



Varkenstong met madeirasaus



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

2 varkenstongen
1 prei (witte gedeelte)
3 wortels
1 selder
1 ui
500 gram champignons
2 klontjes boter
vloeibare bloem
room
1 blik tomatenpuree
madeira (1 glaasje)
tijm
laurier
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Leg de tong voor de bereiding een dag in zoutwater.
- 2.** Maak een bouillon van de gesneden groenten en kook hierin de tong tot ze gaar is. Varkenstong is na ongeveer 1,5 à 2 uur gaar.
- 3.** Haal de tong uit de bouillon. Snij het achterste deel van de tong (dit wordt niet gebruikt). Laat de tong afkoelen en pel ze.
- 4.** Snij de tong in plakjes.
- 5.** Giet de warme bouillon door een zeef. Dit wordt gebruikt als fond voor de madeirasaus.



- 6.** Maak een roux met de gesmolten boter en de vloeibare bloem. Voeg de bouillon, het glaasje Madeira en de tomatenpuree toe. Werk af met de room.
- 7.** Smelt een klontje boter in een pan en stoof de fijngesneden champignons op hoog vuur.
- 8.** Voeg de saus bij de champignons.
- 9.** Breng op smaak met peper en zout
- 10.** Meng de gesneden tong voorzichtig door de saus.
- 11.** Serveer met aardappelpuree.