



In de oven gestoofde varkenskuit

## Beschrijving

Zaterdag was ik weer bij onze [slager Eddy](#) op de markt. Helaas was hij er zelf niet, maar dankzij zijn medewerkster hebben wij weer eens iets nieuws geproefd. Er lagen er mooie lapjes en Pien vroeg wat dat was. Varkenskuit, zei het meisje, dit moet wel lang stoven. Doe maar, zeiden wij. Ik heb het klaargemaakt volgens een regelmatig door mij gemaakt recept van Sylvia Witteman, Lamsbraad, uit De maillard reactie. Na het aanbraden en 3 uur stoven hadden we heerlijk vlees. En het kost maar € 10 voor 2 kilo. Zeker voor herhaling vatbaar. Mocht je dit eens willen proeven, en je hebt geen tijd en zin om naar de markt te gaan, dan wil ik het wel voor je maken, stuur maar een reactie op dit recept.

Update 6 augustus: Ik heb het nog een keer gemaakt, nu met droge martine, want dat stond al heel lang in de koelkast, dit was ook erg lekker!

## Aantal personen

6

## Ingrediënten

- 2 blikken tomatenblokjes van 400 gram
- 2 grote uien
- 1 eetlepel tijm
- 4 tenen knoflook
- zout
- versgemalen peper
- 2 kilo varkenskuit
- scheut olijfolie
- laurierblaadjes (zoveel als je varkenskuiten hebt)
- 0,5 liter witte wijn of droge vermouth
- eventueel aardappelmeel

## Keukenmateriaal

- koksmes
- plank
- schaal
- grote braadslee
- aluminiumfolie

**Bereidingstijd**

5 minuten voorbereiden, 20 minuten aanbraden, 3 uur oven

**Bereiden**

Pel de ui en de knoflook en snijd deze fijn. Verwarm de oven voor op 225°C. Roer de tomatenblokjes, ui, knoflook, tijm, peper en zout door elkaar. Bestrooi de varkenskuiten met peper en zout, leg deze in de braadslee en braad deze 10 minuten. Keer de kuiten om en braad ze nog eens 10 minuten.



Aangebraden varkenskuiten

Haal de braadslee uit de oven en zet de oven op 150°C. Schep het tomatenmengsel op het vlees, leg boven op elke kuit een blaadje of half blaadje laurier. Schenk de wijn of vermouth en een scheut olie naast het vlees in de braadslee. Sluit de braadslee af met aluminiumfolie, ik gebruikte een dubbele laag, zodat er geen vocht kan ontsnappen. Laat zo 3 uur zachtjes braden. Leg het vlees op een schaal en serveer de saus erbij, eventueel wat gebonden met aardappelmeel. Lekker met gekookte aardappel, pasta, rijst of brood.

**Datum**

18/02/2025