



Top 5 van Vlaamse recepten

5. Balletjes met krieken en in tomatensaus.



Lang leve de gehaktbal. Jeroen maakt de twee populairste bereidingen klaar in één aflevering. Aan u de keuze: Ga voor balletjes met warme krieken en een verse bruine boterham met boter. Of laat de balletjes dobberen in een verse smaakvolle tomatensaus en serveer er aardappelpuree bij. Oerklassiek, traditioneel en geliefd bij jong en oud.

ingrediënten

balletjes met krieken- en tomatensaus

- 800 g gemengd gehakt (kalfsgehakt + varkensgehakt)
- 2 eieren
- 4 eetlepels paneermeel (naar behoefte)
- klontjes boter
- bussel peper
- zout

De tomatensaus

- 200 g gezouten spek (dikke lap)
- 2 stengels selder
- 2 wortels
- 3 uien
- 2 teentjes look
- 1 takje rozemarijn
- 4 takjes dragon
- 1 takje salie
- 4 takjes tijm
- 2 blaadjes laurier
- 800 g tomatenstukjes (in blik)
- 500 g tomatenpulp (in blik of brik)
- 80 g geconcentreerde tomatenpuree (in blik)
- een flinke scheut water
- 1 eetlepel bloem

- 1 theelepel sambal of een stukje rode chilipeper (naar smaak)
- duim olijfolie
- 2 suikerklontje (of een beetje rietsuiker)
- zout

De krikensaus

- 1 kg opgelegde Noordkrieken op sap (krieken + sap)
- 2 flinke eetlepels puddingpoeder (vanillearoma) of klassiek maiszetmeel

Om bij de balletjes met krieken te serveren

- bruin brood met boter

De aardappelpuree

- 1 kg aardappelen (loskokend)
- 1 ei
- scheutje melk
- klontje boter
- snuifje nootmuskaat (naar smaak)
- zout

bereiding

balletjes met krieken- en tomatensaus

- Breng een pot water met een snuif zout aan de kook.
- Stort het gehakt in een ruime mengschaal. Breek er de eieren in en meng beide met een vork.
- Strooi het paneermeel erin en meng opnieuw. Bepaal een juiste balans: het vleesmengsel moet stevig zijn en tegelijk nog voldoende sappig.
- Proef het gehaktmengsel en voeg naar smaak versgemalen peper en wat zout toe. (Elke slager kruidt z'n gehakt naar persoonlijke smaak. Beslis zelf of het vlees er behoefte aan heeft.)
- TIP: Rol balletjes met natte handen. Dan kleeft het mengsel niet vast.
- Meng het vlees een laatste keer en rol er gelijke balletjes van met een diameter van zo'n 3 centimeter.
- Leg de gehaktballen in het kokende water en gaar ze gedurende 5 tot 7 minuten. Schep het vlees uit de pot en laat de balletjes uitlekken op een schone doek.
- Smelt een klont boter in een ruime braadpan. Bak de balletjes rondomrond goudbruin. Bak grote hoeveelheden vlees eventueel in meerdere beurten.

De tomatensaus

- Pel de uien en snij ze in halve ringen. Pel en kneus de teen look.
- Schenk een scheut olijfolie in een stoofpot en verhit ze op een matig vuur.
- Bak de lap spek kort in de hete olie. Draai het vlees tussendoor om. Doe dan de uisnippers en de look in de pot.
- TIP: Snij het stuk spek eventueel in enkele grote stukken.

