



ZUURKOOL MET SPEENVARKENBOUT EN MOSTERDSAUS.

Ingredienten

VOOR 8 PERSONEN:

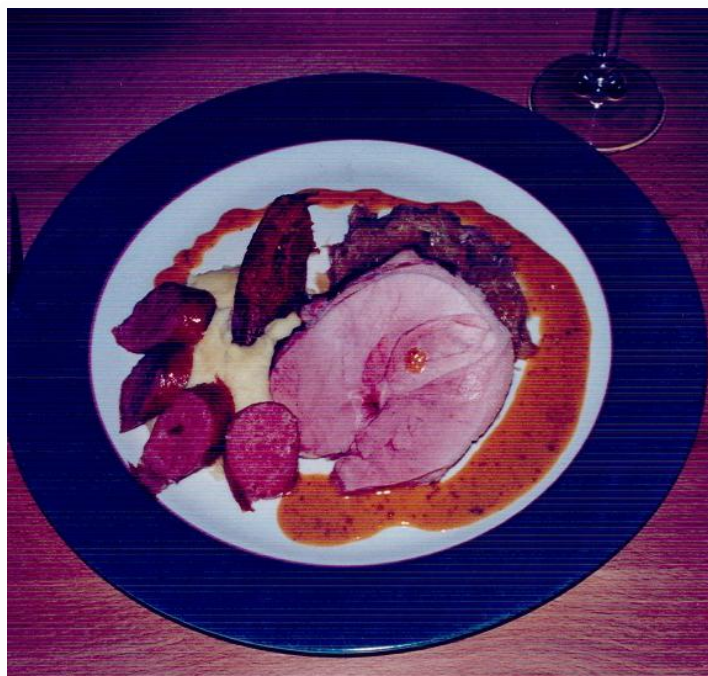
1 speenvarkenbout (ontbeend, gekookt-
en gepekeld) van 2 kg. / 2 rookworsten
16 plakjes ontbijtspek / 600 gr. aardappelen

ZUURKOOL:

1½ kilo zuurkool uit het vat (gesneden)
250 gr. zuurkoolspek in blokjes 1 x 1 cm
2 granny smith-appels (gesnipperd)
2 uien (gesnipperd)
½ ltr. Elzasser Pinot blanc
¼ ltr. gevogeltebouillon / ganzevet
3 blaadjes laurier / 1½ theel. kummel / peper

saus:

3 ½ ltr. jus de veau / 1½ dl. witte wijn
2 dl. room / moutarde de Meaux / Dijonmosterd
peper en zout



Bereiding

Prik een kernmeter in de speenvarkenbout en leg hem in een oven van 100 gr. tot de kern 60 gr. is. Dit duurt ca. 3 uur. Wikkel de plakjes ontbijtspek ieder apart in aluminiumfolie en bak deze ca. 45 min. in een oven van 250 gr. bruin. Wel de rookworsten ca. 20 min. in bijna kokend water. Zuurkool: Smelt het ganzevet in een gietijzeren pan, zweet hierin de gesnipperde ui, voeg het zuurkoolspek toe. (niet bruin laten worden). De zuurkool uit laten lekken (niet wassen) en samen met de gesnipperde appels toevoegen. Afblussen met de wijn en bouillon. De laurier, kummel en versgemalen witte peper toevoegen. Op zacht vuur in 2 uur gaar smoren. Vervolgens de deksel van de pan nemen en het vocht laten verdampen. Saus: Voor de saus de jus de veau met de witte wijn en de room inkoken tot saasdikte. Op smaak brengen met de moutarde de Meaux, evt. nog wat Dijonmosterd, peper en zout. Maak van de aardappelen een puree met boter en melk.

Presentatie

Trancheer de bout en leg onder aan het bord enkele plakjes met een stukje rookworst. Leg er wat zuurkool en aardappelpuree naast. Schik het spek rechtop in de puree. Nappeer het vlees met de saus

Wijnsuggestie

Een voile Elzasser Pinot Blanc of Tokay Pinot Gris.

Jaargang

1995-1996 10-04