

Braiseren of smoren

Braiseren of smoren is een bijzondere vorm van stoven. Het gebeurt met minder vocht. Bedoeling is dat het vlees niet meer dan half onder staat. Het is ideaal voor stukken met veel bindweefsel, zoals schenkels of varkenswangen.

Kleur het vlees eerst goed aan en leg het dan op wat aromaten (wortel, selder, ui...). Voeg wat bouillon of bier toe en laat dan zo langzaam mogelijk sudderen, bij voorkeur in een gietijzeren pan met gesloten deksel.

Het vlees zal zijn smakelijke sappen aan het vocht vrijgeven met een geweldige jus als resultaat. Het vlees wordt werkelijk botermals.

Onze voorouders lieten hun stoofschotels op die manier wel een hele dag op de Leuvense stoof pruttelen.