- Schil de wortelen en spoel de selderstengels. Snij de groenten in matig fijne stukken en laat ze meestoven met de uien.
- Verzamel takjes rozemarijn, dragon en salie. (Gebruik verse groene kruiden, of kies desgewenst voor de droge gemalen versie.)
- Neem er verse tijm en laurierblad bij en bind de hele bundel kruiden tot een dikke tuil. Gebruik hiervoor wat keukentouw.
- Doe de kruidentuil in de pot, schep er wat geconcentreerde tomatenpuree bij, roer en laat de puree kort meebakken.
- Lepel een bescheiden beetje sambal in de pot en bepoeder de inhoud met een laagje bloem.
- Schenk een flinke scheut water in de saus. Roer langs de bodem van de pot en voeg de tomatenstukjes en de tomatenpulp toe.
- Eindig met een beetje suiker en een snuif zout.
- Zet het deksel gekanteld op de pot en laat de saus minstens 30 minuten pruttelen op een zacht vuur.
- Verwijder de kruidentuil én het uitgekookte spek uit de pot saus.
- Mix de saus glad met de staafmixer. Roer ze nadien door een grote zeef. Gebruik de bolle zijde van een pollepel om de klus te klaren.
- Verwarm de gezeefde saus in een pot op een zacht vuur. Proef en voeg eventueel wat zout toe. Leg de gebakken gehaktballen in de saus en geef ze even de tijd om op temperatuur te komen.

De krielensaus

- Doe de krielens en het vocht waarin ze opgelegd zijn in een ruime pot. Breng ze rustig aan de kook.
- Schep het puddingpoeder in een kop, voeg wat water toe en los het poeder erin op.
- Naar smaak kan je een mengeling van puddingpoeder en maizetmeel gebruiken.
- Roer met mengsel door de hete krielens, tot de saus wat bindt.
- Leg de gebakken gehaktballen in de saus en laat ze nog even opwarmen.
- Serveer de balletjes met krielens met vers bruin brood besmeerd met een beetje boter. (Of kies voor een aardappelbereiding naar keuze.)

De aardappelpuree

- Schil de aardappelen en kook ze gaar in water met een snuif zout.
- Stamp ze fijn en voeg een klont boter toe, een ei en een scheutje melk. Roer tot je een smeuïge puree krijgt.
- Proef en kruid de aardappelbereiding met zout en eventueel wat vers geraspte nootmuskaat.
- Serveer de balletjes in tomatensaus met een schep verse puree.

4. Vol-au-vent



Videe, vol au vent of koninginnenhapje: iedereen weet hoe deze klassieker op het bord verschijnt. Laat je echter niet verrassen, want de bereiding ervan vraagt wat tijd en moeite. Het resultaat is dan ook koninklijk lekker. Begin met een versgebakken kuipje van bladerdeeg, vul het met verse kip, gehaktballetjes en paddenstoelen in een romige saus en vergeet de luchtige hollandaise niet. Wie dit bedacht verdient een standbeeld.

ingrediënten

Voor de kip gegaard in bouillon

- 1 hoevekip
- 3 l water (min.)
- 4 stengels selder
- 3 dikke wortels
- 2 stronkjes preien
- 3 uien
- 4 teentjes look
- 4 takjes tijm
- 4 blaadjes laurier
- 2 takjes rozemarijn
- bussel evt. peterseliestengel
- 15 bolletjes zwarte peper
- 2 kruidnagels
- zout

Voor de bladerdeegkoekjes

- 2 vellen bladerdeeg (kant-en-klaar)
- 1 ei

Voor de velouté met kip

- 1 hoevekip (cf. bouillon)
- 300 g gehakt
- 250 g (kleine) Parijse champignons
- 1 teentje look
- 1/2 citroen
- 1 1/2 l kippenbouillon (zie hoger)

- 1 1/2 dl room
- 80 g bloem (voor de roux) , 60 g boter (voor de roux)
- 1 ei
- 1 eetlepel broodkruim
- scheutje madeirawijn (of sherry)
- nootmuskaat, peper en zout

Voor de hollandaisesaus

- 3 eieren
- 250 g (hoeve) boter
- 2 dopje witte wijn (dopje = een halve eierschaal)
- 1 dopje water
- 1/2 citroen
- snuifje cayennepeper
- snuifje zout

