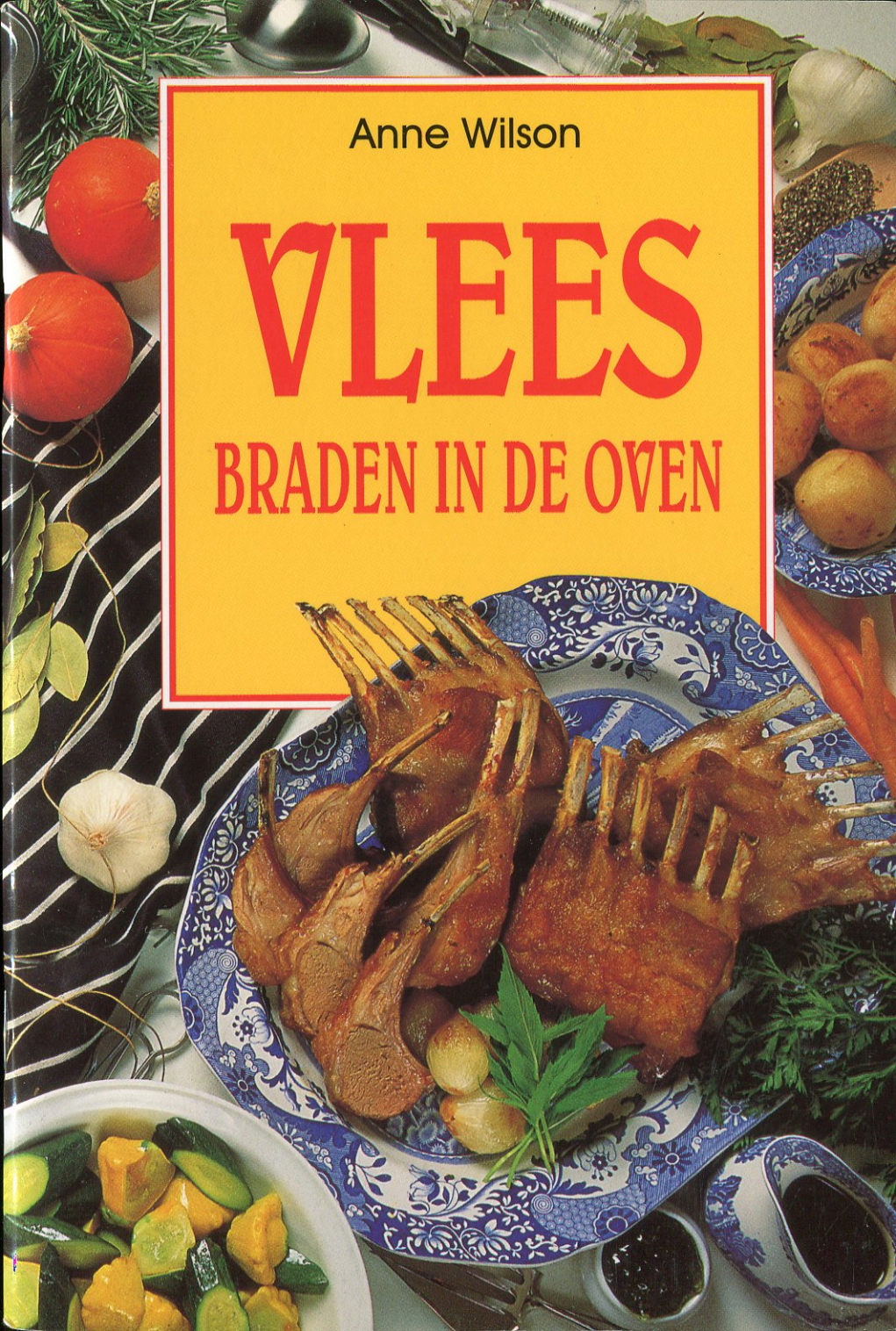


Anne Wilson

VLEES

BRADEN IN DE OVEN



Aanwijzingen

Voor beginners



Voor koks met enige ervaring



Voor ervaren koks



In dit boekje worden de gebruikelijke maateenheden als grammen en liters gehanteerd. Slechts heel af en toe wordt de maateenheid kop – met een inhoud van 250 ml – gebruikt. De in de recepten gebruikte eieren wegen gemiddeld 60 g. De inhoud van de blikken kan per land en fabrikant verschillen, dus gebruik blikken met een inhoud die het gewicht dat in het recept genoemd wordt het dichtst naderen.

Maateenheden en afkortingen

kop	= 250 ml
el	= eetlepel of 20 ml
tl	= afgestreken theelepel of 5 ml
g	= gram
kg	= kilogram
ml	= milliliter
dl	= deciliter
l	= liter

Oorspronkelijke uitgave © 1990 Murdoch Books, Wharf 8/9,
23 Hickson Road, Miller's Point, NSW 2000 Australia
Oorspronkelijke titel: *Memorable Roasts - Traditional Fare*

© 1998 Nederlandstalige editie:
Könemann Verlagsgesellschaft mbH
Bonner Straße 126, D-50968 Keulen

Productie Nederlandstalige uitgave: TextCase, Groningen
Vertaling: Lia Pot (voor TextCase)
Redactie: Arenda Hoogakker
Zetwerk: Erik Richèl

Druk- en bindwerk: Miracle Printing Co., Ltd.
Printed in Hong Kong, China

ISBN 3-89508-490-5

Anne Wilson

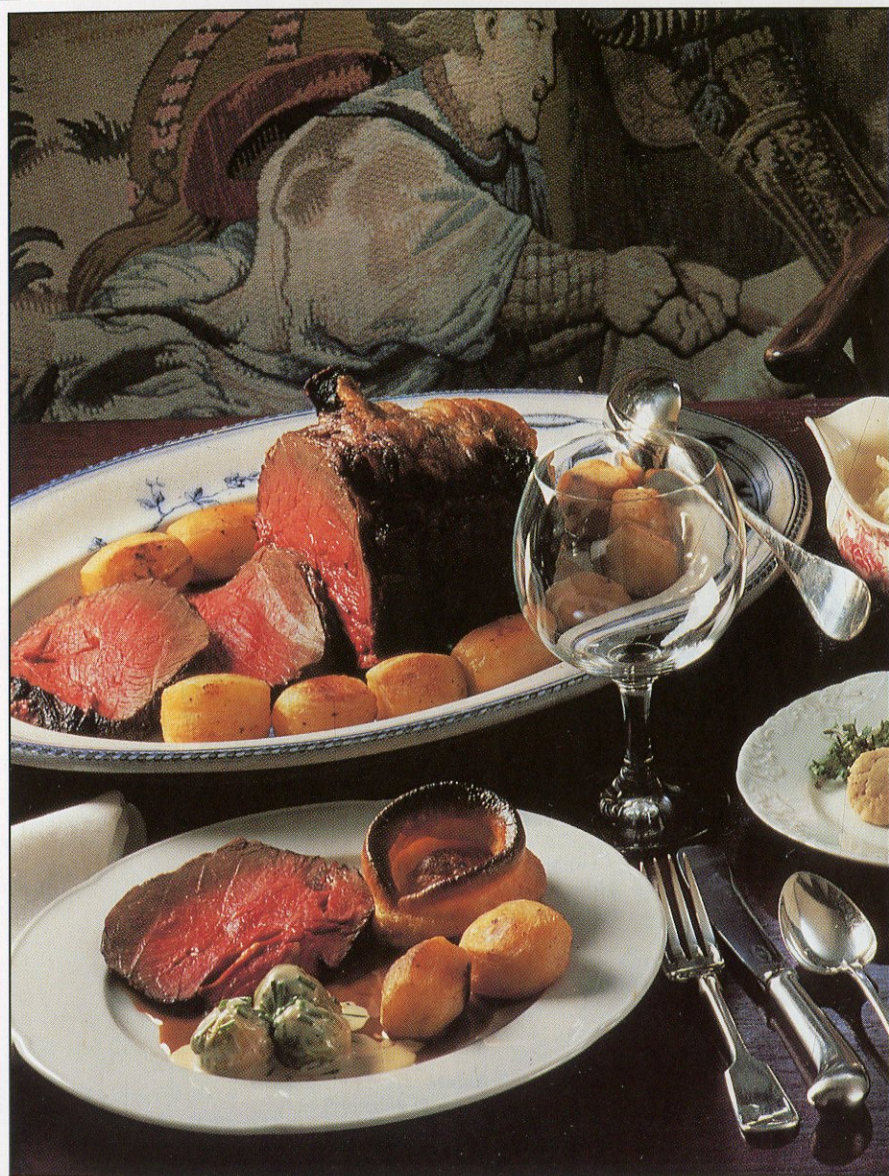
VLEES

BRADEN IN DE OVEN



KÖNEMANN

RUND- EN KALFSVLEES



Traditioneel gebraden rundvlees met jus

Met rund- of kalfsvlees dat in de oven gebraden wordt, zet u altijd een bijzonder gerecht op tafel. Het water loopt u in de mond als het stuk vlees op tafel klaarstaat om aangesneden te worden. Deze vleesgerechten met hun donkere korst en zachte, sappige vlees zijn al eeuwenlang een succes. Rundvlees en kalfsvlees op smaak gebracht met rode wijn, jus, knoflook, mosterd of scherpe mierikswortel zijn een ware traktatie.

Geschikte runderbraadstukken zijn: rosbief, runderbaas, onderrib, dikke rib, dunne lende en dikke lende. Wat kalfsvlees betreft, zijn kalfsrib, kalfslendenstuk en kalfsborst heel geschikt om te braden.

BRAADTIJDEN

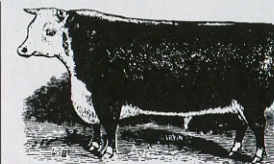
Weeg altijd het vlees zonder overtollig vet om de braadtijd te bepalen. Richtlijnen voor het braden van rund- en kalfsvlees zijn:

Rood: 20-25 minuten per 500 g

Roze: 25-30 minuten per 500 g

Gaar: 30-35 minuten per 500 g.

Gebruik een vleesthermometer om te bepalen of het vlees gaar is. Steek deze in het dikste deel, niet in het vet of bij het bot. De temperatuur binnenin moet 60 °C voor rood, 70 °C voor roze en 75 °C voor gaar vlees bedragen. De 'knijptest' is ook een goede methode om gaarheid te controleren. Knijp even in het midden van het vlees – hoe meer het meegeeft, hoe rauwer het vlees is.



Traditioneel gebraden rundvlees met jus

Vorbereidingstijd:

10 minuten

Braadtijd:

1½ uur

Voor 6 personen



2,5 kg dikke lende, zonder vet
versgemalen zwarte peper
1 teentje knoflook, geperst

Jus

2 tl tarwebloem
2 el rode wijn
3 dl runderbouillon
versgemalen zwarte peper

1 Wrijf de buitenkant in met peper en knoflook.

Leg het vlees op een rooster in een braadslede. 2 Braad het vlees in de oven op 180 °C, 25 min. per 500 g voor roze vlees of iets langer voor gaar vlees. Dek het losjes af met aluminiumfolie. Laat het vlees voor het aansnijden 15 min. rusten.

