

# Balkenbrij

 Bereiden in: grote pan

 Voorbereiding: 30 min.

 Bereiding: 5 min.

Recept voor 4 personen

## Ingredienten

- 1 kg. varkenskrabbetjes of restjes varkensvlees
- 2 L bijna kokend water
- 3 tl. kruidnagel
- 1 tl. nootmuskaat
- 4 tl rommelkruid
- 400 gr Boekweitmeel
- Boter
- Verse zwarte peper en zout

## Voedingswaarde

### Wist u dit

*Het ingrediënt rommelkruid bestaat uit de volgende specerijen en kruiden; Zoethoutwortel, nootmuskaat, kaneel, suiker, foelie, peper, anijs, kruidnagel, gemberpoeder en sandelhout.*

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen  
+31 (0)53 436 71 12  
info@sameneenkoekopen.nl  
www.sameneenkoekopen.nl

# Balkenbrij



## Bereiding

- 1 Begin met het varkensvlees in een grote pan met het bijna kokende water te leggen, strooi er wat zout bij. Laat dit 2 1/2 uur pruttelen tot het vlees van de botten valt. Haal het vlees uit het water en maak de botten schoon. Bewaar al het vlees maar gooi ook dik vel weg. Maak het vlees heel fijn. Kan in de keukenmachine.
- 2 De bouillon zeven en bewaar 1,5 liter om de balkenbrij mee te maken. Doe dit in een schone pan.
- 3 Voeg nu de kruiden toe en het vlees toe..
- 4 Breng onder voorzichtig roeren het vlees en de kruiden aan de kook en draai dan het vuur laag. Strooi langzaam het boekweitmeel door deze massa. Roer langzaam tot het een stijf deeg ontstaat.
- 5 Draai even het vuur hoger en laat het deeg drie 'ploffen'.
- 6 Spoel twee kommen om met koud water en stort de balkenbrij hier in. Laat dit 5 uur lang opstijven in de koelkast.

Na de koelperiode kunt u de balkenbrij gaan snijden.  
Dan lekker knapperig aanbakken en voor een top resultaat met een gebakken schijf appel (goudreinet)

image not found  
<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>



Voor meer recepten ga naar:

[www.sameneenkoekopen.nl/recepten](http://www.sameneenkoekopen.nl/recepten)