Om af te werken

- een bakje tuinkers

bereiding

De bouillon

- Bereid een ketel met een (variant op de) klassieke groentebouillon. Je kan ook [zelf groentebouillon maken](#).
- Breng een ruime hoeveelheid water aan de kook. Spoel alle groenten, snij ze grof en verhuis ze naar de grote pot met water.
- Voeg de verse kruiden, wat zout en de specerijen toe. De bolletjes peper kneus je bij voorkeur in de vijzel.
- Laat de bouillon kort sudderen en leg er vervolgens de kip in. (Dompel de kip niet onder in een ketel koude bouillon.)
- Laat de kippenbouillon een uurtje koken. Gebruik een schuimspaan om tussendoor het vet en onzuiverheden weg te scheppen.
- Schep de gare kip uit de pot en laat ze afkoelen.
- Zeef de bouillon. Een deel ervan heb je straks nodig voor het garen van de gehaktballetjes en de bereiding van de saus. De overschot kan je invriezen en later gebruiken voor diverse soepen.

Bladerdeegkoekjes

- Maak zelf de bladerdeegkoekjes om de vulling in te scheppen. (Wie het zichzelf liever wat gemakkelijker maakt, kan ze ook aankopen bij de warme bakker.)
- Klop een dooier los met een klein beetje water.
- Verwarm de oven voor tot 180°C.
- Steek per gebakje een zestal ringen uit het vel bladerdeeg. Gebruik hiervoor een grote dresseerring. Steek uit vier van elke zes lapjes een rondje met behulp van een kleinere dresseerring. Bouw elk kuipje op: onderaan een ronde lap, daarboven vier 'ringen' van bladerdeeg, en bovenaan opnieuw een ronde lap. Lijm alle onderdelen aan mekaar met een laagje losgeklopte dooier. Strijk ook eigeel over de bovenkant van het gebakje, zodat het glanzend uit de oven komt. Gebruik een borsteltje om handig te werken.
- Bak de kuipjes in de oven tot ze luchtig en goudbruin zijn. Reken een baktijd van ongeveer 20 minuten op 180°C.

De videevulling (velouté)

- Meng het gehakt, samen met een ei en het broodkruim. Kruid met wat peper van de molen en zout. Rol het vleesmengsel tot identieke kleine balletjes van ongeveer een centimeter diameter.
- Breng een deel van de (gezeefde) kippenbouillon aan de kook. Laat de balletjes daarin enkele minuten garen op een matig vuur.
- Snij de paddenstoelen in kwartjes.
- Smelt een klont boter in een pan en bak de stukjes paddenstoel. Voeg tijdens het bakken een geplet teentje knoflook toe (zodat de look niet kan verbranden.) Voeg een beetje peper en zout toe.) Laat de champignons kleuren en zet ze opzij.
- Pluk al het vlees van het karkas van de kip. Beslis hoe je de kip wil serveren: in eerder grote stukken, hapklare brokken of extra fijn. Zet het vlees even opzij.
- Start de bereiding van de saus met een roux. Smelt de boter in een kookpot en voeg de bloem eraan toe. Laat het bloemmengsel al roerend “opdrogen”, maar let erop dat de roux niet aanbakt.
- Zodra je een lichte biscuitgeur ruikt, schenk je een deel van de gezeefde kippenbouillon in de pot. Blijf geduldig doorroeren met een garde om klontertjes te vermijden.
- Schenk er af en toe wat bouillon bij, en wacht tot de saus bubbelt. Ga door tot je een gebonden, maar tegelijk voldoende vloeibare saus krijgt.
- Voeg tenslotte een scheutje madeira (of sherry) toe en ook de room. Roer de saus zorgvuldig.
- Voeg de gebakken paddenstoelen, de stukjes kip en de gehaktballetjes toe aan de saus. Druppel wat vers citroensap in het mengsel en kruid de vol au vent naar smaak met wat peper, zout en versgeraspte nootmuskaat. Roer, proef en voeg naar smaak een extra beetje madeirawijn.