3 Jus: giet op 1 eetlepel na alle vet uit de braadslede. Zet de braadslede op een laag vuur. Voeg bloem toe. Roer aanbaksels los. Verhit het geheel al roerende op matig vuur tot de jus bruin is zonder aan te branden.

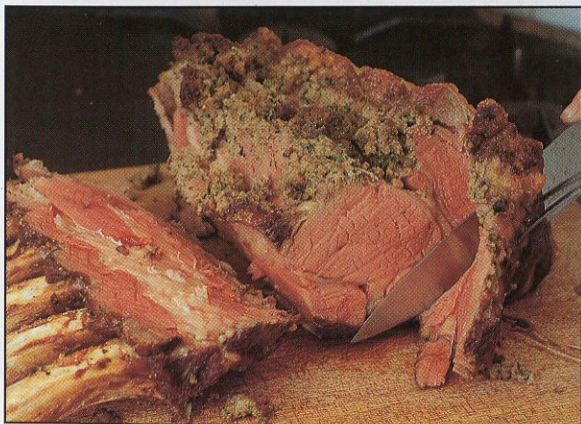
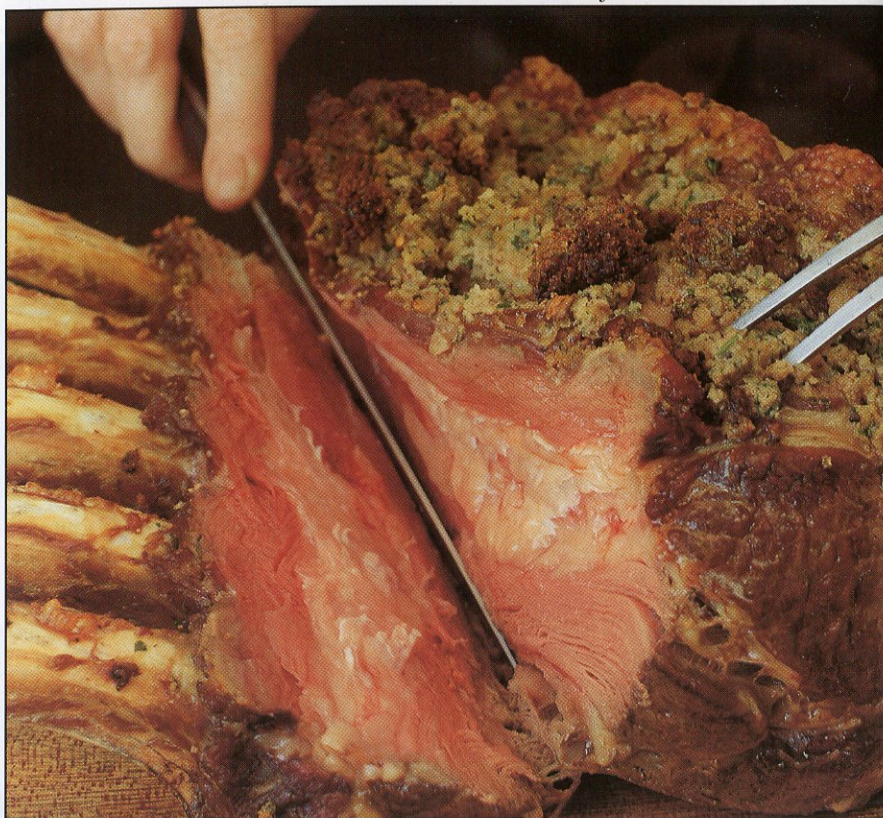
4 Meng wijn en bouillon. Roer dit mengsel door het bloemmengsel. Verhit al roerende tot de jus kookt en indikt. Laat 3 min. sudderen. Voeg zout en peper toe.

5 Dien het vlees op met jus, geroosterde groenten, Yorkshire pudding, wortels, broccoli of andere groenten.

TIP

Als u Yorkshire pudding bij het vlees serveert, moet het vlees tijdens het bakken van de pudding op een warme plek staan. Aardappelen kunnen eventueel tegelijk met de pudding knapperig geroosterd worden.

EEN RIBSTUK VOORSNIJDEN



1 Verwijder de bovenste ribben. Prik niet in het vlees. Houd het vlees met de achterkant van een vleesvork op zijn plaats. Scheid het vlees van het bot door horizontaal langs de ribben te snijden.
2 Snijd het vlees verticaal. Tijdens het snijden valt iedere plak los.

Runderribstuk met paté

Vorbereidingstijd:

30 minuten

Braadtijd:

1¼ uur

Voor 8 personen



1 plakje bacon, fijngehakt

1 kleine ui, gesnipperd

125 g champignons, fijngehakt

125 g peperpaté

½ kop droge broodkruimels

2 el fijngehakte verse peterselie

¼ tl droge gemengde kruiden

versgemalen zwarte peper naar smaak

1 ei, losgeklopt

3 kg runderribstuk (zie Let op)

1 Doe de bacon in een droge koekenpan. Laat hem geleidelijk zacht worden. Voeg ui en champignons toe. Bak al roerend 3 min. Doe het geheel over in een schaal en meng het met paté, broodkruimels, peterselie, kruiden, peper en ei.
2 Snijd het vlees tussen de ribben en de buitenste laag vet aan het smalle gedeelte in. Verwijder overtollig vet.
3 Vul de holte met het patémengsel. Leg de flap terug en zet hem vast met cocktailprikkers.
4 Leg het vlees in een braadslede met het vet naar boven (de botten vormen een rek). Bak 15 min. in een zeer hete oven (220 °C). Temper de oven tot 180 °C. Braad het vlees in 1½ uur of

langer gaar naar smaak.
5 Laat het voor het aansnijden 15 min. rusten. Dien op met jus, mierikswortel, geroosterde aardappelen en groenten.

Let op: vraag uw slager u te helpen door de bovenste ribben in te zagen zodat ze bij het snijden gemakkelijk te verwijderen zijn (zie Een ribstuk voorsnijden). Reken 20 min. braadtijd per 500 g. Dan krijgt u een braadstuk dat aan de buitenkant gaar en aan de binnenkant rood is.



Runderribstuk met paté.

Rosbief met blauw- schimmelkaas in deeg

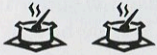
Voorbereidingstijd:

45 minuten

Braadtijd:

30 minuten

Voor 8 personen



- 1 kg verse spinazie of
500 g bevroren
spinazie
- 60 g boter of margarine
- 1,5 kg rosbeef, zonder
vet
- 8 plakjes bladerdeeg,
ontdooit
- 200 g blauwschimmel-
kaas, zacht
- 2 plakjes bladerdeeg extra
(naar keuze)
- 1 ei, losgeklopt

1 Verwijder de steeltjes van de spinazie, was de blaadjes grondig. Laat bevroren spinazie eerst ontdooien. Knijp het overtollige water eruit alvorens de spinazie op het deeg te leggen.

2 Doe de blaadjes in kokend water en kook ze in 30 sec. net zacht. Giet af. Giet er koud water over. Dep ze droog met keukenpapier. Zet ze apart.

3 Verhit boter in een grote pan. Voeg het vlees toe en schroei het aan alle kanten dicht. Laat het afkoelen. Bewaar het braadvet.

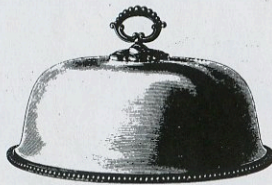
4 Rol de plakjes deeg uit tot een grote lap. Leg spi-

nazie op het deeg en houd 5 cm vrij aan de randen. 5 Verkruijmel de kaas erover. Leg het vlees in het midden. Vouw de korte deegranden naar binnen. Vouw de rest van het deeg over het vlees. Leg de naad onderop. Decoreer eventueel met extra deeg. Bestrijk het deeg met ei.

6 Leg het geheel in een licht ingevette braadslede. Bak 25-30 min. in een hete oven (200 °C) tot het deeg goudbruin is. Laat het vlees voor het aansnijden 10 min. afgedekt met aluminiumfolie rusten. Snijd het vlees aan en dien het op met jus en groenten.

TIP

Vlees wordt vaak eerst 'dichtgeschroeid' door het snel om en om bruin te bakken, waardoor de vleessappen niet weglopen en het vlees mals blijft.



Rosbief met blauwschimmelkaas in deeg



Gepeperde runderhaas met bearnaisesaus

Gepeperde runderhaas met bearnaise-saus

Vorbereidingstijd:

45 minuten

Braadtijd:

30 minuten

Voor 6 personen



1 kg runderhaas

1 el olie

2 teentjes knoflook,
geperst

1 el gekneusde zwarte-
peperkorrels

2 tl gekneusd koriander-
zaad

Bearnaisesaus

125 g boter

3 sjalotjes, fijngehakt
1,25 dl droge witte
wijn

2 el dragonazijn

1 el verse dragon

4 eierdooiers

1 el citroensap

1 Ontdoe het vlees van alle vet. Bind het op zodat het zijn vorm behoudt. Bestrijk het met olie en knoflook. Rol het vlees door de peper gemengd met korianderzaad.

2 Leg het vlees op een rooster in een braadslede. Bak het 10 min. in een hete oven. Temper de oven tot 180 °C. Braad nog eens 20 min. voor rood vlees of langer naar smaak. Houd het warm en laat het voor het aansnijden 10-15 min. rusten.

3 Bereiding bearnaisesaus:

verhit de boter in een kleine pan tot de melkdeeltjes loskomen. Roer niet.

Schep de melkdeeltjes eraf. Zet de geklaarde boter opzij.

4 Doe sjalotjes, wijn, azijn en dragon in een kleine steelpan. Breng dit mengsel snel aan de kook tot er nog 2 eetlepels vocht over zijn. Zet het weg.

5 Mix de eierdooiers 10 sec. in een keukenmachine of blender. Voeg citroensap toe. Mix

5 sec. Giet met draaiende motor de gesmolten boter in een straaltje erbij. Voeg kruiden en sjalotjes toe.

Mix een paar seconden.

Serveer het vlees warm met bearnaisesaus.

TIP

De eenvoudigste manier om te controleren of vlees gaar is, is door te voelen. Knijp even in het midden – hoe meer het meegeeft, des te rauwer is het vlees.



Kalfslende met pepersaus

Vorbereidingstijd:
30 minuten

Braadtijd:

1½ uur

Voor 6 personen



2 kg kalfslende zonder bot

2 el dijnonmosterd
versgemalen zwarte peper

1 el olie

15 g boter

2,5 dl droge witte wijn
bouquet garni

2 el cognac

60 ml room

1 el uitgelekte groene-
peperkorrels uit blik

1 Leg het vlees met de vette kant naar onderen op een glad werkvlak. Wrijf het in met 1 eetlepel mosterd en bestrooi het met peper.

2 Rol en bind het vlees op. Wrijf de vette kant in met de rest van de mosterd.

3 Verhit olie en boter in een braadpan. Voeg het vlees toe en bak het langzaam om en om bruin. Doe het over in een braadslede. Voeg wijn en bouquet garni toe. Dek de braadslede af met aluminiumfolie.

