

# Accueil chaud à un jour d'hiver froid

## *Warm onthaal op een koude winterdag*

DRANKJE VOORAF VOOR 16 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 1 persoon

Tijd uitserveren: 20.00 uur

BENODIGDHEDEN:

*150 gr suiker*

*1 dl water*

*250 gr eidooier*

*2 dl honing*

*2 flessen rode wijn*

*1 dl blauwe Curaçao*

*3 citroenen*

*kaneel*

BEREIDING:

Breng de 100 gr suiker en de 1 dl water aan de kook. Laat 3 minuten doorpruttelen. Laat afkoelen.

Vermeng eidooier, honing en suikersiroop en in een schaal en roer goed door elkaar.

Giet wijn en Blue Curaçao in een pan en voeg eidooiermengsel erbij. Verwarm onder voortdurend roeren, zonder het mengsel aan de kook te laten komen!!!

Snij de citroenen in 16 dunne schijfjes en snij de plakjes een kwart in.

UITSERVEREN: Schenk de drank in een wijnglas. Steek een citroenplakje op de rand van het glas en strooi wat kaneel over de inhoud.

*À votre santé (HL, AK, BvG Am950101)*

*Am2004-01-01*

# Foie de veau aux pommes sautées

## *Kalfslever met gebakken appel*

VOORGERECHT VOOR 16 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 20.30 uur

### BENODIGDHEDEN:

*1250 gr kalfslever*

*5 grote goudrenetten*

*7 uien*

*16 plakken mager rookspek*

*75 gr ganzenvet*

*peper, zout*

### VOOR DE SAUS:

*3 dl kalfsfond*

*1 fles rode port*

### BEREIDING:

Kook de port in tot ca. 3 dl.

Voeg de kalfsfond toe.

Was en droog de lever. Snij in 16 porties. Haal licht door de bloem en kruid met peper.

Pel de uien en snij in ringen.

Bak de plakken spek in een licht ingevette tefalpan krokant. Laat uitlekken op keukenpapier.

Voeg geklaarde boter toe en bak hierin in ca. 1 minuut de leverplakken aan beide zijden krokant. Hou warm.

Schil de appels, ontdoe van klokhuizen en snij in plakken.

Bak appelplakken en uiringen in het braadvet van de lever.

UITSERVEREN: Leg in het midden van de borden uiringen. Leg hierop een plak lever, daarop een plak appel en daarop een plak spek. Lepel er wat saus omheen.

*Eet smakelijk (HL, AK, BvG Am950101)*

*Am2004-01-02*

# Potage de lièvre au madère

## Hazensoep met madera

SOEP VOOR 16 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 21.00 uur

### BENODIGDHEDEN VOOR DE BASISBOUILLON:

1250 gr haze(voor)boutjes

50 gr geklaarde boter

2 uien

5 sjalotjes

2 tenen knoflook

2 tl gedroogde tijm

2 laurierblaadjes

10 gekneusde jeneverbessen

10 gekneusde peperkorrels

2 speren prei (het groen)

1 bosje peterselie

½ bosje bladselderij

1 winterwortel

1 el wildbouillonpoeder

peper en zout

2 dl sherry

3 l water

### VOOR DE SOEP:

1 dl madera

200 gr wortel

het wit van de preien

1 kleine knolselderij

### VOOR HET HONGAARS AARDAPPELBROOD

(KOMÉNYMAGOS KRUMPLIS KENYÉR)

100 gr redstar

500 gr patentbloem

1 tl zout

1 tl witte basterdsuiker

1 el karweizaad

2 zakjes gedroogde gist

2 el olijfolie

± 3 dl lauwwarm water

broodkrullen

paprikapoeder

peterselie

### BEREIDING:

**De bouillon.** Controleer het vlees op mogelijke botsplinters en dep het vlees droog.

Braad het vlees op hoog vuur in een braadpan aan in geklaarde boter.

Maak uien en sjalotjes schoon, snij in vieren en voeg bij het vlees. Braad even mee. Doe alles over in een soeppan. Voeg 2,5 liter water toe, alsmede tijm, laurier, gekneusde jeneverbessen, de geplette peperkorrels en het wildbouillonpoeder.

