Carbonade flamande

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	45 Mins
Gaartijd	2 Hrs
Apparaat	Combair SE vanaf 2015

Bereiding

1 kg varkenswangen, in 5 cm grote blokjes gesneden

1 ui

50 g brood

1 knoflookteen

75 g boter

1 el bloem

2 takjes tijm

2 laurierbladen

1 el mosterd

250 ml Belgisch bier, donker, bijv. Rodenbach

250 ml bouillon, bruin

zout

peper

Ovenruimte tot 160 °C op Hot air humid (voor)verwarmen

De ui schillen en fijn hakken. De knoflook met schil pletten. De korst van het brood verwijderen en in grote blokjes snijden. De bloem met een kleine hoeveelheid bouillon mengen. De rest van de bouillon, het bier en de mosterd toevoegen en met elkaar mengen.

Alle ingrediënten in de onderstaande volgorde in de porseleinen vorm doen: ui, knoflook, tijm, laurierbladen, varkenswangen, schijfjes boter, olijfolie, brood, zout en peper. De bouillon over alle ingrediënten gieten. De porseleinen vorm op het rooster in de voorverwarmde gaarruimte schuiven. Garen.

Put the pastry in

Hot air humid 160 °C gedurende 1 Hrs

Het geheel na 1 uur goed omroeren. Verder garen.

Fold-in

Hot air humid 160 °C gedurende 1 Hrs

Accessoires

Rooster

Porseleinen vorm ½ GN, hoogte 65 mm

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019