4 Bak in de oven op 180 °C, bedruip het vlees regelmatig tot het na ± 1½ uur gaar is. Leg het vlees op een serveer-

schaal, verwijder het touw, dek het vlees af en houd het warm.

5 Zeef het braadvet in een kleine pan. Verwijder het bouquet garni. Schep het overtollige vet weg. Breng het braadvet aan de kook, temper het vuur en laat het onafgedekt inkoken.

Roer cognac, room en peperkorrels erdoor. Laat het geheel niet koken.

6 Dien de kalfslende op in dunne plakken met saus.

Kruidig rundvlees met bordelaisesaus

Vorbereidingstijd:
30 minuten

Braadtijd:

1½ uur

Voor 6 personen



2,5 kg dikke lende,
zonder overtollig vet
versgemalen zwarte peper

1 tl tijm, gemalen

1 tl oregano, gemalen

1 teentje knoflook,

gepeld

Bordelaisesaus

3 dl runderbouillon

2,5 dl droge rode wijn

3 el tomatenpuree

30 g boter

2 laurierblaadjes

2 tl tarwebloem

1 Wrijf de buitenkant van het vlees met veel zwarte peper, tijm, oregano en knoflook in. Leg het op

een rooster in een braadslede.

2 Braad in een matig warme oven op 180 °C, 25 min. per 500 g voor roze vlees of langer voor gaar vlees. Dek het vlees losjes af met aluminiumfolie en laat het 15-20 min. staan alvorens aan te snijden.

3 Meng voor de bordelaisesaus bouillon, wijn, tomatenpuree, boter en laurierblaadjes in een pan. Breng aan de kook.

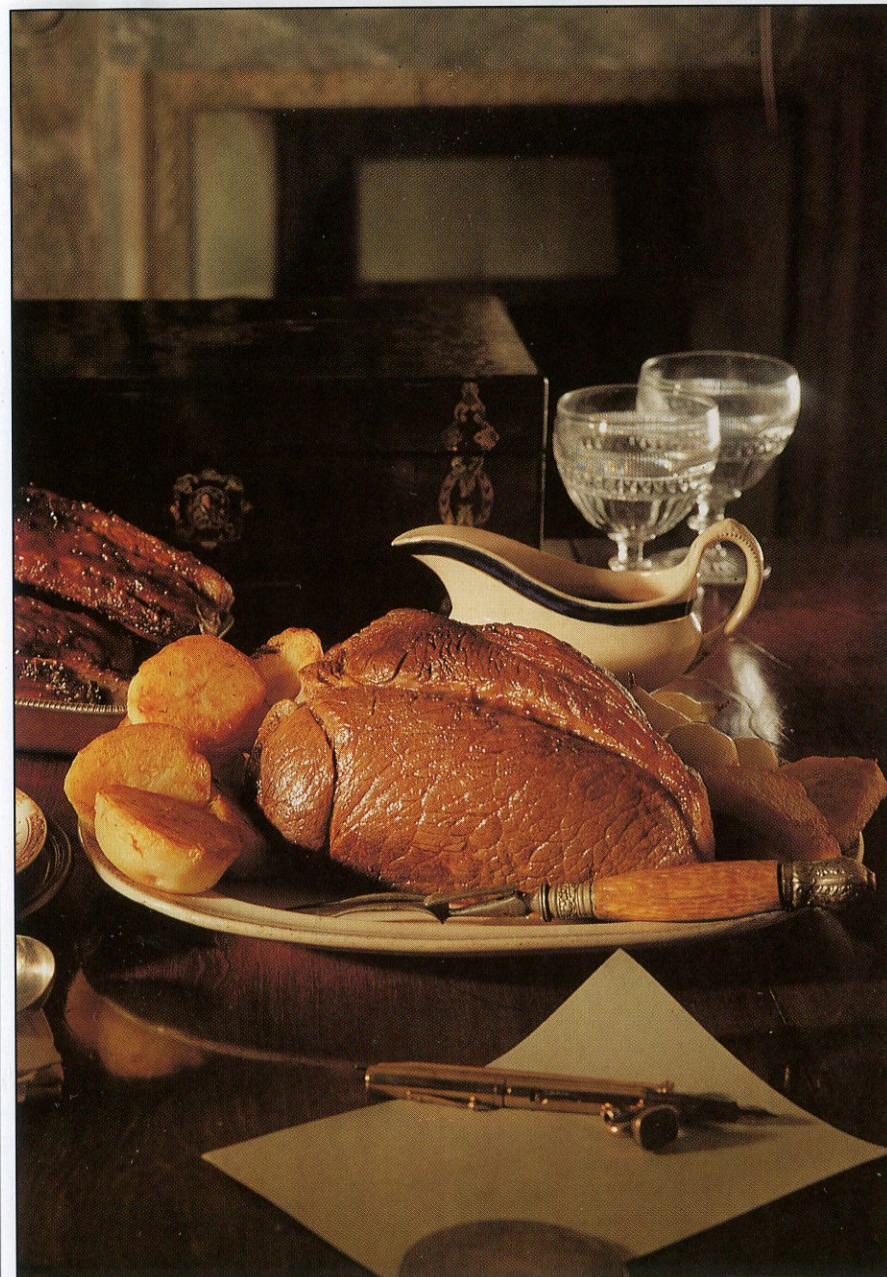
Temper het vuur en laat het geheel onafgedekt tot de helft inkoken.

Verwijder de laurierblaadjes.

4 Giet alle braadvet op 1 eetlepel na af. Zet de braadslede op een matig vuur, strooi bloem erbij en meng die met het aanbaksel. Voeg geleidelijk het bouillon-wijnmengsel toe. Roer tot de saus kookt en indikt. Serveer de saus met het kruidige rundvlees.

TIP

Het komt het gebraden vlees ten goede als u het voor het snijden laat rusten. Hierdoor blijven de vleessappen bewaard en snijdt het gemakkelijker.



Kruidig rundvlees met bordelaisesaus

Kalfsribstuk met kruidenkorst

Vorbereidingstijd:

30 minuten

Braadtijd:

1-1½ uur

Voor 6 personen



1,5 kg kalfsribstuk
(6 koteletten)

1 kop verse brood-
kruimels

½ kop paneermeel

1 el peterselie,
fijnggehakt

1 el basilicum,
fijnggehakt

2 eiwitten, losgeklopt

2 teentjes knoflook,
geknusd

1 el olie

30 g gesmolten boter

Citroensaus

60 ml droge witte wijn

60 ml water

2 el citroensap

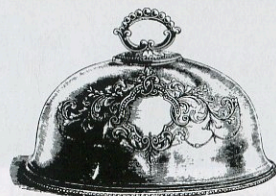
1 tl suiker

90 g boter, in blokjes

2 tl peterselie, fijnggehakt

1 Ontdoe het vlees van overtollig vet. Meng broodkruimels met paneermeel, peterselie en basilicum. Voeg eiwitten, knoflook, olie en boter toe. Meng goed. Voeg eventueel wat extra water toe.

2 Druk dit mengsel op de vette kant van het vlees. Leg het ribstuk met de korst naar boven in een braadslede. Braad 1-1½ uur in de oven op 160 °C.



3 Laat het vlees voor het aansnijden 10-15 min. op een warme plek rusten. Giet het braadvet uit de braadslede op 2 eetlepels na.

4 Verhit voor de citroensaus de braadslede op het fornuis. Voeg wijn, water, citroensap en suiker toe. Breng aan de kook, temper het vuur. Laat het geheel onafgedekt tot 1,25 dl inkoken.

5 Klop de boter blokje voor blokje erdoor. Voeg peterselie toe. Schenk de citroensaus over iedere kotelet.

Let op: vraag uw slager voor het gemak het vlees tussen de botten in te snijden.

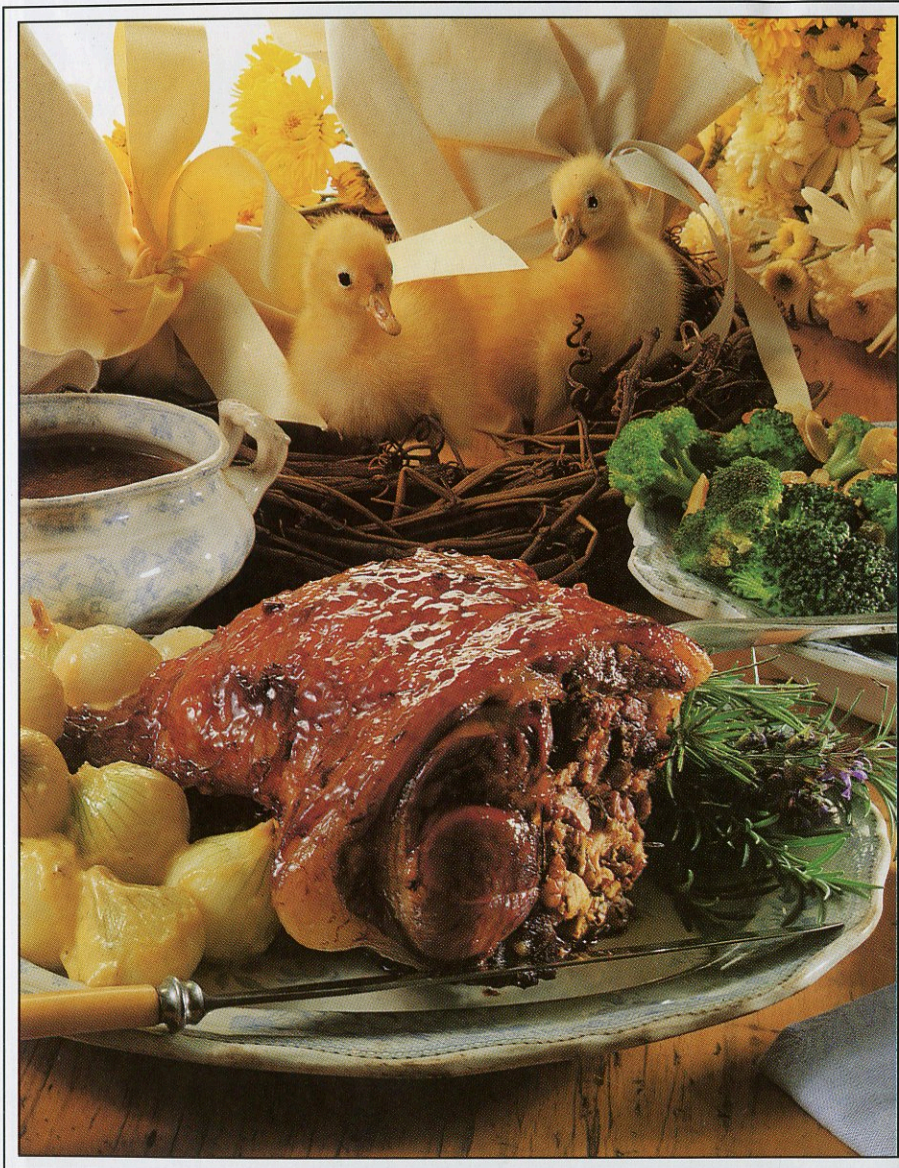
TIP

Kalfsvlees is een fijne soort vlees en kan in een matig warme oven gebraden worden. Magerder vlees zoals kalfslende moet regelmatig besprenkeld worden om uitdrogen te voorkomen. Gebruik hiervoor varkensvet of een mengsel van olie en boter.



