



## Stamp&Stoof: Pikante varkensstoof

### Ingrediënten

4 kilo varkensprocureur  
2,7 liter gekruide tomatensaus 201469  
63 gram kruidenmix voor varkensvlees m/z 651489  
40 gram Spicemix del Mondo Mediterrane 651137  
40 gram Binding DS 651150  
30 gram Sousvidemix Bruin Vero 656996

### Bereidingswijze

- Snijd de procureur in blokjes van 2cm.
- Meng de varkensvleeskruiden met de Spicemix del Mondo, Binding DS en Sousvidemix Bruin Vero.
- Kruid het vlees met het kruidenmengsel.
- Voeg de gekruide tomatensaus toe, en meng alles door elkaar.
- Vacumeer het geheel in een vacuüm kookzak (max. 5 cm dik) en laat het een nacht rusten in de koelcel.
- Gaar de varkensstoofschotel in de combi-steamer op 100% stoom, of in de kookketel op 85°C gedurende ca. 3 uur, naar gelang de inhoud.
- Terugkoelen en labelen.

---

#### VAV divers

Zwarthoofd 2  
4878 AL Etten-leur  
T: 076 50 43 000  
F: 076 50 43 025

#### Arts divers

De Grens 28  
6598 DL-Heijen  
Gennep, Limburg  
T 0485 - 51 83 88

#### VDB divers

De Hooge Krocht 100  
2201 EZ Noordwijk  
T: 071 40 20 101  
F: 071 40 22 014