De hollandaisesaus

- Snij de boter in kleine blokjes.
- Scheid de eieren en doe de dooiers in een pan. (Gebruik bij voorkeur een pan met een bolle onderzijde.) Hou één eierdopje bij om de vloeistof voor deze saus af te meten. Voeg voor elke dooier één dopje vloeistof toe. Ik gebruik 2/3 witte wijn, en 1/3 water. (Het eiwit wordt niet gebruikt.)
- Klop het mengsel alvast schuimig, alvorens je het op het fornuis zet.
- Zet de pan op een zacht vuur en blijf zonder ophouden kloppen met de garde. Klop tegen een flinke snelheid in een 8-vorm, of draai je pan voortdurend een kwartslag naar links en naar rechts. Neem de pan af en toe weg van het vuur. Blijf doorgaan tot je een licht gebonden schuimige saus krijgt, waarin de garde sporen nalaat. Laat ze in geen geval aanbranden of te heet worden.
- Neem de pan van het vuur. Voeg de boterblokjes in delen toe aan de warme schuimige saus. Blijf intussen stevig kloppen met de garde.
- Knijp het citroensap erbij. Voeg ook een voorzichtig snuifje cayennepeper en wat zout toe.
- Roer en proef of de smaken in balans zijn.

Afwerken en serveren

- Snij het dekseltje uit elk bladerdeeggebak, en schep een flinke portie van de velouté met kip, balletjes en paddentoelen in en rond het koekje.
- Lepel wat luchtige hollandaise over elk koninginnenhapje en zet het dekseltje van bladerdeeg erbovenop.
- Werk elk bord af met een toef pittige tuinkers en geniet.

3. Steak-friet met sla en béarnaisesaus



De steak-friet scoorde drie keer hoog, maar de allerpopulairste lap rundvlees verdient het gezelschap van een verse béarnaisesaus. Jeroen bakt een malse entrecote, maakt verse frietjes volgens de regels van de kunst en vult een grote kom met kropsla. Een lepel verse luchtige béarnaise is de kroon op het werk.

ingrediënten

Voor de vleesbereiding

- 1 kg entrecote (zo'n 5 cm dik)
- scheutje olijfolie
- peper
- zout
- grof zeezout

Voor de gastrique (sausbasis)

- 5 dl dragonazijn
- 5 dl water
- 5 dl witte wijn
- 2 sjalotten
- 2 teentjes look
- 10 peperbollen
- 3 takjes tijm
- 3 blaadjes laurier
- enkele peterseliestengels
- enkele stengels verse dragon

Voor de béarnaise

- 150 g boter
- 3 eieren
- 3 eierdopjes gastrique (zie hoger)
- 1/2 citroen
- enkele takjes dragon
- enkele takjes kervel (naar smaak)
- peper
- Zout

bereiding

De voorbereiding: De gastrique, de basis voor de béarnaise

- TIP: Dragonazijn maken: Prop een glazen fles vol met takjes verse dragon. Schenk er natuurazijn in en laat de fles enkele weken in de kast staan. Nu heb je een huisgemaakte dragonazijn, ideaal om béarnaise te bereiden of om in vinaigrettes te verwerken.
- Maak bij voorkeur meteen een grote hoeveelheid, want de gastrique kan je zonder probleem invriezen in porties. Ideaal voor je volgende steak-béarnaise.
- Neem een maatbeker doe er het water, de witte wijn en de dragonazijn in. Verwarm het mengsel op een matig vuur.
- Kneus de tenen look, pel de sjalotten en snij ze grof. Doe ze in het azijnmengsel samen met de gekneusde peperbollen, dragonstengels, peterseliestengels, tijm en de laurier.
- Laat het mengsel rustig inkoken tot er één derde van overblijft.
- Giet de 'gastrique' door een zeef, hou de nodige hoeveelheid opzij en vries de rest van deze sausbasis geportioneerd in.