Kalfsribstuk met kruidenkorst

LAMSVLEES



Geroosterd lamsvlees met sinaasappel-rozemarijnvulling, gesmoorde uien in room (blz. 51) en broccoli met bruine noten-botersaus (blz. 54)

De lente is de juiste tijd om van zacht, sappig lamsvlees te genieten; met name Texels lamsvlees is heerlijk. Dat dit vlees veelzijdig is, komt in de recepten naar voren, waarbij de uitgesproken smaak van het vlees met ingrediënten uit andere landen gecombineerd wordt.

De smaak van lamsvlees wordt door toevoeging van knoflook, rozemarijn, oregano, munt en citroen nog eens extra versterkt.

Geschikte braadstukken zijn: lamsbout, schouder, koteletjes aan een stuk of lamskroon, borst en schenkel.

Geroosterd lamsvlees met sinaasappel-rozemarijnvulling

Vorbereidingstijd:

50 minuten

Braadtijd:

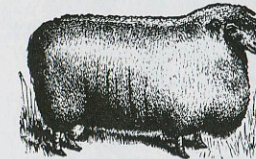
1½ uur

Voor 6 personen



- 2 kg lamsbout, zonder bot
- 1 kop verse broodkruimels
- 2 el rozemarijn, fijngehakt
- 2 el pecannoten, grofgehakt
- 1 el sinaasappelmarmelade
- 2 tl geraspte sinaasappelschil
- 2 el sinaasappelsap
- 1 el sinaasappelmarmelade, extra
- 1,25 dl droge witte wijn
- 1 tl geraspte sinaasappelschil, extra
- 2 el sinaasappelmarmelade, extra

1 Ontdoe het vlees van overtollig vet. Meng



broodkruimels, rozemarijn en pecannoten. Voeg marmelade gemengd met rasp en sap toe. Meng lichtjes en voeg eventueel meer sap toe om te binden. 2 Druk de vulling in de holte, rol het vlees op en bind het vast met touw. Leg het vlees in een braadslede en wrijf er extra marmelade over. Bak onafgedekt 10-15 min. op 220 °C in de oven, temper de oven tot 180 °C en braad ± 1-1½ uur tot het vlees gaar is. Dek het af met aluminiumfolie als het te snel bruin wordt. Houd het vlees warm en zet het 10-15 min. weg.

3 Zet de braadslede op laag vuur. Voeg wijn toe en meng het met het aanbaksel. Breng het mengsel aan de kook, temper het vuur en laat het tot een dunne saus inkoken. Voeg overgebleven rasp en

extra marmelade toe. 4 Verwijder het touw van het vlees. Snijd het in dunne plakken. Schep de saus erover.

Let op: vraag uw slager het vlees voor u uit te benen.

Geroosterde lamschouder met mosterd en rode-bessenglazuur

Vorbereidingstijd:

20 minuten

Braadtijd:

1½ uur

Voor 6 personen



- 2 kg lamsschouder
- 2 el dijonmosterd
- 3 el rode-bessengelei
- 1 teentje knoflook, geperst
- 2 tl olie
- 2 tl sojasaus

1 Ontdoe het vlees van overtollig vet. Meng mosterd, gelei, knoflook, olie en sojasaus. Verdeel het mengsel over het vlees. 2 Leg het op een rooster in een braadslede. Giet 1,25 dl water in de braadslede. Braad 1½ uur of langer naar smaak in de oven op 180 °C en bedruip het vlees regelmatig met braadvet. Houd het warm en laat het voor het aansnijden 10-15 min. rusten. 3 Serveer het lamsvlees met jus.

Indiaas lamsvlees

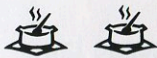
Vorbereidingsduur:

40 minuten + een
nacht marineren

Braadtijd:

1¼ uur

Voor 6 personen



2 kg lamsbout zonder vet

Marinade

½ kop amandelen

2 middelgrote uien,
gesnipperd

6-8 teentjes knoflook,
gepeld

stukje gemberwortel van
5 cm, geschild

4 tl droge of 4 fijngehakte
verse chilipepers

2,5 dl yoghurt

2 el citroensap

60 ml plantaardige olie
korianderpoeder, komijn-
poeder, cayennepeper
en garam masala
(elk ½ tl)

versgemalen zwarte peper

1 Kerf het vlees diep in
met een klein scherp mes.

Leg de bout in een
braadslede en zet die weg.

2 Doe voor de marinade
de amandelen, uien, knof-
look, gember, chilipepers
en 3 el yoghurt in een
keukenmachine of blen-
der. Pureer tot een dikke
massa.

3 Doe hem in een schaal
en roer de andere ingre-
diënten erdoor. Bestrijk
het vlees ermee en duw
het mengsel in de inkepin-
gen.

4 Zorg ervoor dat al het
vlees dik met marinade
bedekt wordt. Dek het af
met plasticfolie. Marineer
ten minste 24 uur in de
koelkast, af en toe keren.

5 Laat het vlees op
kamertemperatuur
komen. Verwijder plas-
ticfolie. Dek het vlees af
met een deksel of alumi-
niumfolie. Braad 1¼ uur op
180 °C in de oven.

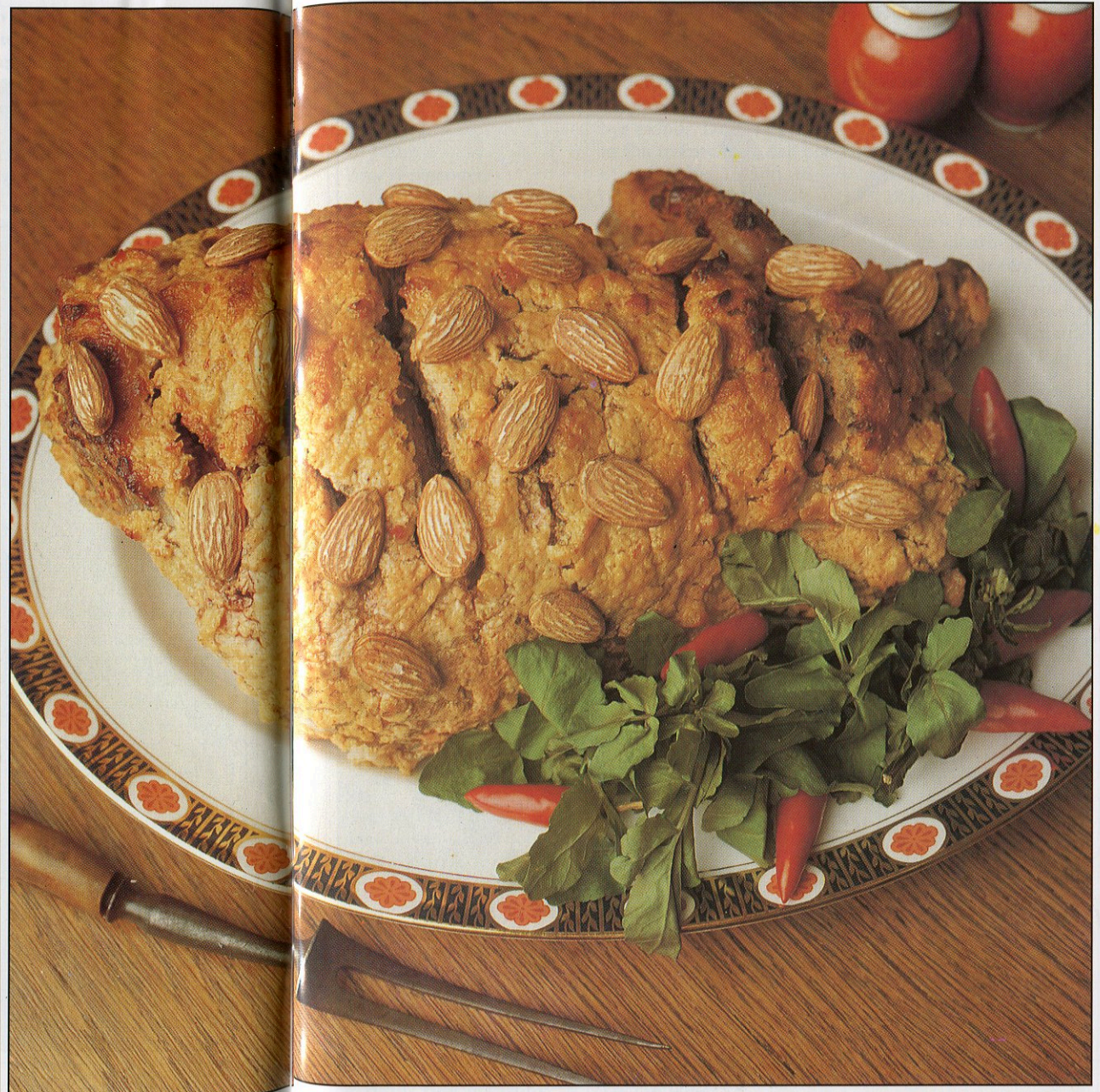
6 Laat het onafgedekt nog
20-30 min. braden, af en
toe bedruipen. Laat het
vlees voor het aansnijden
15 min. rusten.

7 Schep vet van de boven-
kant van de marinade in
de braadslede. Serveer de
rest van de marinade met
het vlees. Garneer eventue-
eel met hele, geroosterde
amandelen en rozijnen.

