

# Vlaamse stoof met kriekenbier

VOOR VIER PERSONEN

Peter Kessler maakt zijn herfstige maaltijd in de ruime keuken van het vrijwel verlaten klooster Mariadal in Roosendaal, waar hij op het moment woont. Hij grijpt terug op een gerecht dat hij jaren geleden in Brussel leerde maken. Het krijgt een eigen draai door de biersoort. Kessler maakt het zonder poespas, maar mét de vlotte babbel die zijn culinaire presentaties typeert. Losjes en vooral rustig. Zijn voor- naamste boodschap is dan ook: neem de tijd en geniet. „Zelfs met de knoflook gaat dat vaak fout, staat het vuur te hoog. Gewoon rustig verwarmen, dat is veel beter voor de smaak.” Peter schenkt met zichtbaar genoeg een biertje in, terwijl hij kookt. „In dit gerecht gaat een mooie krik. Het is eigenlijk een oud bruin waar kers aan toegevoegd is.” Bier duikt vaak op in zijn gerechten. „Ik ben ooit misdienaar geweest en we hielden toen wel van lekker drinken.” Deze stoof is na een kleine twee uur op z'n best. „Belgen eten dit vooral na het stappen. Beter dan shaorma.”

tekst Herbert Kats | foto's Robert van den Berge

## INGREDIËNTEN:

- 4 plakken varkensnek (of 4 schouderkarbonades)
- 1 fles Liefmans Cuvee Brut
- 2 grote ui
- 3 takjes tijm,
- 4 blaadjes laurier
- 4 kleine tomaten
- 6 teentjes knoflook
- 100 cc kippen bouillon
- peper en zout uit de molen.
- roomboter

## Extra groenten:

- 1 paarse wortel
- 150 gr bleekselderij.
- 500 gram kleine jonge aardappelen in de schil
- salie
- een rode ui



## BEREIDING:

Het gerecht wordt gemaakt in twee stappen. Eerst bak je het vlees licht aan in een koekenpan met een flinke klont roomboter en knoflook. In een grote stoofpan wordt de basis voor de saus gelegd. Fruit hierin ook de gesneden uien met wat knoflook. Hier gaan bovendien de in blokjes gesneden groenten en de gesneden tomaten. Giet hier de kippenbouillon op. Voeg er vervolgens de al aangebakken schouderkarbonades aan toe. Laat dit een kwartiertje sudderen op een matig vuur. Giet er dan een fles Liefmans Cuvee kriekenbier (0,37 cl) op. Laat het vlees op een klein vuurtje anderhalf uur stoven. NB: aan de basisgroenten kunnen desgewenst grof gesneden bleekselderij, pastinaken en paarse wortel worden toegevoegd.

Kook intussen in een ander pannetje de aardappeltjes gaar in water met zout. Giet ze af, smelt wat roomboter in een koekenpan en fruit daar de gesneden roden uien in. Voeg er de aardappeltjes aan toe en op het laatste moment de fijn gesneden salie.

