

### Ingrediënten voor 6 personen

1,2 kilo (doorregen)  
varkensschouder peper en zout,  
versgemalen 1 e bloem 1 e boter  
(of reuzel) 4 kruidnagels 5 dl  
warme (kippen)bouillon 1 ui,  
gepeld bouquet garni (3 takken  
tijm, 3 takken peterselie, 2  
bladeren laurier) opgebonden 6  
vastkokende aardappels 6  
wortelen 200 g doperwten 200  
gram tuinbonen 3 dl slagroom

**Tijd:** > 1 uur  
**Keuken:** Frans  
**Smaak:** Hartig  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Ja  
**Vegetarisch:** Nee

## Blanquette de porc

Een klassieke Franse stoofschotel met varkensschouder, rijkelijk gedompeld in room. Stevige kost, maar ook superrijk aan smaak.

### Bereidingswijze

1. kies je vlees Vraag de slager om 1 stuk varkensschouder met het nodige vet. Laat het in grove stukken snijden of doe dat later zelf. 2. aanbakken Bestrooi degrove stukken vlees met peper en zout. Even door de bloem halen (overtollige bloem afschudden. Verhit boter in een braadpan op middelhoog vuur tot het schuim begint weg te trekken. Braad het vlees rondom bruin en zet vuur laag. Laat nog 5 minuten sudderen. 3. stoven Steek de kruidnagels in de ui. Voeg water toe zodat het vlees royaal onder het vocht staat (twee keer de hoogte van het vlees). Voeg de bouillon, ui en bouquet garni toe. Laat 60 minuten rustig stoven, met de deksel schuin op de pan, tot het vlees gaar is. Schep af en toe met een schuimspaan het schuim eraf. 4. groenten Kook (in verschillende kookpannen) in licht gezouten water de aardappelen en wortels (circa 20 minuten) en de erwten en tuinbonen (circa 8 minuten) tot ze beetgaar zijn. 5. saus Haal het vlees en bouquet garni uit de pan. Voeg de slagroom toe en laat het braadvocht op middelhoog vuur tot een romige saus inkoken. Doe het vlees en de beetgare groente terug in de braadpan om op te warmen. (de saus mag niet koken). Voeg op het laatst nog wat citroensap toe.