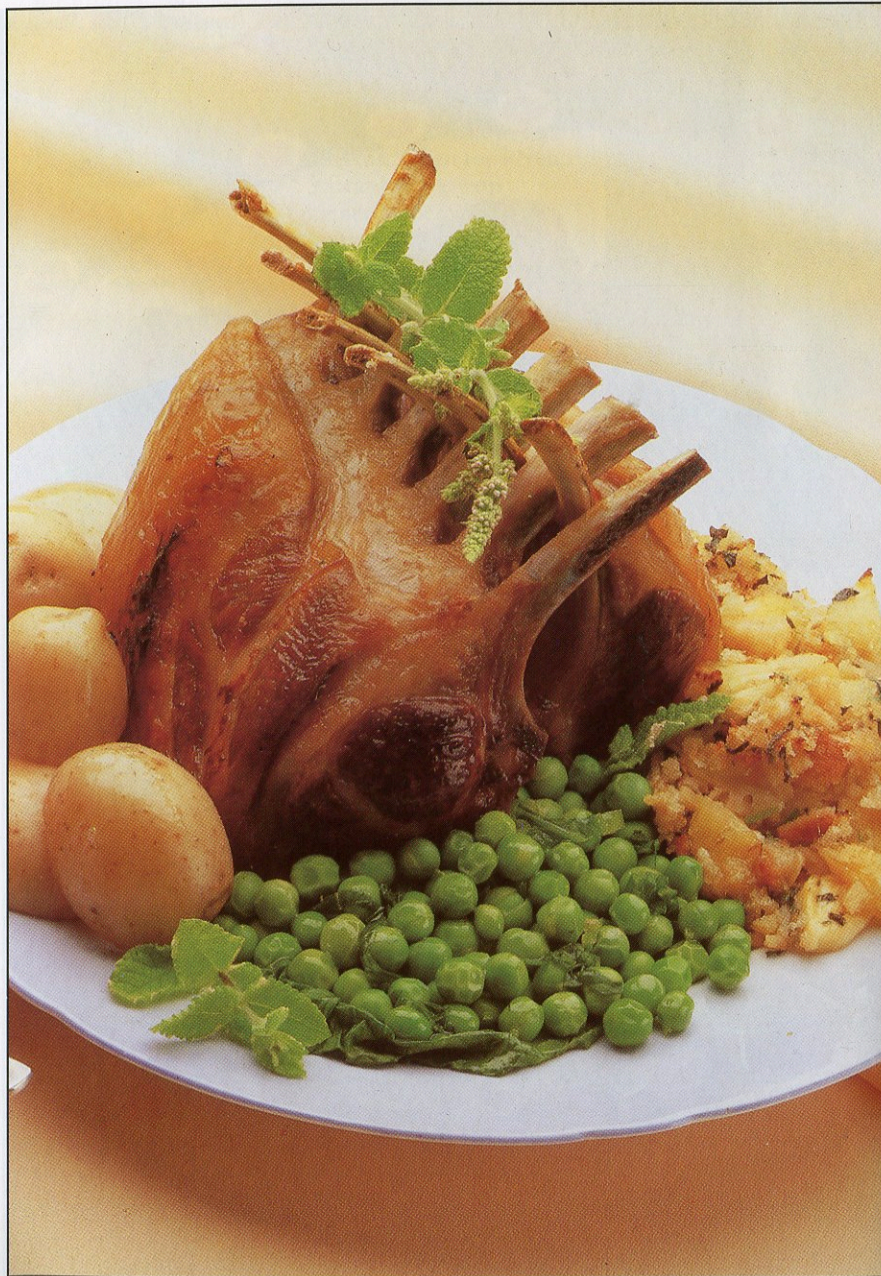
Let op: braad het vlees op
een rooster in een braad-
slede en giet wat water op
de bodem.

TIP

Bedruipen betekent dat
tijdens het braden vet
of vleessappen over het
vlees worden geschept
om uitdrogen te voor-
komen.



Indiaas lamsvlees



Lamskoteletten met een tropisch tintje

Lamskoteletten met een tropisch tintje

Vorbereidingstijd:

50 minuten

Braadtijd:

1 uur

Voor 4 personen



2 stukken lamsvlees met
ieder 6 koteletten
½ kop muntgelei
2 el ananassap

Tropische-vruchten- mengsel

30 g boter

1 kop verse broodkruimels

1 kop fijnggehakte ananas

60 ml ananassap

2 el munt, fijnggehakt

1 tl versgeraspte gember

Rode-bessen-muntsaus

1 el rode-bessengelei

1 el warm water

2 el rode-wijnazijn

2 el munt, fijngehakt

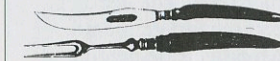
1 Verwijder overtollig vet.

Meng muntgelei en ananassap. Leg de stukken vlees met de vette kant naar boven in een braadslede. Bestrijk ze met het munt-geleimengsel. Bak het vlees ¾- 1 uur in de oven op 180 °C of gaar naar eigen smaak. Bestrijk het met de rest van het geleimengsel. Dek het af en laat het voor het aansnijden 10-15 min. rusten. Houd het warm.

2 Verhit voor het tropische-vruchtenmengsel

boter in een pan. Voeg broodkruimels toe. Bak het mengsel al roerende goudbruin. Roer ananas, ananassap, munt en gember erdoor. Doe het geheel in een ovenschaal, dek het af en bak het 15 min. in de oven op 180 °C. Bak het nog eens 15 min. onafgedekt goudbruin. 3 Meng voor de saus alle ingrediënten in een kleine pan. Verwarm ze al roerende. Serveer de koteletten met het vruchtenmengsel en de saus.

Let op: vraag uw slager de koteletten tussen de botten in te snijden.



Knapperige lamsbout

Vorbereidingstijd:

30 minuten

Braadtijd:

1½ uur

Voor 6 personen



2 kg lamsbout

1 eierdooier,

losgeklopt

60 g boter, gesmolten

1 kop cornflakes, verkruimeld

1 el sesamzaad

½ tl gemengde kruiden

1 kleine ui, in ringen

1,25 dl water

1 Ontdoe het vlees van overtollig vet. Bestrijk de bovenkant met een beetje eierdooier.

2 Meng boter, cornflakekruimels, sesamzaad en gemengde kruiden met de helft van de eierdooier. Druk het mengsel op de bovenkant van het vlees. Maak de uienringen los en verdeel ze in een patroon over de kruimelmassa, druk ze met uw handpalm aan. Bestrijk de uien met het restant van de eierdooier.

3 Leg het vlees op een rooster in een braadslede. Giet water in de braadslede. Braad ± 1½ uur in de oven op 180 °C of gaar naar eigen smaak. Dek het zodra de korst goudkleurig en knapperig is met aluminiumfolie af en braad verder. Voeg eventueel meer water toe.

4 Dien op met muntsaus en groenten.

TIP

Braad het vlees op een rooster of treeft in een braadslede. Hierdoor drupt het overtollige vet in de braadslede en smaakt het vlees niet vet. Voeg 1,25 dl water aan de braadslede toe, dan brandt het vet niet aan en blijft het vlees sappig. Vul aan indien nodig.

Knapperige lamskoteletten met bieslook

Vorbereidingstijd:

30 minuten

Braadtijd:

1 uur

Voor 4 personen

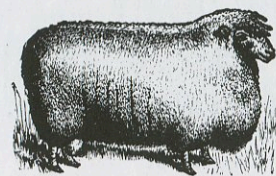


½ kop paneermeel
*2 tl vers bieslook, fijn-
gehakt*
2 tl munt, fijngehakt
*1 teentje knoflook,
geperst*
1 el citroensap
1 tl geraspte citroenschil
2 stukken lamsvlees van
ieder 6 koteletten,
zonder vet
60 g boter of margarine,
gesmolten

Saus

60 ml witte wijn
60 ml water
1 tl bruine suiker
1 el citroensap
100 g boter, in blokjes
1 el muntgelei

1 Meng de eerste 6 ingrediënten in een schaalte.
Voeg water toe als het mengsel te droog is.
2 Druk het mengsel op de vette kant van de stukken vlees en giet boter erover.
3 Leg vlees met de korst naar boven in een braadslede. Bak het ¾-1 uur in de oven op 180 °C.
4 Laat het vlees 15 min. rusten. Giet op 2 eetlepels na al het braadvet uit de braadslede.



TIP

In de lente is het zachte, jonge lamsvlees volop verkrijgbaar. Geniet van dit sappige vlees zolang het kan.

5 Saus: verhit de braadslede op het fornuis en giet er wijn en water in. Breng het mengsel al roerende aan de kook en laat het tot de helft inkoken.
6 Voeg suiker en citroensap toe. Klop de boter blokje voor blokje erdoor. Roer de muntgelei erdoor.

Let op: vraag uw slager de koteletten tussen de botten in te snijden.

TIP

Technisch gesproken is een lam een schaap dat niet ouder is dan 1 jaar; daarna wordt het dier een schaap genoemd. Men heeft de neiging al het schapenvlees lamsvlees te noemen. Beide soorten vlees zijn heerlijk, maar lamsvlees is zachter. Schapenvlees is sterker van smaak en moet veel langer en langzamer braden.



Knapperige lamskoteletten met bieslook

Geroosterde lamsbout met rode-bessensaus

Vorbereidingstijd:

30 minuten

Braadtijd: 2 uur

Voor 6 personen



2 preien, in ringen

¼ kop rozijnen

¼ kop voorverpakte vul-
lingmix (broodkrui-
mels en kruiden)

2 el pijnboompitten

1 el tomatenpuree

1 ei, losgeklopt

2 kg lamsbout, zonder
bot

versgemalen zwarte peper,
naar smaak

60 ml water

1,25 dl kippenbouillon

1 el cognac

1 el rode-bessengelei

1 el maïzena

1 Meng prei, rozijnen, vullingmengsel, pijnboompitten, tomatenpuree en ei. Druk het mengsel in de opening van de lamsbout. Maak de opening dicht met cocktailprikkers en eventueel touw.

2 Kerf het vet bovenop in en maak een ruitpatroon. Wrijf peper erover. Leg het vlees met de vette kant naar boven op een rooster in een braadslede. Braad 40 min. in de oven op 180 °C.

3 Giet water in de braadslede. Zet het vlees nog 1½ uur terug in de oven

of tot het naar smaak gaar is.

4 Houd het warm en laat het voor het aansnijden rusten. Zeef het braadvet in een schaal. Doe het terug in de braadslede en meng het met bouillon, cognac en gelei.

5 Meng maïzena met een beetje vocht tot een glad papje. Roer dat bij de saus. Verhit al roerende tot de saus kookt en indikt. Temper het vuur en laat de saus 3 min. sudderen. Serveer het vlees met saus en groenten naar keuze.

Let op: laat de slager het bot zo verwijderen dat er een 'tunnel' ontstaat.

TIP

Er zijn allerlei soorten vullingen verkrijgbaar. U kunt de smaak veranderen door andere ingrediënten zoals verse kruiden, specerijen en citroenrasp toe te voegen.

Geroosterde lamsbout met knoflook en rozemarijn

Vorbereidingstijd:

20 minuten

Braadtijd: 1½ uur

Voor 6-10 personen



2 kg lamsbout

2 teentjes knoflook,
geperst

1 el rozemarijntakjes

2 tl olie

versgemalen zwarte
peper

1 Verwijder overtollig vet van het vlees. Snijd het knoflook flinterdun. Kerf

Geroosterde lamsbout met knoflook en rozemarijn

met een klein scherp mes het vlees in en stop knoflook en rozemarijn in de inkepingen.

2 Bestrijk het vlees met olie en strooi zwarte peper erover. Leg het op een rooster in een braadslede. Giet ± 1,25 dl water in de braadslede. Braad

± 1½ uur of langer naar smaak in de oven op 180 °C en bedruip het vlees regelmatig met braadvet. Houd het warm en laat het 10-15 min. rusten.

3 Dien op met muntsaus en seizoensgroenten.

TIP

Verse rozemarijn is hier het best. Als u gedroogde rozemarijn gebruikt, hak deze dan fijn en wrijf hem over het vlees.

VARKENSVLEES



Varkensschouder met abrikozen

Door de moderne fok- en slachtmethoden is varkensvlees steeds populairder geworden. Varkensvlees is vandaag de dag veel minder vet, malser en gemakkelijker te verteren en dus ook veel gezonder.

Dit magere vlees mag niet te lang gebraden worden, anders wordt het droog en taai. U kunt de braadtijd als volgt berekenen: bind het vlees samen zodat het gelijkmatig gaar wordt en braad het vlees 30 minuten per 500 g plus 30 minuten extra in een matig hete oven. Grotere stukken met vel moeten de eerste 30 minuten in een zeer hete oven gebraden worden zodat het vel knapperig wordt.

