

Hoofdgerecht

Keeltjes stampot met Texels lamsvlees en Texels bier.

Keeltjesstampot met gebakken appel.

INGREDIËNTEN VOOR 14 PERSONEN

5 kg aardappelen
1000 gr raapstelen
450 g magere spekblokjes
3 stevige appels
ca. 3 dl warme melk
45 g boter
citroensap
peper
eventueel zout



Bereidingswijze

Verwijder de worteluiteinden van de raapstelen, was ze en laat ze goed uitlekken of droog ze in een slacentrifuge. Snijd de raapstelen in smalle repen. Kook de aardappelen (evt. met een snufje zout) in een pan met een bodem water gaar.

Bak de blokjes mager spek in een koekenpan op een laag vuur bruin en knapperig.

Schil de appel en verwijder het klokhuis met een appelboor. Snij de appel in 4 plakken en besprenkel deze met citroensap. Verhit het klontje boter in een koekenpan en bak de appelschijven aan beide kanten goudbruin. Giet de aardappelen af en stamp er met de melk, peper en zout een luchtige puree van.

Voeg de spekjes samen met het vet en de gesneden raapstelen aan de aardappelpuree toe. Schep alles goed door elkaar. Serveer de stampot direct op een (voorverwarmd) bord en leg de gebakken appelschijf erop.

Voor een stampot kun je het beste kruimige aardappelen nemen.

Texels lam met texels bier

Ingredienten voor 14 personen

Lambout voor 14 personen, ingesneden in ruitjes op de velkant

3 bosje rozemarijn

3 bol knoflook

12 eetlepels honing

6 dl lamsfond

Olijfolie

1 fles bier, Texels dubbel

Zout en peper

Bereiding

Kruid de lambout (reeds ingesneden) met peper en zout, en kleur hem mooi aan in een beetje olie in een pan. Smeer de ruitjeskant van het vlees in met honing. Voeg enkele takjes rozemarijn en enkele teentjes knoflook toe in de braadslede, en plaats het in een voorverwarmde oven op 185 graden. Laat dit gedurende 35 minuten verder garen en overgiet het regelmatig met honingjus. Haal het vlees, wanneer het klaar is, uit de oven en laat het rusten op een schotel. Maak de braadjus los en deglaceer met een beetje lamsfond. Zeef de saus, voeg het bier toe en laat haar inkoken tot een mooie glanzende jus.