

# LEKKER DE WINTER DOOR

Heerlijke recepten gemaakt met

de specialiteiten van de Friesche ambachtelijke Slager

## Zuurkool uit de Elzas

Land van herkomst

Nederland

Categorie

Stamppotten

Bereidingstijd

03:05:00

Aantal personen

4

### INGREDIENTEN

- 1000 gram zuurkool (van tevoren gegaard)
- 400 gram zuurkoolspek
- 300 gram casselerrib, in plakken gesneden
- 1 rookworst, in 4 tot 6 stukken gesneden
- 4 verse saucijsjes
- 0,5 liter droge witte wijn (bij voorkeur Riesling)
- 2 uien, in ringen
- versgemalen peper
- zout
- 4 tot 6 grote aardappelen, geschild en gekookt
- 100 gram boter

### BEREIDINGSWIJZE

Bak in de helft van de boter, in een ruime stoofpan, de saucijsjes goudbruin en net gaar. Neem ze uit de pan en houd ze apart. Bak in de braadboter, de uiringen goudbruin en leg hierop de helft van de goed uitgeknepen zuurkool. Leg hierbovenop het zuurkoolspek en bedek het dan weer met de overige zuurkool en giet de wijn erbij tot de zuurkool net onder staat. Kruid dit geheel met versgemalen peper en zout. Voeg de overige boter aan de braadboter toe en dek dit af met een stuk vetvrij papier of een deksel. Breng het geheel aan de kook en laat op matig vuur ca. 2,5 uur stoven. Haal het zuurkoolspek na 2,5 uur uit de pan en laat dit even afkoelen. Verdeel het zuurkoolspek in mooie plakken. Kook ondertussen de aardappelen, giet ze af en houd ze warm. Verwarm de rookworst, de casselerrib en het zuurkoolspek, door deze bij de zuurkool te leggen en samen even te laten smoren. Verwarm de saucijsjes en schep de

zuurkool in een mooie schaal. Leg de rookworst, sausijes, casselerrrib en zuurkoolspek rondom de zuurkool en garneer met de aardappelen.

## **ALLERGIE INFORMATIE**

Aan deze informatie kunnen geen rechten worden ontleend.

Geschikt voor noten allergie

Geschikt voor kleurstoffen allergie

NIET geschikt voor nachtschade allergie

Geschikt voor gluten allergie

# **Donder en hete bliksem**

Land van herkomst

Nederland

Categorie

Stamppotten

Bereidingstijd

00:30:00

Aantal personen

4

## **INGREDIENTEN**

- 4 eetlepels bloemenhoning (pot a 450 gram)
- 2 theelepels Franse mosterd
- 2 pakjes dikke plakken schouderham (a 2 plakken)
- 2 goudrenetten (appels)
- 1 pak aardappelpuree voor stamppot (extra grof a 2 zakjes)
- 1 pot appelcompote met stukjes appel (360 gram)
- 1/2 zakje verse bieslook (a 25 gram)
- aluminiumfolie

## **BEREIDINGSWIJZE**

De oven voorverwarmen op 200 graden C of gasovenstand 4. De honing mengen met mosterd. De ham op de aluminiumfolie leggen en dik besmeren met het honingmengsel. De hampakketjes dichtvouwen. De pakketjes ca. 10 min. in de hete oven leggen. De appels schillen, de klokhuizen verwijderen en in stukjes snijden. De aardappelpuree bereiden volgens de gebruiksaanwijzing. De stukjes appel en appelcompote door de hete puree scheppen en enkele minuten door en door verwarmen. De bieslook fijnknippen. De hete bliksem op smaak brengen met zout en peper. De bieslook over de stampot strooien. Serveren met hampakketjes.

## **ALLERGIE INFORMATIE**

Aan deze informatie kunnen geen rechten worden ontleend.

Geschikt voor noten allergie

Geschikt voor kleurstoffen allergie

NIET geschikt voor nachtschade allergie

Geschikt voor gluten allergie

# **Hollandse erwtensoep**

Land van herkomst

Nederland

Categorie

Soepen

Bereidingstijd

02:15:00

Aantal personen

6

## **INGREDIENTEN**

- 1 hamschijf
- 3 spareribs (krabbetjes)
- 1 rookworst
- 2 grote aardappels
- 1 prei
- 1 blik doperwten (groot)
- 1 laurierblaadje
- 1/2 eetlepel peperkorrels

