

# Buikspek met tomatenstoof

door Arvid Bergström

Voor 4 personen



## Walhalla Heimdall

Bock | 8,5% | Nederland

Geen 18, geen alcohol

## Ingrediënten

- 1 stuk buikspek à 800 gram
- 5 gram paprikapoeder
- 500 gram winterpeen
- 500 gram krielaardappelen in de schil
- 1 groene paprika
- 2 blikken tomatenblokjes
- 5 gram paprikapoeder
- witte peper
- 500 ml bockbier
- 5 ml sriracha saus of een beetje chilisaus
- 5 gram gedroogde oregano
- 20 ml sinaasappelsap of 10 ml appelciderazijn.

## Bereiding

- Verhit een braadpan en leg de buikspek erin. Voeg nu een beetje paprikapoeder toe en bak de buikspek in ongeveer tien minuten iets krokant. Je hoeft geen boter of ander vet te gebruiken, dat zit al aan het spek. Laat daarna 10 tot 15 minuten afkoelen en bewaar de braadpan.
- Doe de krielaardappels, wortel in stukjes en de paprika in grove stukken in de braadslee, ovenschaal of slowcooker. Voeg er 250ml bockbier bij en verwarm het langzaam. Voeg na 10 minuten de tomatenblokjes toe en roer zachtjes door. Breng de stoofschotel op smaak met paprikapoeder, witte peper, beetje zout, de sriracha saus of de chilisaus en oregano. Leg de afgekoelde buikspek hier ook in.
- Giet nu opnieuw 250ml bockbier in de koekenpan, samen met de sinaasappelsap of de appelciderazijn. Roer voorzichtig en giet dit sausje dan bij de stoof. Gaar het langzaam in 90-120 minuten gaar. Bij de slowcooker duurt het wel 4 tot 5 uur.
- Je kunt dit serveren met aardappelpuree of brood, zodat je met het brood de saus kunt opdippen.