



*December 2015*

### **Ragout van everzwijn met groene peper**

*2000 g ontbeende everzwijnbout (of schouder)  
1 liter marinade met rode wijn  
9 sjalotjes  
300 g boter  
Versgemalen zwarte peper en zout*

*Voor de groene pepersaus:*

*4,5 l droge witte wijn  
15 cl cognac  
15 cl port  
Bouillon van 6 el wildglace gemengd met 15 cl water  
9 dl slagroom  
3 el azijn  
3 koffielepels suiker  
6 el verse groene-peperbessen  
Versgemalen zwarte peper en zout*

*Maak de groene pepersaus;*

*Breng de witte wijn met de cognac aan de kook en laat gedurende 3 minuten zachtjes trekken.*

*Voeg de bouillon toe en laat gedurende 5 minuten zachtjes inkoken. Doe vervolgens de room erbij en laat 15 minuten indikken.*

*Smelt ondertussen in een pan de suiker in de azijn en breng zachtjes aan de kook. Laat inkoken tot een stroop.*

*Voeg de stroop en de port toe aan de saus. Meng de verse groene peper erdoor en breng op smaak met peper en zout.*

*Haal het vlees uit de marinade en dep het droog met keukenpapier;*

*Pel de sjalotjes en hak ze fijn. Smelt de boter in een braadpan met dikke bodem en fruit de sjalotjes erin;*

*Doe het vlees erbij en laat goudbruin kleuren;*

*Zeef de marinade door een puntzeef en doe ze bij het vlees. Laat gedurende 45 minuten zachtjes sudderen en roer regelmatig om;*

*Voeg de pepersaus toe en laat nog 10 minuten sudderen.*



*December 2015*

### **Roergebakken groene kool**

*3 kwart groene kool, in dunne reepjes gesneden  
9 el arachideolie  
3 uien  
3 dl room  
Zout en peper*

*Roerbak de kool in de hete olie. Voeg de gesnipperde ui toe en schap alles nog eens om. Schenk de room erbij en laat de room inkoken tot de kool beetgaar is.*

### **Spätzli**

*750 g bloem  
750 g magere kwark  
9 eieren  
3 el bruisend mineraalwater  
Boter  
Zout en peper*

*Klop met een mixer bloem, kwark en eieren goed op. Voeg wat zout en mineraalwater toe.*

*Breng een grote pan met water en een beetje zout aan de kook. Plaats een vergiet boven het kokende water, schenk het deeg beetje bij beetje in het vergiet en wrijf het met een pannelikker door de gaten.*

*Zodra het deeg boven komt drijven is het gaar;*

*Schep de Spätzli uit de pan en spoel goed na met koud water om plakken te voorkomen;*

*Bak de Spätzli voor het serveren even in de boter en breng op smaak met peper en zout.*

### **Gevulde sierappeltjes**

*13 sterappeltjes  
2 el suiker  
10 dl water  
1 glas witte wijn  
300 g amandelspijs  
10 g gele rozijnen*

*Verwarm de oven op 160 graden.*

*Snijdt het kapje en het steeltje van de appel. Verwijder het klokhuis met een appelboor;*

*Los de suiker op in water en voeg de wijn toe. Blancheer de appels 1 minuut in dit vocht;*

*Meng de amandelspijs met de rozijnen en vul de appels;*

*Zet de appels voor het serveren 20 minuten in de oven.*