

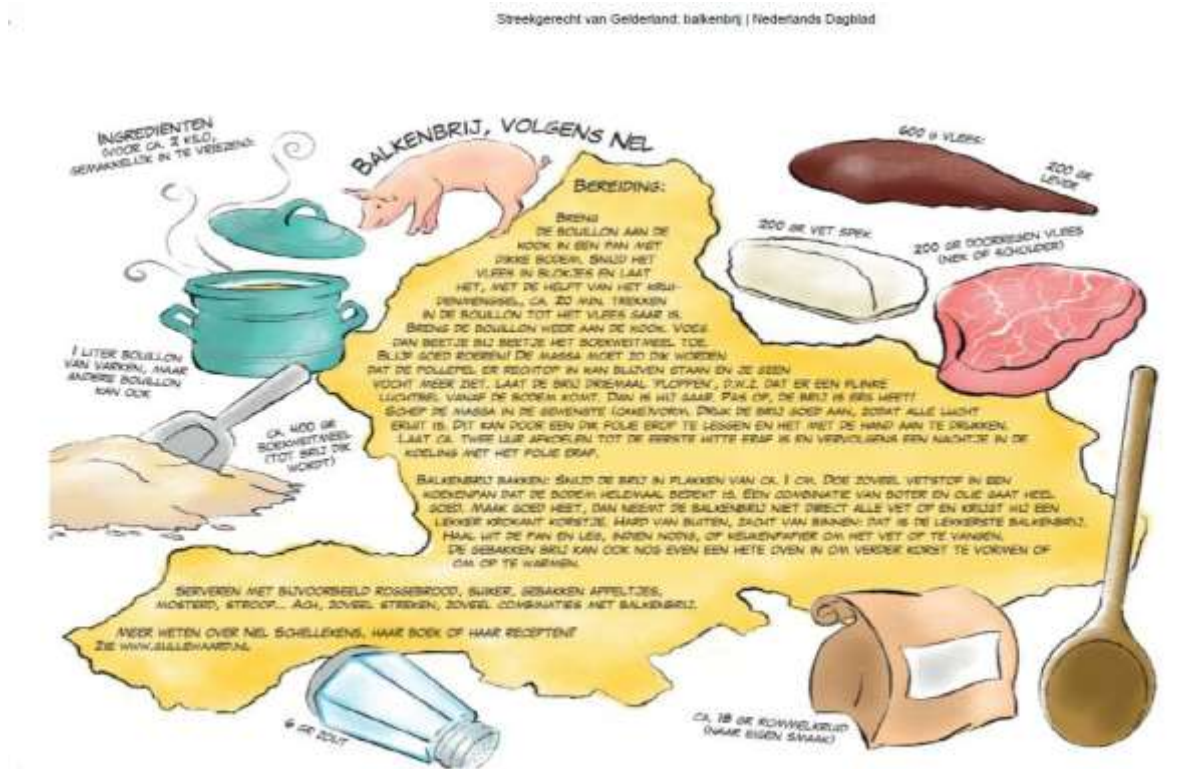
## Balkenbrij

**Balkenbrij ouderwets? He-le-maal niet! Balkenbrij is echt hot, hip & happening!**

**Ik maak het in een nieuwerwetse versie op een eigenwijze manier. Zo donderslekker!**

**En zo makkelijk te maken; iedereen kan brijen!**

**Balkenbrij is oorspronkelijk van varken maar je kunt het ook van bijvoorbeeld geitenvlees of wild maken. Of maak een lekkere, vegetarische bietenbrij!**



### Streekgerecht van Gelderland: balkenbrij

(de boer illustraties 'Wat een boer niet kent, dat vreet hij niet.' De boeren in de Achterhoek beschikken niettemin over een rijke keuken)

### Ingrediënten voor ca. 1 kg massa

- ½ liter vleesbouillon, hoog op smaak (=zout/hartig)
- 300 g vlees:
  - 100 g lever
  - 100g vet spek
  - 100g doorregen vlees, bijvoorbeeld kopsvlees, nek of restvlees
- ca. 9 g rommelkruid
- ca. 250 g boekweitmeel (indien nodig meer; brij moet dik)
- zout

## Bereiding

- Snijd het vlees brunoise (in kleine blokjes)
- Breng de bouillon aan de kook in een pan met dikke bodem!
- Voeg het vlees toe met ongeveer de helft van het rommelkruid en laat gedurende ca. 20 min. trekken (niet aan de kook) in de bouillon tot het vlees gaar is.
- Breng de bouillon weer aan de kook. Doe het laatste rommelkruid erbij.
- Voeg dan beetje bij beetje (anders krijg je klonten) het boekweitmeel toe. Blijf goed roeren. Spierballentraining! De massa moet zo dik worden dat de pollepel er rechtop in kan blijven staan en je geen vocht meer ziet.
- Laat de brij driemaal 'ploppen', d.w.z. dat er een flinke luchtbel vanaf de panbodem komt. Dan is het gaar. Pas op, de brij is erg heet!
- Proef de brij of er meer rommelkruid en zout bij moet. Het moet echt hartig smaken; zo niet zal de gebakken brij te flauw zijn .
- Schep de massa in de gewenste vorm. Een flexibele vorm laat zich gemakkelijk storten.
- Druk de brij goed aan, zodat alle lucht eruit is. Dit kan door een dik plasticfolie erop te leggen en het met de hand aan te drukken.
- Laat het nu eerst ca. 2 uur buiten de koeling staan tot de eerste hitte eraf is.
- Haal dan het folie eraf en zet het in de koeling en laat het een nacht afkoelen.

## Bakken van balkenbrij

Hard van buiten, zacht van binnen: dat is de lekkerste balkenbrij. En niet te vet bakken!

- Snijd de brij in plakken van ca. 1 cm.
- Doe zoveel vetstof in een koekenpan dat de bodem helemaal bedekt is. Een combinatie van boter en olie gaat heel goed. Maak goed heet, dan neemt de balkenbrij niet direct alle vet op en krijgt het een lekker krokant korstje.

## Veganistische versie

Zie mijn bietenbrij recept



**VEEL BRIJPLEZIER & EET SMAKELIJK !**