

De lekkerste sukade lappen

Het bereiden van de allerlekkerste sukadelapjes kost tijd en ik begin dus al 2 dagen voordat ik deze wil eten. Ik maak dan direct een voorraadje voor in de vriezer, dan is het een 2^e keer alleen maar garen in de sous vide.

Ingrediënten

1 kilo sukadelappen
2 uien, gesnipperd
1 teentje knoflook, geperst
1 eetlepel paprikapoeder
Naar smaak: kerriepoeder, chilipeper, mosterd, appelstroop
1 glas rode wijn
1 eetlepel bloem
Arachide olie om te bakken



Verder nodig: vacumeer zakken, [Foodsaver](#), sauspan, grote koekenpan en [WMF sous vide](#)

Dag 1: Voorbereiden

Fruit de ui en de knoflook aan in de olie. Voeg de kerriepoeder, chilipeper, mosterd en stroop aan toe en bak dit even mee. Voeg dan de bloem toe en blijf goed roeren. Blus af met de rode wijn. Roer het geheel door tot een gebonden saus. Laat deze saus afkoelen en schenk hem in een ijsblokjesvorm. Zet deze 24 uur in de vriezer.

(Het invriezen is nodig bij een eenvoudige vacumeer apparaat, de luxere modellen kunnen vloeistoffen vacumeren).

Dag 2: Bereiden

Bak in een ruime koekenpan de sukadelappen aan tot ze mooi bruin zijn. Laat ze afkoelen. Verpak elke sukadelap apart in een vacumeer zak met hierbij een paar bevroren blokjes



saus. Vacumeer met de Foodsaver de sukadelappen en plaats deze in de sous vide. Stel hem in op 74 graden voor 24 uur. (De extra voorraad kan zonder garen in de vriezer)

Haal na een uur de zakken eruit en masseer de saus rondom de sukadelapjes, doe ze terug in de sous vide.

Dag 3: Eet smakelijk

Haal de sukadelappen uit de sous vide, knip de zakken open en vang de saus op. Serveer de sukadelappen direct. Je proeft het direct: zo smakelijk heb je ze nog nooit gegeten!

Gelukkig ligt er nog een voorraadje in de vriezer 😊



Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168

www.marianskookwereld.nl

