



Sukade van brandrode rund met peer en pastinaakpuree.

Sukade.

12 personen

6 stuks sukadelappen van rund

1-2 rode ui

2 flesjes la Trappe dubbel

225 ml fond

2 laurierbladen

80 gram knoflook

4-5 blaadjes salie

Peper en zout

Maizena (rouxkorrels)

boter

1. Snipper de rode ui
2. Maak knoflook schoon en hak deze zeer fijn
3. Pluk en was de salie en snijd deze in reepjes
4. Halveer de sukadelapjes en bestrooi ze met zout en peper, bak ze bruin, voeg de gesnipperde ui toe. Blus af met La Trappe en doe ze in een pan om te stoven.
5. Voeg de fond toe met knoflook, laurier en salie.
6. Zorg dat het vlees onder water staat (eventueel water erbij) en laat het gerecht met deksel op de pan op een laag vuur langzaam stoven (ca. 35 minuten) totdat het gaar is. De laatste 15 minuten stoven zonder deksel om het vocht te laten inkoken.
7. Breng het gerecht op smaak met peper en zout en bind het vocht eventueel met rouxkorrels of maizena.



Pastinaakpuree

12 personen

1 ½ kg kruimige aardappels

750 gram pastinaak

375 ml room

150 gram roomboter

2 teen knoflook

Peper en zout

1. Schil de aardappels, snijd ze in grote stukken en doe die in de pan.
2. Schil de pastinaak, snijd ze in stukken en leg die op de aardappelen.
3. Schil en hak de knoflook en leg ze op de pastinaken.
4. Kook de aardappelen, pastinaken en knoflook gaar in water met zout.
5. Warm ondertussen de room met de boter op.
6. Als de aardappelen /pastinaak gaar zijn, afgieten en in de pan terug doen om ze te laten droogstomen.
7. Voeg de warme room en wat peper en zout toe
8. Stamp het geheel met een pureestamper.
9. Doe de gestampte groenten in een roerzeef en draai tot een mooie puree.
10. Breng de puree op smaak met peper en zout en voeg zo nodig wat room toe voor de smeugheid.



Gestooftde peertjes in port met rozebottelgelei.

12 personen

12 kleine stoofpeertjes

1 ½ deciliter rode port

100 gram rozebottelgelei

Stukje kaneelpijp van 3 cm

1. De peertjes schillen maar steeltje er aan laten zitten
2. Port met evenveel water, kaneelstokje en gelei aan de kook brengen.
3. De peertjes erin leggen, af en toe keren in 3 uur zachtjes stoven.
4. Peertjes voorzichtig uit de pan nemen.
5. Stoofvocht op een hoog vuur al roerend tot stroperig laten inkoken.

- A. Sukade op bord leggen
- B. Bolletje puree erbij
- C. Peertje erbij en ingedikte perenvocht er op scheppen.