

## Gestoofde varkensschouder

Door Theo en Anneliese Vonk

Theo en Anneliese Vonk runnen samen hun boerderijrestaurant De Bourgondische Hoeve te Siebengewald(Limburg). Hier telen ze hun eigen groenten, fruit, kruiden etc. en ze hebben hun eigen scharrelvee. Alles biologisch. Dit alles serveren ze verpakt in een verrassingsmenu. Zie ook

Theo en Anneliese Vonk over Fairfood: *Fairfood ondersteunt de boeren uit ontwikkelingslanden zodat ze een eerlijke prijs krijgen voor faire producten zonder kinderarbeid! Dit vinden wij heel belangrijk, daarom serveren wij o.a. Colombiaanse Fairtrade Organic koffie, biologisch én eerlijk!*

### Ingrediënten:

(Voor 4 personen)

- ± 600 gram Varkensschouder
- Flinke scheut olijfolie
- Peper, zout en verse rozemarijn
- 1 Glas Faire Trade Original La riojana torrentes biologische droge witte wijn
- Bouillon (vlees, groente of tuinkruiden) naar believen



### Bereiden:

De varkensschouder inwrijven met peper, zout en rozemarijn. Verhit in een braadpan olijfolie. Olijfolie goed warm maken en de varkensschouder om en om bruin bakken. Het geheel afblussen met de droge witte wijn. Daarna de bouillon erbij gieten zodat het vlees net half onderstaat. 1 ½ uur laten sudderen (een paar keer draaien).

Lekker bij bijvoorbeeld stampot raapstelen.

### Wat is er aan de hand in de druivensector?

Druiven worden vooral geproduceerd om wijn van te maken. Van de gewoonste huiswijn tot de meest chique soort. Wijnkenners besteden uren aan het analyseren van de smaak en geur van een bepaalde wijn maar realiseren zich vaak niet onder welke omstandigheden de druiven geproduceerd worden. Werknemers werken enorm hard om de druiven te exporteren, terwijl ze zelf niet voldoende te eten hebben