- 2 bouillonblokjes
- 1 kleine knolselderij
- 1/2 bosje bladselderij
- zout

## **BEREIDINGSWIJZE**

Breng in een ruime soeppan 1½ liter water met de hamschijf, de krabbetjes, het laurierblad, de peperkorrels, zout en bouillonblokjes aan de kook. Laat dit ongeveer 1,5 uur zachtjes koken. Schil en snijd ondertussen de knolselderij en de aardappels in blokjes. Snijd de prei in ringen. Voeg de knolselderij, aardappels, prei en doperwten na 1,5 uur toe. Laat alles nog ongeveer 15 minuten koken. Voeg dan de rookworst toe en laat alles nog ongeveer 15 minuten zachtjes koken. Snijd de bladselderij fijn. Haal het laurierblad en de peperkorrels met een schuimspaan uit de soep. Haal de hamschijf, de krabbetjes en de rookworst uit de soep. Laat het even afkoelen. Pureer de soep met een staafmixer of haal het door een roerzeef. Verwijder de botjes en snijd het vlees in kleine stukjes. Snijd de worst in plakjes. Voeg het vlees weer toe aan de soep. Breng op smaak met zout en peper. Garneer de soep met de bladselderij.

Lekker met roggebrood met boter en katenspek.

## **ALLERGIE INFORMATIE**

Aan deze informatie kunnen geen rechten worden ontleend.

Geschikt voor noten allergie

Geschikt voor kleurstoffen allergie

NIET geschikt voor nachtschade allergie

geschikt voor gluten allergie

# **Klapstuk met hutspot**

Land van herkomst

Nederland

Categorie

Stamppotten

Bereidingstijd

02:05:00

Aantal personen

4

## INGREDIËNTEN

- 500 gram klapstuk (runderborst)
- 1 kilo aardappels (geschild)
- 1 kilo winterwortel (geschild)
- 500 gram uien
- 2 bouillonblokjes (runder)
- 30 gram boter (of margarine)
- zout
- peper

## BEREIDINGSWIJZE

Breng 1 liter water met de bouillonblokjes aan de kook. Voeg de klapstuk toe en laat deze ongeveer 90 minuten zachtjes koken. Schil de aardappels en de wortels en snijd ze in stukken. Neem het vlees even uit de pan en doe alle groenten in de bouillon. Leg het vlees er bovenop en laat het nog ongeveer 20 minuten koken.

Neem het vlees uit de pan. Snijd het in vier plakken. Stamp de groenten fijn en roer er de boter door. Breng op smaak met zout en peper.

Lekker met grove mosterd en een kuiltje bouillon van de klapstuk.

## ALLERGIE INFORMATIE

Aan deze informatie kunnen geen rechten worden ontleend.

Geschikt voor noten allergie

Geschikt voor kleurstoffen allergie

NIET geschikt voor nachtschade allergie

NIET geschikt voor gluten allergie

# Poolse jachtschotel

Land van herkomst

Nederland

Categorie

Vleesgerechten

Bereidingstijd

00:50:00

Aantal personen

6

## **INGREDIENTEN**

- (Bigos)
- 300 gram gesneden witte kool
- 500 gram zuurkool
- 4 speklapjes
- 1 Gelderse gekookte worst
- 1 stuk zuurkoolspek zonder zwoerd (ongeveer 225 gram)
- 6 laurierblaadjes
- 1/2 eetlepel zwarte peperkorrels
- 2 eetlepels boter of margarine
- 2 grote uien
- 400 gram paddestoelenmelange
- 3 deciliter rode wijn

## **BEREIDINGSWIJZE**

Kook de witte kool in een (braad)pan met weinig water beetgaar. Laat de zuurkool in een vergiet uitlekken. Meng de zuurkool, laurier en de peperkorrels door de witte kool. Leg het spek op de kool. Laat het geheel in ongeveer 15 minuten stoven tot de kool en het spek gaar zijn. Schenk, indien nodig, tussentijds wat water in de pan. Schep de kool af en toe om maar laat het spek bovenop liggen. Haal het spek uit de pan, laat het iets afkoelen en snijd het in blokjes. Smelt intussen in een koekenpan de boter en bak zachtjes de speklapjes in ongeveer 15 minuten. Pel de uien en snijd ze in ringen. Snijd daarna de worst in blokjes. Veeg de paddestoelen schoon en halveer de grote exemplaren. Neem de speklappen uit de pan en snijd ze in stukjes. Bak in het bakvet de uiringen in ongeveer 2 minuten glazig. Draai daarna het vuur hoog en voeg de paddestoelen toe. Bak het geheel al omscheppend in ongeveer 3 minuten. Schep het paddestoelmengsel en het vlees door de kool. Schenk de rode wijn in de pan en kook de jachtschotel onafgedekt nog zachtjes 10 minuten.

## **ALLERGIE INFORMATIE**

Aan deze informatie kunnen geen rechten worden ontleend.

Geschikt voor noten allergie

Geschikt voor kleurstoffen allergie

geschikt voor nachtschade allergie

geschikt voor gluten allergie