

## Palet van raapstelen en Geroosterde varkensschouder

4 personen:

3 bos raapstelen  
700 g varkensschouder  
100 g boter  
4 eetlepels olijfolie  
peper&zout  
200 g asperges  
2dl rode wijn  
2 tenen knoflook  
100 g Olde Remeker  
1 ijsbergsla  
2 dl bouillon  
1 theelepel bloem  
1/2dl room

Prepareer de varkensschouder door eventuele zeentjes er af te snijden. Wrijf ze goed in met peper en zout en laat dit buiten de koelkast 15 minuten goed intrekken, braad de varkensschouder op 130 graden celsius in een voorverwarmde oven in twee uur gaar in de boter, voeg de wijn en evt. wat water toe.

Was de ijsbergsla, haal 4 grote bladeren er in zijn geheel af en zet ze op ijswater om ze knapperig te houden.

Was de raapsteeltjes goed en snijd de evt. wortelaanzet eraf. Schil de asperges goed, snijd de houterige onderzijde ervan af en snijd ze vervolgens in lange plakken (optioneel)  
Plet de knoflook en hak ze fijn.

Neem het restant van de ijsbergsla, gebruik 1 bosje raapstelen en fruit in een beetje olie een teen knoflook aan. Blus af met de bouillon en de room, voeg de bloem toe en snijd de ijsbergsla en de raapstelen klein, blender/mix het geheel door de soep en breng ze evt. nog op smaak met peper en zout.

Bak in een grote pan in de olie de asperges beetgaar, voeg de raapstelen toe en wok ze kort, breng op smaak met peper en zout en leg ze in de schaaltes ijsbergsla, doe de schuimig geroerde soep in een glaasje of kopje en snijd een ferme plak van de varkensschouder. Schaaf de kaas over de raapstelen en serveer direct.

Eet smakelijk!

Eric van Veluwen