De sla met frieten voorbereiden

- Schil de aardappelen en snij ze in frieten van gelijke dikte. Pocheer de reepjes in frietvet van 140°C, tot ze gaar zijn tot in de kern. Laat de frieten nadien uitlekken en afkoelen op een keukendoek.
- Spoel de kropsla schoon en pluk de blaadjes los. Gebruik zeker het knapperige kropslahart. Laat het groen goed uitlekken.
- Snipper de sprieten bieslook, snij de gepelde sjalot in fijne halve ringen en meng ze met de sla. Voeg pas olie, azijn, peper en zout toe, kort voor je serveert. Zo blijft de sla fris en knapperig.

Het vlees

- Als steak kies ik voor een smakelijke dikke entrecote entrecote, die ik bak op de grill en in de oven.
- Haal het vlees op voorhand uit de koelkast, zodat het op kamertemperatuur kan komen.
- Verhit de grillpan op een stevig vuur. Geef ze ruim de tijd om gloeiend heet te worden. Laat de ribbelpan gerust 10 minuten verhitten.
- Verwarm de oven voor tot 160°C.
- Kruid de entrecote langs beide zijden met voldoende peper en zout. Druppel er een zeer bescheiden scheutje olijfolie over en strijk het vet open.
- Leg de dikke entrecote in de gloeiende grillpan. Laat het vlees 2 minuten onaangeroerd liggen en draai de lap nu een kwartslag. Grill het nog 2 minuten en dan ontdek je wellicht het mooi ruitjespatroon van een 'gequadrierte steak'. Draai het vlees om en geef de ommezijde een korte grillbeurt van 1 minuut. (Het ruitjespatroon blijft beperkt tot 1 zijde.)

- Voor wie vlees bakt in de pan: Zet een braadpan op een stevig vuur en smelt er een klont boter in. Bak het vlees ongeveer 1 tot 2 minuten aan elke zijde, tot de lap een goudbruine korst heeft. Vermijd dat de boter verbrandt, en voeg dus af en toe een klontje koude boter toe. Zet een dikke entrecote ook even rechtop in de pan en bak ze kort op de zijde met het randje vet.
- Leg het stuk gegrild (of kortgebakken) vlees vervolgens op de rooster van de voorverwarmde oven, of in een warme ovenschaal. Zo kan de ovenwarmte (160°C) de hele entrecote gelijkmatig garen. Plaats onder het vlees een ovenschaal om vleessappen op te vangen. Gaar de (dikke) entrecote 15 tot 25 minuten per kilogram, hou het op 10 minuten voor vlees dat je 'saignant' serveert.
- (Dus bv. 800g vlees bakt 8 tot 20 minuten.)
- Haal het vlees uit de oven, draai de lap om en laat de entrecote nog 10 tot 20 minuten relaxen onder zilverpapier.

De béarnaise

- Doe de boter in een pannetje en smelt ze op een zacht vuur. Nadien kan je (desgewenst) de boter klaren. Schep de vlokken eiwit uit de goudgele gesmolten boter. (Da's de klassieke regel, maar het is geen absolute must om een geslaagde béarnaise te bereiden.)
- Breek de eieren en verzamel de dooiers in een sauspan.
- Klop ze alvast even los met een garde. (De eiwitten gebruik je niet.)
- Voeg de nodige hoeveelheid (gezeefde) 'gastrique' toe en klop beide ingrediënten schuimig met de garde.
- Verwarm het mengsel op een zacht vuur en blijf onophoudelijk kloppen in een 8-patroon. Blijf doorgaan tot je een schuimige mousseline verkrijgt, waarin de garde sporen nalaat. (Speel op veilig en neem de pan tijdens het kloppen af en toe even weg van het vuur.)
- Schenk de gesmolten boter beetje bij beetje bij het schuimige mengsel van eidooiers en gastrique en blijf de hele tijd kloppen met de garde tot je béarnaisesaus overhoudt.
- Breng de saus op smaak met peper, zout en een scheutje citroensap. (Voeg naar smaak een beetje extra gastrique toe.)
- Snipper de blaadjes verse dragon fijn. Doe hetzelfde met de kervel en meng de verse kruiden door de warme saus.

