

Sukadestoof door CIBC lid Dirk Mooren, restaurant Helling 7

Voor 6 personen

Ingrediënten

- 6 lerse sukadelappen à 150 gram
- Zout
- 1 teen knoflook, fijngesneden
- 1 ui, gesnipperd
- 1 kleine winterwortel, in blokjes
- 1 stengel bleekselderij, in blokjes
- 2x laurierbladeren
- 2x kruidnagel
- 6 stuks zwarte peper
- 1 steranijs
- Fijn geraspte sinaasappelschil
- 0,5 l vleesbouillon (of 1 pot vleesfond)
- 50 gram koude roomboter, in blokjes
- Rode wijnazijn
- Dijonmosterd

Bereiding

1. Zout de sukade licht en bak goudbruin aan in een ruime pan
2. Leg de gebakken sukade even te rusten op een bord
3. Bak in dezelfde pan de ui, winterwortel en bleekselderij tot deze licht gekleurd is en de ui er glazig uitziet
4. Voeg de verse kruiden en specerijen voegen toe en de fijn geraspte schil van de sinaasappel
5. Voeg de vleesbouillon toe en breng de pan met de groenten, kruiden en specerijen aan de kook. Voeg nu de gebakken sukade toe maar (let op) draai het vuur naar laag. De sukade gaan we nu laten stoven.
6. Doe de pan met deksel in een voorverwarmde oven van 125 graden, ongeveer 2,5 uur. Af en toe controleren of de sukade goed onder het kookvocht staat.
7. Als de sukade mooi gaar is uit de pan halen en wegzetten voor het afmaken.
8. Zeef de saus zeven, en kook deze in tot 1/3 van het vocht overblijft, de saus opmonteren of opkloppen met de koude boter.
9. Breng op smaak met een mespuntje Dijonmosterd en een paar druppels rode wijnazijn.
10. Leg de sukade terug in de saus, de sukade is klaar.