



Stampotten: zuurkool | Jordanese schijf andijvie | wildsausijs hutspot | walnoot

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p><u>Zuurkool met Jordanese schijven</u> 125 g spekblokjes 1 middelgrote ui 30 g roomboter 500 g zuurkool 2 dl appelsap 5 g karwijzaad (kummel) 1 appel jonagold 25 g crème fraiche 300 g Roseval aardappelen olijfolie 1 teen knoflook 4 g rozemarijn naalden</p>	<p><u>Zuurkool met Jordanese schijven</u> Bak de spekjes op middelmatig vuur licht krokant samen met 1 gesnipperde ui in roomboter. Voeg zuurkool toe, appelsap en karwijzaad en laat het zachtjes 20 min stoven. Laat het vocht verdampen. Voeg de crème fraiche toe. Kook de aardappel in plakjes beetgaar. Bak in gelijke hoeveelheid olie en boter en voeg de uitgeperste knoflook en fijngesneden rozemarijn toe. Vlak voor en uitserveren onder de grill</p>
<p><u>Jordanese schijven</u> 375 g half om half gehakt 3,5 g zout 1 g gemalen zwarte peper 0,5 g korianderpoeder 125 g garnalen 1 ei geklutst 25 g paneermeel</p>	<p><u>Jordanese schijven – zie ook recept echte jus</u> Verwarm de oven voor op 120° C. Meng in een kom het gehakt met zout, peper en korianderpoeder. Kneed 2-3 minuten tot het gehakt goed gemixt is en een goede binding heeft. Snijd de garnalen fijn en voeg ze toe met peper, het ei en de helft van het paneermeel. Meng stevig door en voeg na 1 minuut de andere helft van het paneermeel toe. Zo ontstaan er geen klonten. Maak van het mengsel een drietal dikke worsten. Braad deze even aan in een bakpan. <i>Gebruik de pan met aanbaksels voor het recept echte jus.</i> Daarna in een ovenschaal. Steek een kernthermometer in een van de worsten. De worsten zijn klaar als ze een kerntemperatuur bereikt hebben van 70° C. (circa 30 minuten) Snijd hiervan 10 schijven.</p>
<p><u>Andijviestamppot</u> 500g kruimige aardappelen 250 g andijvie 125 g spekreepjes 10 g roomboter 1 ui 20 ml melk 2 tl grove mosterd nootmuskaat</p>	<p><u>Andijviestamppot met een wildsausijs.</u> Doe aardappelen in een ruime pan en zet ze net onder water. Voeg een flinke snuf zout toe. Kook de aardappelen circa 14 minuten. Bak ondertussen op middelmatig vuur spekjes licht krokant samen met 1 gesnipperde ui. Giet de aardappels af en laat uitlekken. Doe ze terug in de pan en voeg 1 flinke klont boter toe samen met warme melk(*), mosterd, nootmuskaat, een snuf zout en een flinke draai van de pepermolen. Stamp het geheel tot een mooie puree. Meng beetje bij beetje de heel fijngesneden rauwe andijvie door de aardappelpuree. Je zal zien dat de andijvie slinkt. Dit duurt ongeveer 3-5 minuten. Warm eventueel nog een beetje op. Voeg de gebakken spekjes en ui toe samen met het bakvet en meng dit goed door elkaar. (*) voeg wat extra melk toe indien de puree te droog is.</p>



