 el sojasaus, mild

De varkensschenkel in een geschikte pan leggen, met water bedekken, aan de kook brengen en 10 minuten laten koken. Alle verontreinigingen op het wateroppervlak met een schuimspaan afschuimen. Het water afgieten en de varkensschenkel in ijskoud water afkoelen en droog deppen.

De gember in duimgrote stukken snijden, de sjalotten schillen en halveren.

Olie in een braadpan verhitten, peperkorrels, steranijs, bosuitjes, gember en sjalotten toevoegen en fruiten tot het aroma waarneembaar is.

De kandijnsuiker en de helft van het water toevoegen en zachtjes laten koken. De massa in de porseleinen vorm gieten. Het resterende water en beide sojasauzen toevoegen en roeren. De varkensschenkel hierop leggen en de vloeistof eroverheen gieten.

De porseleinen vorm op het rooster in de koude gaarruimte schuiven. Garen.

Hete lucht & Stoom 120 °C gedurende 3 Hrs

De varkensschenkel na het garen uit de porseleinen vorm nemen. De saus door een zeef in een pan gieten en tot een vierde laten inkoken.

- 4 porties eiermie
- chilipeper, als garnering
- bosui, als garnering





steranijs, als garnering

De eiermie in de tussentijd gaar koken volgens de instructies op de verpakking. De chili en de bosui klein snijden.

De varkensschenkel samen met de eiermie en de saus serveren en met steranijs, kleingesneden chili en bosui garneren.

Accessoires

Porseleinen vorm ½ GN, hoogte 65 mm

Rooster

