



Ingrediënten (4 personen)

- 1,6 kg procureur (De **procureur** is de varkens nek zonder [been](#).)
- zout en peper
- 1 1/2 runderbouillonblokjes
- 3 uien
- 3 wortels
- 250 gram champignons
- 500 ml donker bier (Kasteel biertje)
- 2 theelepels maïzena

Bereiding

1. Verwarm de oven voor (electrisch 180 graden / hetelucht 160 graden). Dep eventueel de procureur droog en snijd het zoveel mogelijk met een scherp mes ruitvormig in. Wrijf het vlees rondom in met zout. Bestrooi het vlees met peper. Leg het vlees met het zwoerd naar boven in de braadslee. Los de runderbouillonblokjes op in 750 ml. heet water en schenk 500 ml. bij het vlees. Bak in ca. 1 uur in de oven.

2. Pel ondertussen de uien, snijd ze in parten. Schrap de wortelen, was ze en snijd ze in stukken. Maak de champignons schoon. Verdeel de ui, de wortel en de champignons over de braadslee. Schenk het donkere bier en de overige runderbouillon erbij. Bak ca. 1 uur en 15

minuten in de oven. Schep regelmatig het braadvocht over het vlees. Bedruipen dus..... ;-)

3. Neem de braadslee uit de oven en verhoog de temperatuur van de oven (electrisch 230 graden / hetelucht 210 graden). Leg het vlees op een bakplaat en bak het vlees ca. 20 minuten verder knapperig.

4. Zeef intussen het braadvocht in een pan. Houd de gebakken groenten warm. Breng het braadvocht aan de kook. Roer de maïzena met 2 el koud water glad in een kommetje. Roer daarna door het braadvocht en kook ca. 3 minuten op laag vuur. Breng de saus op smaak met zout en peper. Serveer alles samen. Lekker met kooksalade en boerenbrood.

Bron: Koken en genieten 4/2019