MENU Februari

<p>Wildsausijs 400 g wildragout (stukjes ree, hert, wild zwijn) 150 g speklappen 7 g zout 1 takje tijm 1 g gemalen kruidnagel witte peper naar smaak 3 teentjes knoflook 1 fles rode wijn (kan meerdere keren worden gebruikt) Scheutje water of wijn Ca. 1 meter darm (spoelen onder de kraan)</p>	<p>Wildsausijs Worst heeft binding nodig. Die binding ontstaat door myosines, eiwitten die in de spieren zitten. Deze eiwitten maak je los door te mengen. Hou het onder de 12 graden. Je bevordert het vrijkomen van myosines met zout. Om een worst met goede binding te maken, is het aan te bevelen het vlees, als je het hebt klein gesneden, alvast met zout te vermengen. Daarna ga je het malen. Gouden regel is : MENG KOUD, ook tussen de bewerkingen koelen!! Let op: gehaktmolen van Kenwood in diepvries koelen! Snijd het vlees in kleine stukken. Meng met het zout. Zet dit min. 15 min in de koelkast. Maal het vlees door de vleesmolen. Snijplaat ca. 4 mm doorsnee. Meng het kruidenmengsel in een vijzel en werk dit met een lepel door het gehakt. Zet dit min. 20 min in de koelkast. Zet de vulpijp op de molen, besmeer deze met een beetje olie en doe er de darm omheen. Vul de darm zo gelijkmatig mogelijk. Draai de worstjes op een lengte van 5 cm door ze een paar maal rond te draaien. Voor het braden de worstjes 2 minuten in gekookte rode wijn leggen. Ze worden dan een beetje dof. Braad ze 2 minuten aan beide zijden in bruine boter op middelmatig vuur. Afblussen met een kopje water en dan nog max. 5 min nagaren.</p>
<p>Hutspot met walnoten 200 g wortels - in kleine blokjes 150 g uien - grof gesneden 300 g knolselderij 1 groente bouillonblokje 35 ml verse room boter peper en zout 125 g walnoten</p>	<p>Hutspot met walnoten Verhit twee pannen met water op middelhoog vuur. Breek het bouillonblokje door de helft en doe in elke pan een deel. Kook in 1 pan de stukjes knolselderij en in de andere pan de wortels in 10 tot 15 minuten beetgaar. Verhit ondertussen de roomboter (ca. 15 gram) in een koekenpan. Voeg de uien toe zodra de roomboter lichtbruin van kleur is. Bak de uien in 10 minuten goudbruin op laag vuur. Giet het water van beide pannen af. Laat de groente gedurende 3 minuten uitdampen in de pan. Zo voorkom je dat de stampot zompig wordt. Verwarm ondertussen een kleine steelpan op laag vuur met een klontje roomboter en de verse room. Het is niet de bedoeling dat het kookt. Stamp de knolselderij en wortels samen met het roommengsel en breng op smaak met peper en zout. Voeg de uien toe en roer het tot een grof mengsel. Zet de walnoten even aan in een droge koekenpan en kneus deze licht. Meng door de hutspot.</p>
<p>Echte jus 1 sjalot 1 el tomatenpuree 1/2 ltr runderbouillon scheutje rode wijn 25 g roomboter 25 g bloem peper, zout</p>	<p>Echte jus Gebruik de braadpan met aanbaksels van de Jordanese schijven. Fruit hier de fijngesnipperde sjalot in aan. Voeg daarna de tomatenpuree toe om te ontzuren. Zet de pan op laag vuur zodat de aanbaksels zacht beginnen te worden. Blus af met een combinatie van de bouillon en een scheutje rode wijn. Hierdoor komen de baksels los en krijgt de jus extra veel smaak. Maak in een andere pan de roux met gesmolten roomboter en bloem. Blus in porties af met het bouillonmengsel en voeg steeds pas een volgende scheut toe als de vorige volledig is opgenomen. Breng de jus op de gewenste dikte door meer of minder bouillon toe te voegen. Als alle bouillon opgenomen is en de jus is nog te dik</p>

MENU Februari



dan aanlengen met water. Is de jus te dun dan laten inkoken. Breng op smaak met versgemalen peper en eventueel zout.

- 10 losse walnoten voor garnering
- 10 schijven
- 10 worstjes

Eindbewerking en presentatie

Serveer de stampotten in 3 cirkels met behulp van ronde stekers van 5-7 cm. Garneer de hutspot met een stukje walnoot. Presenteer de worst en de Jordanese schijf bij de juiste stampotjes.

Nappeer een lepeltje jus over het bord.