Geschikte braadstukken zijn: fricandeau, lende, schouder, ribstuk en haas.

Vraag uw slager het zwoerd van het vlees los te snijden en in te kerven. Bestrijk het oppervlak met olie en een beetje zout of citroensap. Rooster in een hete oven met het zwoerd naar boven tot het knapperig en bruin is; giet overtollig vet af tijdens het braden.

Traditionele bijgerechten zijn warme appelmoes en cranberrysaus. Gebakken schijfjes appel zijn er ook lekker bij.

Varkensschouder met abrikozen

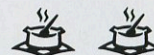
Voorbereidingstijd:

30 minuten en
24 uur marineren

Braadtijd:

2½ uur

Voor 8 personen



2,5 kg varkensschouder

Marinade

1 blik abrikosensap
(4,25 dl)

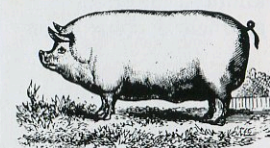
60 ml witte wijn

2 el olijfolie

2 teentjes knoflook,
geperst

2-3 tl kerriepoeder

1-2 tl kerriepuree



¼ tl gemengde kruiden
versgemalen zwarte
peper

1 Verwijder het zwoerd tot 5 cm van de knokkel door uw duim onder de rand van het zwoerd door te halen. Begin bij het breedste deel te trekken, trek het met uw vingers los van het vet. Snijd het bij de knokkel met een mes los.

2 Meng alle ingrediënten voor de marinade. Kerf

met een scherp mes het vlees diep in, leg het in een braadslede en giet er marinade over. Laat het 24 uur in de koelkast marineren, regelmatig marinade erover scheppen. 3 Giet af en zet de marinade apart. Braad 2½ uur in de oven op 180 °C. Bedruip het vlees regelmatig met een beetje marinade.

4 Laat het vlees voor het aansnijden 15 min. rusten. Serveer het met rijst en salade. De achtergehouden marinade kan als saus worden gebruikt.

Tip

Wrijf eventueel olie en zout over het zwoerd. Leg het in een braadslede met het zwoerd naar boven. Bak het in een zeer hete oven (220 °C) knapperig en bruin. Serveer het als bijgerecht.

Varkenshaas met appel-mosterdsaus

Vorbereidingstijd:

30 minuten

Braadtijd:

35 minuten

Voor 4 personen



750 g varkenshaas

30 g boter

1,25 dl water

1 el olie

1 teentje knoflook,
geperst

½ tl verse, geraspte gember

1 el mosterd met zaden

¼ kop appelmoes

2 el kippenbouillon

½ kop room

1 tl maïzena

1 Ontdoe het vlees van vliezen, vet en pezen. Bind voor een mooie vorm het vlees om de 3 cm op.

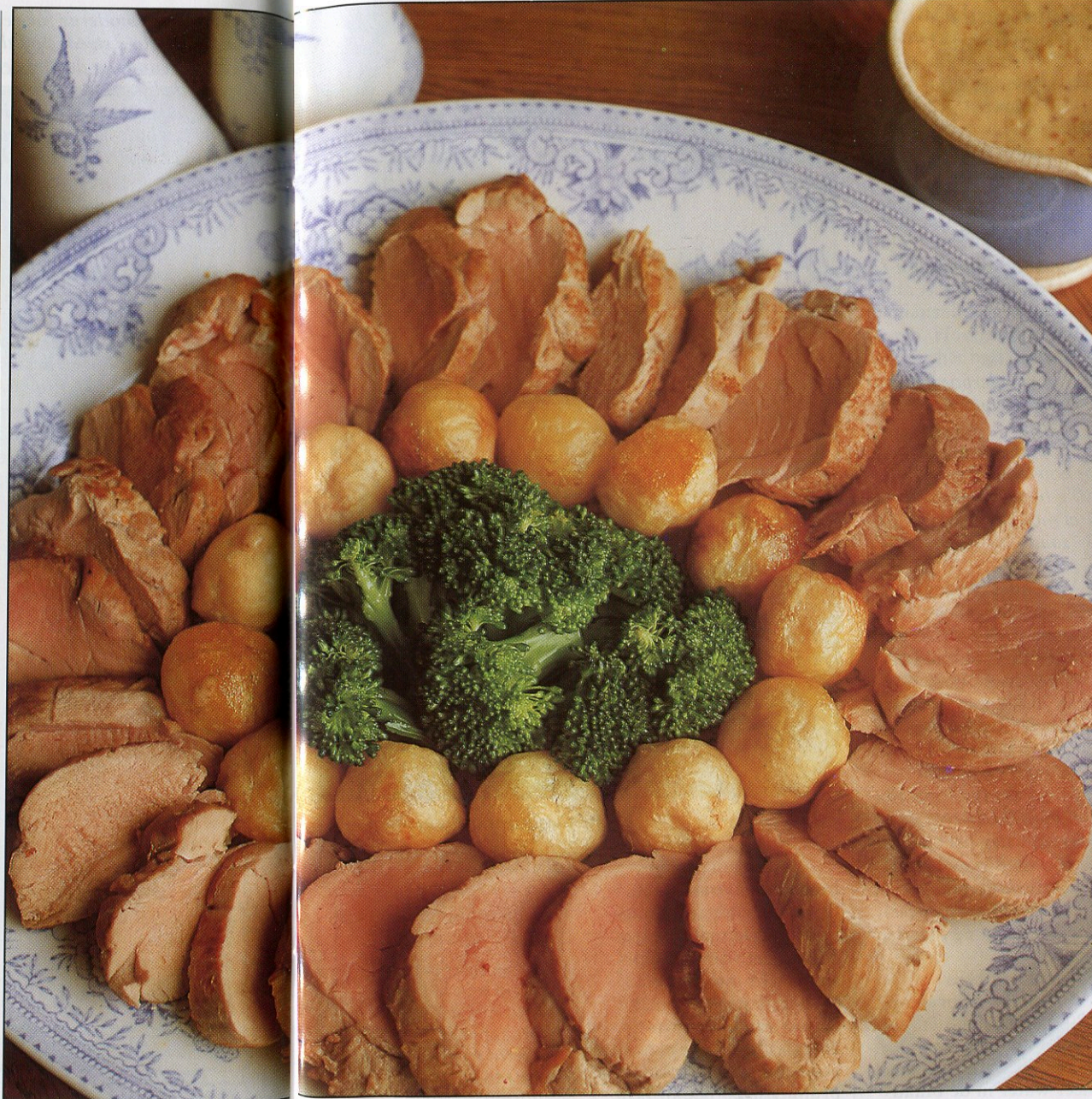
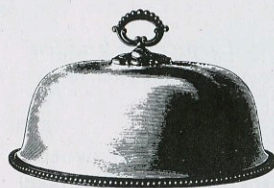
2 Verhit boter en olie in een koekenpan, voeg het vlees toe en bak het om en om lichtbruin. Leg het vlees op een rooster in een braadslede. (Bewaar het braadvet in de koekenpan.) Schenk water in de braadslede en braad het vlees 30-35 min. in de oven op 180 °C. Laat het 10 min. rusten; houd het warm.

3 Verhit het braadvet. Voeg knoflook en gember toe en bak al roerende 1 min. Roer mosterd, appelmoes en bouillon erdoor. Roer langzaam de room gemengd met maï-

zena erdoor tot de saus kookt en indikt. Snij het vlees aan en schep de saus erover. Serveer het met geroosterde aardappelen en broccoli.

TIP

Varkenshaas is het vlees dat onder het ribstuk doorloopt en kan dik en klein, of dun en lang zijn. Hierdoor varieert de braadtijd. Voer de knijptest uit om de gaarheid te controleren.



Varkenshaas met appel-mosterdsaus

Geglanceerde varkenslende

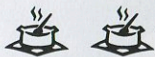
Vorbereidingstijd:

30 minuten

Braadtijd:

2 uur

Voor 8 personen



- 2 kg lende, zonder bot en zwoerd
- 30 g boter
- 2 el bieslook, fijngehakt
- 2 tl korianderpoeder
- ½ tl versgemalen zwarte peper
- ⅓ kop ahornsiroop
- ⅓ kop bruine suiker
- 30 g boter, gesmolten
- 1 el mosterd met zaad

1 Verwijder overtollig vet, laat net genoeg zitten om het vlees tijdens het braden mals te houden. Leg het vlees open, bestrijk het met boter en bieslook. Rol en bind het vlees op. Bestrooi het met koriander en peper.

2 Meng ahornsiroop met bruine suiker, boter en mosterd. Leg het vlees op een rooster in de braadslede. Bestrijk het met 1 eetlepel ahornmengsel. Giet water in de braadslede.

3 Braad het vlees 1½-2 uur in de oven op 180 °C, bedruip het regelmatig met het ahornmengsel en giet eventueel meer water in de braadslede om aanbakken van

braadvet te voorkomen. Dek af met aluminiumfolie. Houd het vlees warm en laat het voor het aansnijden 15 min. rusten. 4 Bestrijk het vlees met de rest van het ahornmengsel, snijd het aan en serveer het met pikante pruimensaus (blz. 62) en geroosterde groenten.

Geglanceerde varkenslende

TIP

Voor een knapperig resultaat kan het zwoerd met veel citroensap ingesmeerd, ingekerfd en vervolgens onder een warme grill geroosterd worden.



en pikante pruimensaus (blz. 62)

Pittige fricandeau

Vorbereidingstijd:

30 minuten

Braadtijd:

1¾ uur

Voor 6 personen



1,5 kg fricandeau zonder vel

- 2 tl komijnpoeder
- 2 tl kardemompoeder
- 2 tl gemberpoeder
- 3 grote uien, in ringen
- 1 el olie
- 1,25 dl water
- 2 el bruine suiker

1 Verwijder overtollig vet en kerf het vlees in. Bestrijk het gelijkmatig met de specerijen.

2 Leg de uien op de bodem van de braadslede en het vlees erbovenop, giet olie er over en water erbij. Dek het af met aluminiumfolie en braad 1¼ uur in de oven op 180 °C.

3 Verwijder folie, bestrooi het vlees met bruine suiker en braad nog 15-20 min. tot het goudbruin is. Laat het voor het aansnijden 15 min. rusten. Houd het warm. Serveer het met groenten of salade.

TIP

Wanneer u met een vleesthermometer controleert of het vlees gaar is, steek deze dan in het dikste gedeelte en niet bij het bot want dat zou de verkeerde temperatuur aangeven. Bereken het gewicht en volg de richtlijnen op de thermometer voor goede resultaten.





Lendenstuk gevuld met appel en pruimen

Lendenstuk gevuld met appel en pruimen

Vorbereidingstijd:

40 minuten

Braadtijd:

2¼ uur

Voor 8 personen



1 granny smith, zonder
klokhuis, fijngehakt
⅓ kop pruimedanten,
fijngehakt

2 el port

2 kg varkenslede,
zonder bot

Saus

2 el port

60 g boter, in blokjes

1 Meng appel, pruime-
danten en port. Verdeel
het mengsel over het
opgelegde vlees, rol het
op en zet het vast met
prikkers of touw.

