



## Civetsaus, *basis Stoverijen & Poivrade*

F O R U M  
*culinaire*

Onze recepten

*Snel en eenvoudig !*

## MOEKE 'S STOFPOTJE

*[met witte Wijn - Noordkrieken & Peperkoek]*

### Ingrediënten voor ±3,750 kg:

- ◇ 10 st. parelhoenbouten ± 1,5 kg
- ◇ 1 L water
- ◇ 200 ml witte wijn
- ◇ 700 ml siroop v/d noordkrieken
- ◇ 160 g (±4 soeplepel) krieken Confituur
- ◇ 250 g **Haco Civetsaus**, basis stoverijen
- ◇ 700 g uitgelekte noordkrieken
- ◇ 80 g (±3 sn.) Peperkoek
- ◇ 50 g Marsepein

### Bereiding:

1. Het vlees in een pan kleuren (met olie/boter) en reserveren.
2. Water, wijn, siroop en confituur aan de kook brengen (houd ¼ van de vloeistof koud om met de civetsaus te mengen!).
3. Voeg de Civetsaus toe en breng aan de kook, voeg de noordkrieken er bij, breng opnieuw aan de kook en laat 30 min. zachtjes koken. Voeg het vlees, de in stukjes gesneden peperkoek en de marsepein er bij, breng opnieuw aan de kook.
4. Dek de stoofpot met aluminium en deksel af en plaats ze in een oven op 180°C.
5. Laat de stoverij ongeveer 45 min. stoven.



— *van kok ... tot kok* —

- ☞ Ons Moeke had de gewoonte om - net voor het opdienen - een klein glaasje (50 ml) **ETTER** Kerslikeur in haar stoofpotje bij te voegen.