Snij het groen van de prei en de wortel klein en voeg toe.

Deglaceer de braadpan met 2 dl sherry en een halve liter water en giet de déglace in de soeppan.

Breng het geheel aan de kook en laat zo lang mogelijk garen en trekken.

**Het brood.** Kook de aardappelen in de schil in ca 20 minuten in ruim water gaar.

Schil ze en pureer ze met de pureeknijper. Laat afkoelen.

Zeef de bloem in de kom van de KitchenAid, strooi de gist erin, voeg, olie, karweizaad, aardappelpuree en 2 dl water toe. Zet de machine op lage stand om alles te mengen.

Voeg dan pas suiker en zout toe, zet de machine op middenstand en voeg zoveel water toe dat een soepel, niet te nat deeg ontstaat.

Laat het deeg ongeveer drie kwartier op een warme plaats rijzen.

Kneed het deeg na de eerste rijt opnieuw enkele minuten krachtig door en vorm er een ronde bol van. Snij de bol kruislings in en laat ± 30 minuten narijzen.

Zet een bak (braadslee) met een laag kokend water op de ovensvloer en bak het brood af in ongeveer 35 minuten, of tot het brood gaar is. Test dit door er op te kloppen, een holle klank betekent een gaar brood.

Haal het brood uit de oven en laat het op een rooster uitdampen.

Trek met een kaasschaaf boterkrullen en verdeel deze over een paar soepkomschotels. Garneer met een toef peterselie en bestrooi met mild paprikapoeder.

**De soep.** Maak voor het garnituur de wortel, het preiwit en knolselderij schoon, snij wortel en knolselderij in dunne plakken en daarna julienne, de prei in dunne ringen zet afgedekt weg tot nader gebruik.

Haal de boutjes uit de bouillon en zet verpakt in alufolie apart.

Passeer de bouillon door een fijne bolzeef en ontvet zo veel mogelijk met velletjes keukenpapier.

**KORT VOOR HET UITSERVEREN:** Breng de gezeefde en (grotendeels) ontvette bouillon weer tegen de kook aan en breng op smaak met zout, peper en eventueel nog wat wildbouillonpoeder.  
Kook de groenten voor de garnituur, elk apart, al dente. Passeer door een zeef, laat uitlekken.  
Haal van de hazenboutjes het vlees af en snij in reepjes.

**UITSERVEREN:** Verdeel het vlees en de groentegarnituur over de borden en schep de bouillon erbij. Snij het brood en geef er de broodkrullen bij.

*Eet smakelijk, (soep: BvG, AK, HL Am960103, brood HL, Ak, BvG Am950104)*

*Am2004-01-03*

# Choucroute garnie à l'alsacienne

## *Elzasser zuurkool*

HOOFDGERECHT VOOR 16 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Oven voorverwarmen op: 160° C

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 22.00 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE ZUURKOOL:

2 uien

100 gr ganzenvet

1 fles Riesling

5 dl water

2 ongeknepte tenen knoflook

½ tl gedroogde tijmblaadjes

2 laurierblaadjes

1 tl korianderzaad

1 tl zwarte peperkorrels

2 jeneverbessen

1 kruidnagel

400 gr pekelspek

400 gr gerookt buikspek aan een stuk

2 kg verse zuurkool

2,5 kg Redstar

VOOR HET VLEES:

3 kg vleesgewicht varkensschouder  
aan een stuk, beentje los

2 el mosterd

100 gr ganzenvet

2 uien

1 winterpeen

1 prei

½ tl tijm

2 laurierblaadjes

5 dl runderbouillon

BEREIDING:

**Het vlees.** Bind het vlees op als rollade, smeer in met mosterd.

Pel de uien en snij in plakken.

Schil de winterpenen met de dunschiller en snij in plakjes.

Snij de prei op de grens van groen en wit doormidden. Snij het wit aan de bovenzijde een paar centimeter in en spoel goed onder de kraan. Was ook het groen grondig. Snij alles in ringen.