Afwerken en serveren

- Geef de frieten hun finale bakbeurt op 180°C en werk de sla af.
- Neem een scherp vleesmes en snij de warme entrecote in plakken van een kleine centimeter breed. Strooi eventueel een beetje grof zeezout over de lapjes.
- Serveer iedereen z'n portie vlees met sla en frietjes. Lepel wat verse béarnaise over en langs de malse entrecote en zet de rest van de saus op tafel.

2. Witloof met hesp in de oven



Vlaams witloof gewikkeld in gekookte hesp, overgoten met een rijkelijke kaassaus en met een krokant kaaskorstje erbovenop. Alleen al de omschrijving van deze terechte winnaar van het 'zilver' geeft een mens het water in de mond. De witloofrolletjes smaken op hun best met aardappelpuree.

ingrediënten

Voor de witloofrolletjes

- 8 stronkjes (grond) witloof (2 per persoon)
- 8 klontjes (ambachtelijke) gekookte ham (tot 2mm dik)
- klontje boter
- water
- evt. een snuifje suiker
- snuifje nootmuskaat
- peper
- zout

Voor de kaassaus

- 200 g gemalen kaas (emmentaler + extra om af te werken)
- 7 1/2 bussels (half) volle melk
- kookvocht van het witloof (zie hoger)
- 40 g bloem
- 40 g boter
- 1/2 citroen
- snuifje nootmuskaat
- peper
- zout

Voor de aardappelpuree

- 1 kg aardappelen (loskokend)
- 1 ei
- scheutje melk
- klontje boter
- snuifje nootmuskaat
- zout

bereiding

De witloofrolletjes

- Met de punt van een aardappelmesje verwijder je het taaie gedeelte onderaan de witloofstronkjes. Snij een ronde inkeping, zodat er geen blaadjes loskomen.
- Wie een stoomoven heeft, kan het witloof stomen. Zoniet, ga dan voor gebraseerd en licht gekarameliseerd witloof.
- Smelt een klontje boter in een brede kookpot op een matig vuur. Schik de stronkjes witloof in de bruisende boter en kruid ze met een snuif zout, wat versgemalen peper en vers geraspte nootmuskaat. De liefhebbers kunnen er ook een voorzichtig snuifje suiker over strooien.
- Laat de stronkjes heel even bakken en schenk er vervolgens water bij, tot het witloof half onder staat.
- Knip of scheur een rondje uit een vel bakpapier, ter grootte van de pot met witloof. Leg het papier pal bovenop de groente en stoof de stronkjes beetgaar.
- Prik af en toe in een stronkje om de garing te controleren. Dikke stronkjes zullen langer garen.
- Laat zoveel mogelijk kookvocht uit het witloof lekken. Knijp ook even in de stronkjes. (Je wil geen eindresultaat met een waterige kaassaus.) Bewaar het vocht waarin de stronkjes stoofden!
- Rol de stronken één voor één in een dikke snee gekookte ham (of enkele dunne plakjes). Schik de rolletjes in een grote ovenschaal.

De kaassaus

- De basis van de saus is een klassieke roux. Smelt daarvoor de boter in een pot op een matig vuur en voeg de bloem eraan toe. Laat het mengsel al roerend opdrogen, maar kijk uit dat de roux niet aanbakt.
- Zodra je een biscuitgeur ruikt, schenk je het restje kookvocht van het witloof én de melk in de pot. Blijf geduldig doorroeren met een garde tot de saus bindt. Na voldoende lang roeren, bekom je een gladde lichtgebonden bechamelsaus.
- Laat de saus heel kort koken. Vermijd een te dikke saus. Om ze meer vloeibaar te maken, voeg je wat extra melk toe.
- Neem de pot weg van het vuur. Meng de gemalen kaas door de warme saus tot de sliertjes erin weggesmolten zijn. Hou een deel van de kaas opzij voor de afwerking.
- Kruid de saus naar smaak met peper, zout en muskaatnoot. Voeg er een bescheiden scheutje citroensap aan toe.
- Een scheutje citroensap doet wonderen. Het beetje zuur geeft de saus meer 'diepte' en zet aan om er met eens zoveel smaak van te blijven eten.

