



MENU Februari



Zjoervlees, rode kool & puree

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p>Zjoervlees 1 kg riblappen 4 uien in halvingen 275 ml witte wijnazijn 275 ml water 3 laurierbladeren 5 jeneverbessen 3 kruidnagels 1 runderbouillon-blokje 40 g boter 30 g olie Peper en zout</p>	<p>Zjoervlees Snijd het vlees in grove stukken. Braad dit aan en neem uit de pan. Doe witte wijnazijn samen met het water in een grote kom. Snijd 2 uien in halvingen. Verdeel deze uien samen met de laurierbladeren, de jeneverbessen en de kruidnagel over het vlees en doe samen met de witte wijnazijn en het water in een glazen schaal en laat alle ingrediënten 30 minuten intrekken. Haal het vlees uit de glazen schaal, marinade gebruiken voor de snelkookpan. Bestrooi het vlees met peper en zout. Verhit de boter en olie in de snelkookpan. Doe het vlees met marinade en een bouillonblokje in de snelkookpan en laat dit 30 minuten garen. Snijd 2 uien in halvingen. Bak deze in een stukje boter en voeg toe aan het vlees nadat het 30 minuten heeft gegaard.</p>
<p>Saus 60 g appelstroop 2 plakken ontbijtkoek Bloem Peper en zout</p>	<p>Saus Neem het vlees uit de pan. Proef de saus. Voeg eventueel wat water toe als de saus te zuur is. Voeg de ontbijtkoek en de appelstroop toe. Laat de saus koken totdat de ontbijtkoek is opgelost. Bind de saus met wat bloem en breng op smaak met peper en zout. Leg het vlees terug in de pan.</p>
<p>Rode kool 450 g rode kool 1 g kaneel 1 kruidnagels 1 laurierblaadjes 1 jeneverbes 15 g bruine suiker 1.5 goudrenet appels in blokjes 18 g appelazijn 400 ml water 13 g boter peper en zout</p>	<p>Rode kool Snijd rode kool fijn en kook in een pan met het water (2 tl zout op 400 ml water), kruidnagels, laurier, jeneverbes, kaneel, suiker en azijn. Meng het geheel even goed door en breng aan de kook. Laat ongeveer een uur zachtjes pruttelen onder af en toe omscheppen. Roer na een uur de appelstukjes erdoor en laat nog 5 minuten meestoven. Roer er een eetlepel boter door en breng op smaak met peper en zout.</p>
<p>Puree 750 g gekookte aardappelen 2 dl. melk 20 g boter zout & peper nootmuskaat</p>	<p>Puree Kook de aardappelen. Pureer de gekookte aardappelen met een stamper of pureeknijper. Breng de melk aan de kook, klop de kokende melk en de boter door de aardappelmasa en breng de puree op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Zet de pan op laag vuur en blijf kloppen tot een luchtige puree ontstaat. Strooi er voor serveren nog een klein beetje nootmuskaat over en leg eventueel nog een klein klontje boter op de aardappelpuree.</p>



MENU Februari



Eindbewerking

Eindbewerking en presentatie

Maak in het midden een kuiltje van puree en doe daar een schep Zjoervlees in. Daaromheen schep je wat rode kool.

