



Joues de porc à la bière 'Fourchette', frites, tomates au four et petite salade



30 minutes



10 personnes



Ingrediënten

- 2,5 kg de joues de porc à la bière
- 1 kg de tomates cerises
- 0,25 kg de salade mixte
- 0,2 l de vinaigrette à la moutarde
- 1,5 kg de frites
- sel et poivre selon votre goût
- herbes italiennes selon votre goût
- un filet d'huile d'olive

Bereiding

Régénérez les Joues de porc à la bière 'Fourchette' jusqu'à une température à cœur d'au moins 65°C.

Assaisonnez les tomates cerises avec des herbes italiennes, du sel et du poivre.

Placez les tomates dans un plat allant au four et arrosez-les d'un filet d'huile d'olive. Faites-les cuire au four à 180°C pendant environ 6 minutes.

Préparez une vinaigrette à la française.

Faites frire les frites dans une friteuse et dressez le plat sur une assiette.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, België
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be