Braad het vlees in het ganzenvet rondom aan. Doe het vlees over in een braadslee.

Doe de groenten in de braadslee bij het vlees. Giet de hete bouillon erover en zet in de oven. Bedruip het vlees regelmatig. Braad het vlees tot een kerntemperatuur van 74° C. Steek de pen van de digitale vleesthermometer tot in het hart van het vlees. Stel in op de gevraagde kerntemperatuur. Hou bij de planning van het gerecht rekening met een braadtijd van rond 30 minuten per pond vlees, d.w.z. circa 3 uur.

Neem het vlees uit de sleet en hou verpakt in alufolie warm.

Passeer het braadvocht, deglaceer de braadslee en kook braadvocht en deglaceer eventueel iets in. Breng op smaak.

**De zuurkool.** Spoel de zuurkool in een zeef onder de lauwwarme kraan totdat het water helder ervan afdruipt (dat is nu eenmaal de praktijk in de Elzas) en laat uitlekken.

Pel de uien en snij in dunne plakken. Zweet de uiplakken aan in het ganzenvet zonder ze te bruin te laten worden.

Voeg 5 dl Riesling, water, ongeknepte knoflook, tijm, laurierblaadjes, korianderzaad geplette jeneverbessen en peperkorrels toe en breng aan de kook.

Leg beide stukken spek in de pan en schep de zuurkool erop. Leg het deksel op de pan en laat alles minstens 90 minuten stoven. Controleer af en toe of er nog genoeg vocht is, giet zo nodig de rest van Riesling erbij.

Schil de aardappelen, snij de grotere in tweeën of in vieren en leg ze het laatste kwartier à 20 minuten boven op de zuurkool en laat gaar stomen.

KORT VOOR HET UITSERVEREN: Haal de stukken spek uit de zuurkool en snij in plakken.

Snij de rollade in plakken.

UITSERVEREN: Dresseer zuurkool en aardappelen op een warme serveerschaal. Leg hierop de plakken spek in twee rijtjes. Leg de plakken rollade rondom de zuurkool. Zet de saus in een saucière op tafel.

# Poires cuits et riz à la crème

## *Stoofpeertjes met roomrijstebrij*

NAGERECHT VOOR 16 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 22.30 uur

### BENODIGDHEDEN:

*16 stoofperen (Giezer Wildeman)*

*1,5 l water*

*1 fl rode wijn*

*150 gr suiker*

*1 el azijn*

*4 pijpkaneel*

*1 citroen*

*1,5 el arrowroot*

### VOOR DE RIJSTEBRIJ:

*1,5 l volle melk*

*350 gr dessertrijst*

*1 citroen*

*3 zakjes vanillesuiker*

*150 gr suiker*

*0,5 l slagroom*

### BEREIDING:

**De stoofpeertjes 1.** Snij van de onderkant van de stoofpeertjes een plakje, zodat ze rechtop blijven staan. Schil de peertjes en breng ze in een pan met het water, de rode wijn, suiker, azijn, pijpkaneel en geraspte schil van de goed schoon geboende citroen aan de kook. Laat op een laag vuur (evt. met vlamverdeler) tot vlak voor gebruik, gaar stoven.

Haal de peertjes uit het stoofvocht en zeef de pijpkaneel en citroenrasp uit het vocht. Roer arrowroot met rode wijn tot een glad papje. Schenk dit al roerend bij het stoofnat en breng opnieuw aan de kook.

**De rijstebrij.** Breng de melk met de rijst en citroenrasp aan de kook. Laat gaar worden in de op het pak aangegeven tijd. Roer af en toe door.

Voeg van het vuur af suiker en vanillesuiker toe. Laat de rijstebrij wat afkoelen. Klop de slagroom stijf en spatel dit door de wat afgekoelde rijstebrij. Zet hierna in de koeling tot gebruik.

UITSERVEREN: Verdeel de peertjes over warme borden. Nappeer met het gebonden stoofvocht. Leg er met ijsportioneerlepel een bolletje rijstebrij bij.