



Varkenspotjes met bier

Nodig

2 varkenspoten
3 teentjes knoflook fijngehakt
1 eetlepel zout
1 eetlepel komijn
250 ml heet water of bier
zout

Bereiding

Zet een grote pan met water op en breng dat aan de kook. De pan moet zo groot zijn dat de poten onder water liggen. Maak de poten goed schoon. Vooral tussen de tenen want daar zijn vaak nog haarresten aanwezig.

Laat de poten gedurende ruim een kwartier koken. Haal ze daarna uit het water en laat ze een beetje afkoelen.

Breng intussen de oven op een temperatuur van 220°C. Wrijf de poten rondom in met zout, komijnpoeder en de fijngehakte knoflook. Plaats de poten in een braadslee in de oven en giet er kokend water of bier overheen. Braad ze vervolgens een uur. Draai de poten regelmatig om zodat ze om en om goed kunnen garen. Bedruip ze daarbij met het aanwezige vocht. Verminder na een uur de temperatuur tot circa 180°C en rooster de poten daarna nog zeker een half uur. Blijf bedruipen en draaien, dan wordt het resultaat het mooist. Wanneer de bodem van de braadslee droog komt te staan is het nodig om water of bier bij te gieten.

Serveer de poten compleet zodat het vlees aan tafel verwijderd kan worden. Het nog aanwezige sap kun je eventueel nog wat kruiden met peper en zout en als jus meeserveren. Geef er rode kool of zuurkool bij. Of probeer eens een Amerikaanse coleslaw.