2 Kerf het zwaard in en
wrijf het in met zout. Leg
het vlees op een rooster in
een braadslede en bak 10-
15 min. in een zeer hete
oven op 220 °C. Temper
tot 180 °C en braad nog
1½-2 uur.

3 Verwijder het uit de oven,
dek het af met aluminium-
folie en laat het 15 min.
rusten. Houd het warm.

4 Giet het braadvet op
2 eetlepels na uit de
braadslede. Verhit de sle-
de op het fornuis en voeg
port toe. Breng die aan de
kook en laat al roerende
tot de helft inkoken.

5 Klop de boter blokje
voor blokje erdoor.
Serveer met saus en ge-
roosterde groenten.

TIP

'Inkerven' betekent dat
vlees of zwaard regel-
matig wordt ingesneden
waardoor de braadtijd
korter wordt en het
vlees gelijkmatiger gaar
wordt.

Gebraden varkensvlinder

Vorbereidingstijd:

50 minuten + een
nacht marinieren

Braadtijd:

2 uur

Voor 6 personen



2 kg fricandeau, zonder
zwaard

2 teentjes knoflook,
geperst

6 hele kruidnagels

2 laurierblaadjes

takjes verse tijm

60 ml olie

60 ml citroensap

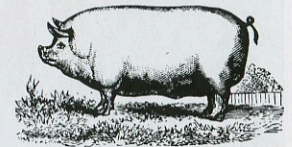
1,25 dl rode wijn

1 Snijd met een scherp
mes vanaf het dikste deel
van de fricandeau langs
en rondom het bot.
Schraap zo veel mogelijk
vlees los en verwijder het
bot. Snijd het dikste deel
in zodat het vlees openge-

legd kan worden.

2 Maak in het hele stuk
vlees inkepingen van 1 cm
diep; vul die met knof-
look en kruidnagels. Leg
het vlees in een platte gla-
zen schaal en voeg lau-
rierblaadjes en tijm toe.
Giet olie, citroensap en
rode wijn erover, laat het
geheel een nacht marine-
ren.

3 Haal het vlees uit de
marinade, zet de marina-
de apart. Leg het vlees op
rooster in een braadslede.
Braad het 1½-2 uur in de
oven op 160 °C, bedruip
het vlees met de achterge-
houden marinade. Laat
het 15 min. rusten.
Serveer het in plakken,
warm of koud met appel-
moes.



TIP

Koop varkensvlees dat
zachtroze is met romig
wit vet. Dat zijn malse
stukken.

GEVOGELTE EN WILD



Kip met dragon en bacon

Het is belangrijk gevogelte met de nodige voorzichtigheid te behandelen en te bewaren. Spoel vers gevogelte altijd grondig af, droog het met keukenpapier en bewaar het in de koelkast. Verwerk het binnen 2 dagen. Ontdooi bevroren gevogelte altijd in de koelkast of magnetron; laat het niet bij kamertemperatuur ontdooien.

Kip wordt meestal per kilo verkocht. Reken 25 minuten braadtijd per 500 g.

Kip en kalkoen kunnen met fruit vermengd en met knoflook, kruiden, noten en broodkruimels worden gevuld. Gebruik veel verse kruiden; probeer eens verse munt, peterselie, koriander en dragon. Marinades en een glazuurlaagje bevorderen de smaak en maken het vlees mals. Leg tijdens het braden voor de verandering eens een laagje wortels en selderijstengels in de braadslede – ook goed voor een smakelijke jus.

Prik bij het braden van gans en eend het vel op de borst en poten met een fijne vleespen in. Hierdoor loopt het overtollige vet eruit. Bedruip het vlees goed tijdens het braden om uitdrogen te voorkomen.

Kwartels moeten net gaar zijn, anders worden ze droog en taai. Hoe eenvoudiger de bereidingswijze voor wild is, hoe beter.

De bijgerechten bij gans en eend moeten eenvoudig zijn – wat geroosterde aardappelen of een aardappelsotel, seizoensgroenten of een salade.

Traditionele sausen hierbij zijn: appelmoes, cranberrysaus en broodsous.

Kip met dragon en bacon

Vorbereidingstijd:

30 minuten

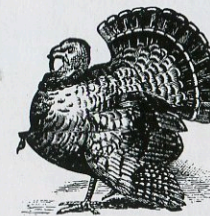
Braadtijd:

1½ uur

Voor 4 personen



een kip van 1,5 kg
2 grote takjes verse
dragon of rozemarijn
15 g boter, gesmolten
3 plakjes bacon, zonder
zwaard
1 el olie



1,25 dl kippenbouillon
2 tl verse dragon, extra

1 Verwijder los vet; spoel en droog de kip grondig af. Stop de dragon en boter in de holte.
2 Leg de bacon kruislings over de borst. Zet

hem hier en daar met prikkers vast.

3 Leg de kip op een rooster in een braadslede en bestrijk hem met olie. Braad hem 1½ uur op 180 °C in de oven, bedruip hem regelmatig met bouillon. (Eventueel met aluminiumfolie afdekken om verbranden van de bacon te voorkomen.) Laat de kip voor het aansnijden 15 min. rusten, houd hem warm.
4 Voeg extra dragon bij het braadvet en giet het over de kip.

TIP

Laat bevroren gevogelte altijd in de koelkast ontdooien omdat bacteriën zich bij kamertemperatuur nog sneller vermenigvuldigen. Leg de kip in zijn originele verpakking in de koelkast om uitdrogen te voorkomen. Het duurt ± 24 uur voordat 1,5 kg kip ontdooit is.

Traditioneel gebraden kip met champignonsaus

Vorbereidingsdij:

40 minuten

Braadrij:

1 uur

Voor 4 personen



een kip van 1,2 kg

Vulling

2 koppen verse brood-
kruimels

1 ui, gesnipperd

1 plakje bacon zonder
zwoerd, fijngehakt

125 g champignons,
fijnghesneden

1 selderijstengel, fijnge-
hakt

1 el verse peterselie,
fijngehakt

1 tl gemengde droge
kruiden

versgemalen zwarte
peper

1 ei, losgeklopt

Saus

30 g boter

250 g champignons,
ghesneden

4 sjalotjes, fijngehakt

30 g boter, extra

1 el tarwebloem

60 ml droge witte wijn

1 el sherry

¾ kop room

mespuntje witte peper

1 Verwijder los vet; spoel
en droog de kip grondig
af. Zet hem apart.

2 Meng alle ingrediënten

voor de vulling in een
grote schaal. Kneed met
de hand en vul de holte
van de kip. Zet het nekvel
met prikkers vast.

3 Leg de kip op een roos-
ter in een braadslede.

Braad hem ± 1 uur op
180 °C in de oven. Laat
hem voor het aansnijden
15 min. rusten. Houd
hem warm.

4 Smelt boter in een pan.
Bak champignons en sja-
lotjes 2-3 min. en verwij-
der ze weer.

5 Smelt extra boter.
Vermeng deze met bloem,
warm het mengsel 1 min.
op. Verwijder het van het
vuur. Klop geleidelijk
wijn, sherry, room en
peper erdoor.

6 Verhit al roerende tot
de saus kookt en indikt.
Roer het champignon-
mengsel erdoor en laat
alles 3 min. sudderen.
Serveer de kip met saus,
geroosterde groenten,
doperwten en bonen.

TIP

Bewaar gebraden gevo-
gelte niet langer dan
2-3 dagen in het koud-
ste gedeelte van de
koelkast. Verwijder de
vulling en bewaar die
apart. Verhit de vulling
30 min. in een matig
warme oven. Bewaar
bouillon en jus altijd in
aparte schalen in de
koelkast.



Traditioneel gebraden kip met champignonsaus

KIP VULLEN EN OPBINDEN

Doe een klontje boter en een takje peterselie in de holte. Stop de vulling losjes in de holte en bind de kip op. Zet met een spies, een grote stopnaald of speciale opbindnaald en fijn touw de vleugels en het nekvel vast. Leg de vogel met zijn borst naar boven en strijk met de palmen en vingers van beide handen de vulling glad. Bind de poten samen en haal het touw door het kraakbeen aan beide kanten van de stuit, trek het touw aan zodat de kip mooi gevormd is.

Kip met vruchtenvulling

Vorbereidingstijd:

40 minuten

Braadtijd:

1½ uur

Voor 6 personen



een kip van 1,5 kg

30 g boter

1 ui, gesnipperd

½ kop pruimedanten, fijnggehakt

½ kop gedroogde abrikozen, fijnggehakt

½ kop druiven zonder pit
2 granny smiths, geschild
en in schijfjes

½ tl kaneel

1 tl bruine suiker

versgemalen zwarte peper

30 g boter, extra
1 el citroensap

1 Verwijder vet; spoel en droog de kip grondig af. Zet hem apart.

2 Smelt boter in een pan en bak de uien al roerend zacht. Voeg pruimedanten, abrikozen, druiven en appels toe en bak alles 2 min. op laag vuur. Roer kaneel en bruine suiker erdoor. Schep de vulling losjes in de holte van de kip. Sluit de opening met een prikker.

3 Bestrijk de kip met extra boter en giet het citroensap erover. Leg de kip op een rooster in een braadslede. Braad hem ± 1½ uur op 180 °C in de oven. (Dek hem halverwege met aluminiumfolie af om verbranden te voorkomen.) Laat het vlees voor het snijden 15 min. rusten. Houd het warm. Serveer de kip met braadvet en rijst.

Kalkoen met een vulling van cashewnoten

Vorbereidingstijd:

50 minuten

Braadtijd:

2-2½ uur

Voor 6-8 personen



een kalkoen van 3 kg

60 g boter

1 grote ui, gesnipperd

4 koppen gekookte zilvervulriesrijst

2 koppen gedroogde abrikozen, fijnggehakt
1 kop ongezoeten cashewnoten
½ kop peterselie, fijnggehakt
⅓ kop munt, fijnggehakt
2 el citroensap
1,25 dl kippenbouillon
2 el olie