Afwerken

- Verhit de ovengrill.
- Giet de warme kaassaus over de witloofrolletjes totdat ze er bijna helemaal in baden.
- Strooi de rest van de gemalen kaas gelijkmatig over de ovenschotel.

- TIP: Serveer de witloofstronken eens in een ronde ovenschotel. Schik de rolletjes in een stervorm.
- Plaats het gerecht 10 tot 15 minuten onder de hete grill tot er een goudgeel korstje verschijnt en de saus langs de randen bubbelt.

De aardappelpuree

- Schil de aardappelen en kook ze gaar in water met een snuif zout.
- Stamp de aardappelen fijn en voeg een klont boter toe, een ei en een scheutje melk. Roer tot je een smeùige puree krijgt.
- Proef en kruid de aardappelbereiding met zout en eventueel wat vers geraspte nootmuskaat.

1. Stoofvlees-friet



Stoofvlees-friet won met bijna dubbel zoveel stemmen als de nummer twee, het bewijs dat deze Vlaamse Klassieker ondertussen écht culinair erfgoed is. Met het juiste stuk vlees, een lekker biertje, de onvermijdelijke boterham met mosterd, stroop en een portie geduld, zet je altijd een winnaar op de tafel.

ingrediënten

Voor het stoofvlees

- 1 kg rundsvlees uit de nek (al dan niet versneden)
- 1 l bruin bier (bv. Sint-Bernardus Abt 12, Rodenbach,...)
- 2 dikke uien
- 2 laurier
- enkele takjes verse tijm
- enkele peterseliestengels
- 1 tot 2 kruidnagels
- 1 of 2 bruine boterhammen
- 2 eetlepels scherpe mosterd (minimum)
- 2 eetlepels appel-of perenstroop
- scheutje natuurazijn
- enkele klontjes boter
- peper
- bussel zout

Voor de witloofsla

- 6 stronkjes (grond) witloof
- 2 eetlepels mayonaise
- scheutje natuurazijn
- peper
- zout

bereiding

Vorbereiding

- Laat het vlees op kamertemperatuur komen.
- Schil de aardappelen en snij ze in frieten van gelijke dikte. Pocheer de reepjes in frietvet van 140°C, tot ze gaar zijn tot in de kern. Laat de frieten nadien uitlekken en afkoelen op een keukendoek.

- Bereid eventueel een pot verse mayonaise. Doe de eierdooiers in een diepe mengbeker en klop ze even los. Doe er de azijn, het water en de mosterd bij. Plaats de staafmixer in de pot en laat het toestel draaien. Voeg de olie toe, en beweeg de mixer op en neer. Enkele seconden later is de mayonaise gebonden. Proef, kruid met peper en zout, en roer.

Een witloofslaatje

- Maak de witloofsla kort voor het serveren, zodat ze fris en knapperig blijft.
- Verwijder het taaie 'kontje' uit elke stronk. Snipper het witloof zeer fijn en doe de groente in een schaal.
- Meng de mayonaise eronder. Gebruik een bescheiden hoeveelheid, zodat er een dun laagje rond elk stukje witloof kleeft.
- Proef en werk de salade af met een scheutje natuurazijn, peper en zout.

Afwerken en serveren

- Verwijder het uitgekookte kridentuultje en de kruidnagels.
- Werk het gare stoofvlees af met een voorzichtig scheutje natuurazijn en roer alles om. Dat beetje azijn wekt de smaken extra tot leven.
- Proef en voeg naar smaak nog wat peper van de molen toe en een snuifje zout.
- Geef de frieten een tweede bakbeurt op 180°C, tot ze goudbruin en krokant zijn. Strooi er naar smaak een beetje zout overheen.
- Serveer stoofvlees met versgebakken frieten, witloofsla en wat mayonaise.

TIP: Schenk het bruin bier dat je gebruikt hebt voor de bereiding bij de maaltijd.



Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>