

Varkensbuik met Brugge Rodenbach

Ingredienten:

- 100 g chorizo in kleine stukjes
- 1 varkensbuik van 1,5 à 2 kg met zwoerd
- 200 g Rodenbach kaas, kubusjes
- 250 g kalfsgehakt
- 100 g broodkruim
- 200 g champignons
- 2 eieren
- 1 bosje pijpajuintjes
- 1 bosje platte peterselie
- 1 chilipepertje
- zeste van limoen
- 150 g Brugge Boter
- ½ liter vleesbouillon
- peper en zout

Bereiding:

1. Snij het spek langs de korte zijde zo diep mogelijk open en wrijf in met peper en zout.
2. Doe het kalfsgehakt, het versnipperde broodkruim, de champignons en de fijngehakte pijpajuintjes samen. Doe er de zeste van limoen, het chilipepertje en de fijngehakte peterselie erbij.
3. Vul hiermee de varkensbuik en naai hem dicht.
4. Deze dan in een braadslede met boter en vleesbouillon bakken bij 180°C gedurende 2 uur.
5. Draai om de 30 min het vlees.

Smakelijk!

4 personen
100 min
Hoofdgerecht
4

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/varkensbuik-met-brugge-rodenbach>