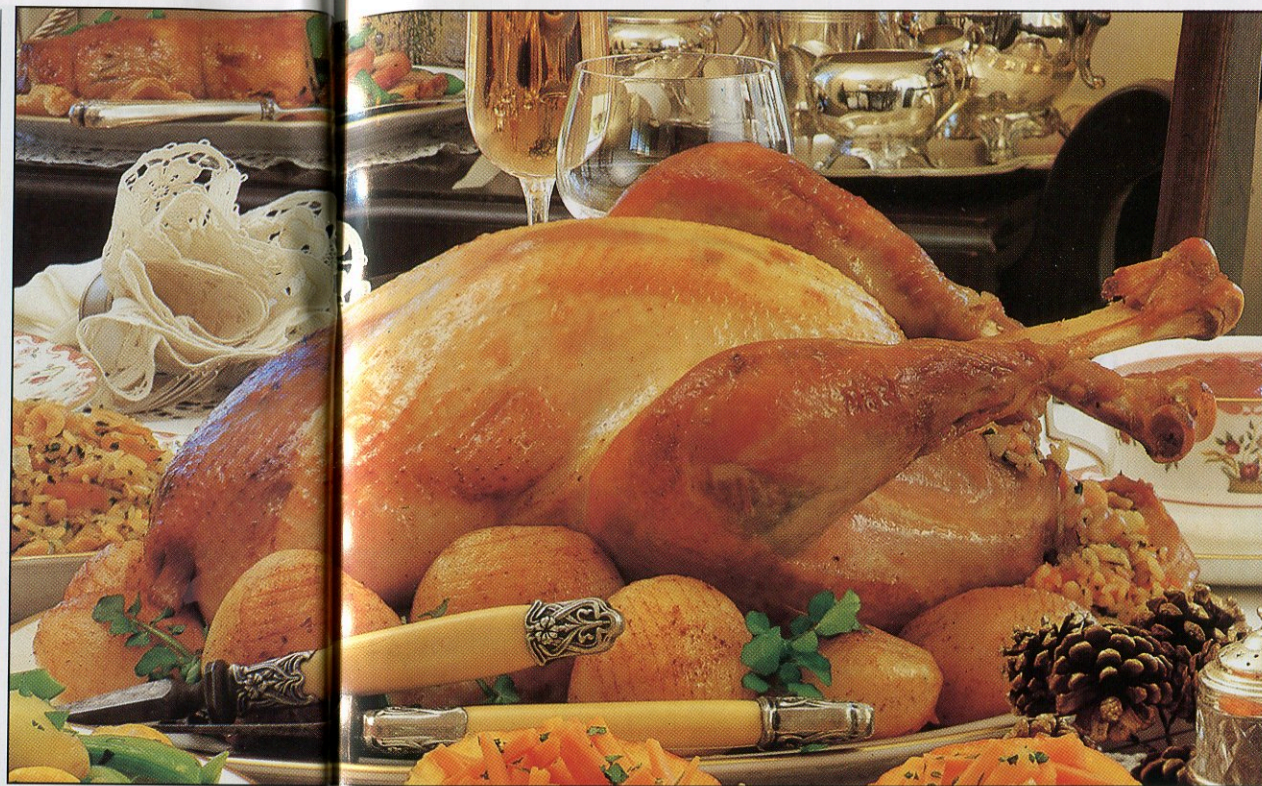
Wijnsaus

40 g tarwebloem

3,75 dl kippenbouillon

1,25 dl witte wijn

1 Verwijder nek en ingewanden uit de kalkoen.



Kalkoen met een vulling van cashewnoten

Spoel en droog de kalkoen grondig af. Zet hem apart.

2 Verhit boter in een pan en bak hem al roerende goudbruin. Vermeng uien met rijst, abrikozen, cashewnoten, peterselie, munt en citroensap.

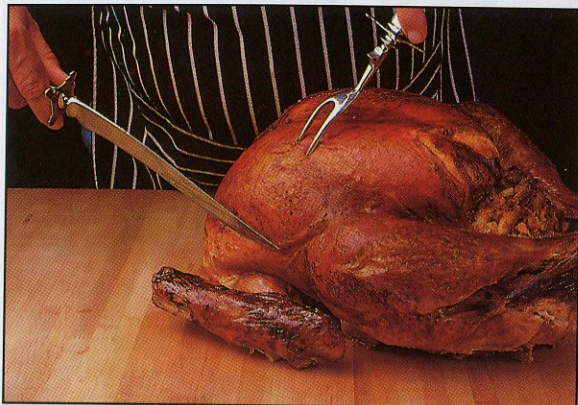
3 Schep de vulling in de holte van de kalkoen. Sluit de opening met een prikker. Stop de vleugels onder de kalkoen en bind ze vast. Leg de kalkoen op een rooster in een braadslede. Braad hem 2-2½ uur op 180 °C in de

oven; bedruip hem regelmatig met kippenbouillon en olie. Dek borst en poten na 1 uur met aluminiumfolie af zodat het vel niet te donker wordt. Laat het vlees voor het snijden 20 min. rusten. Houd het warm. Serveer de kalkoen met geroosterde aardappelen en wijnsaus.

4 Giet op 2 eetlepels na al het braadvet af. Verhit de braadslede op laag vuur. Voeg bloem toe en roer het aanbaksel los. Roer op matig vuur tot een

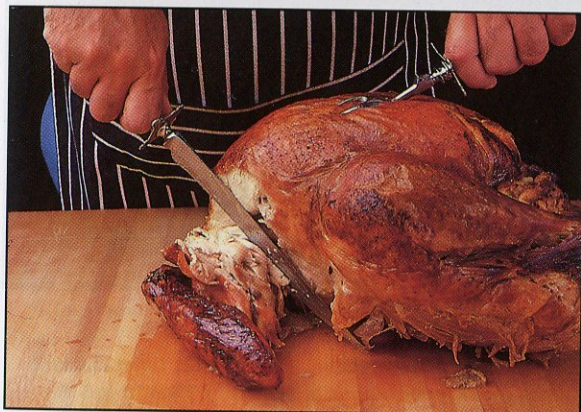
bruine jus ontstaat, laat hem niet aanbranden. Meng bouillon en wijn. Roer het bloemmengsel geleidelijk erdoor. Warm al roerende op tot de saus kookt en indikt.

KALKOEN VOORSNIJDEN

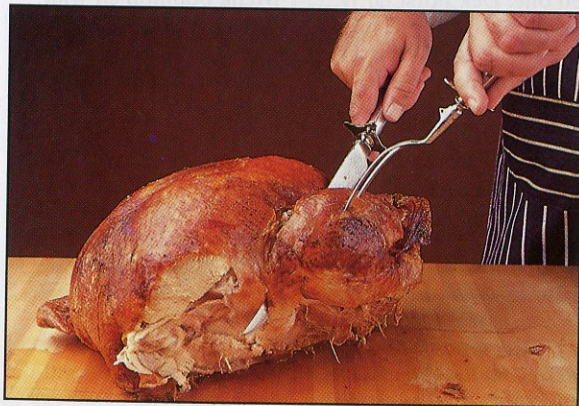


Met een beetje oefening en een scherp mes hebt u het al snel onder de knie.

1 Trek de vleugel van het borstbeen opzij en snijd door het gewricht, maak het vlees los.

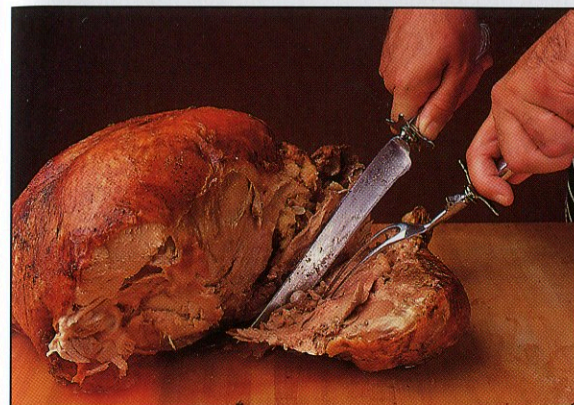


2 Blijf rondom de vleugel snijden tot deze loslaat.



3 Draai de vogel om, zodat de natuurlijke scheiding tussen borst en poot duidelijk zichtbaar is. Begin van bovenaf, snijd door het vel en vlees richting heupgewricht.

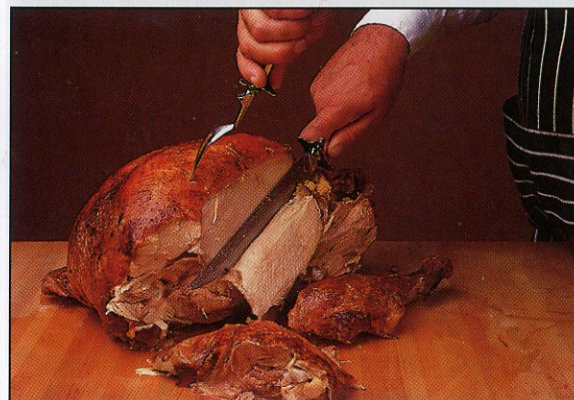
STAP-VOOR-STAP INSTRUCTIES



4 Blijf rondom door het heupgewricht snijden tot de dij en de poot loslaten. Leg dit stuk op een snijplank.



5 Scheid de poot van de dij door het tussengewricht door te snijden. Snijd het vlees van de dij in lange dunne plakken. Serveer de poten in hun geheel of gesneden, afhankelijk van de grootte.



6 De borst kan nu aangesneden worden. Begin bovenaan en snijd schuin in dunne plakken. Herhaal hetzelfde aan de andere kant.

Kalkoen met een vulling van abrikozen en pruimen

Vorbereidingstijd:

1½ uur

Braadtijd:

2½ uur

Voor 8-10 personen



1,5 kg kalkoenborst met borstbeen (zie *Let op*)

Vulling

3 koppen verse broodkruimels

1 kop pruimedanten zonder pit, fijnggehakt

1 kop gedroogde abrikozen, fijnggehakt

4 sjalotjes, fijnggehakt

1,25 dl port

rasp van 1 sinaasappel en 1 citroen

1 ei, losgeklopt

Vocht om te bedruipen

2,5 dl abrikosensap (uit blik, zie *garnering*)

1 el bruine suiker

2 el teriyakisaus

Saus

½ kop gedroogde abrikozen

1,25 dl water

2 el cognac

1 kippenbouillonblokje

2,5 dl water, extra

1 el maïzena

versgemalen zwarte peper

Garnering

blik halve abrikozen op siroop (siroop bewaren) pruimedanten

1 Ontdooi de kalkoen in de koelkast (zie *Let op*).

2 Been de kalkoen uit (zie *Let op* en instructies op de volgende bladzijde): begin met een klein mes bij de nekholte, maak het vlees aan beide kanten van het bot los. Volg de vorm van de botten, schraap indien nodig het vlees los.

3 Snijd het vleugelgewricht rondom door en snijd in de lengte richting de borst, zodat het bot bloot komt te liggen. Snijd de pezen van het gewricht door en verwijder het bot.

4 Blijf het vlees aan beide kanten van de ribbenkast losmaken totdat de ruggengraat blootligt. Snijd langs de ruggengraat om het vlees los te maken.

5 Meng broodkruimels, pruimedanten, abrikozen, sjalotjes, port, sinaasappel- en citroenrasp. Roer het ei erdoor. Kneed het mengsel met de handen. Leg het in het midden van de uitgebeende kalkoen. Rol hem op.

6 Naai de twee randen met een speciale zware naald en katoen vast. Stop het nekvel in de opening en zet het vast.

7 Leg de kalkoen op een rooster in een braadslede. Braad hem 2½-3 uur in de oven op 180 °C, bedruip hem regelmatig met een mengsel van abrikosensap, bruine suiker en teriyakisaus. (Dek hem eventueel met alumi-

niumfolie af om verbranden te voorkomen.) Laat hem voor het snijden 20 min. rusten. Dek de kalkoen af en houd hem warm.

9 Meng de abrikozen met het water en breng het aan de kook. Temper het vuur en laat het mengsel zacht koken. Pureer de abrikozen in een keukenmachine of blender. Doe ze terug in de pan en voeg cognac gemengd met een bouillonblokje, water en maïzena toe. Roer tot het mengsel kookt en indikt. Voeg versgemalen zwarte peper toe.

8 Decoreer de kalkoen met halve abrikozen en pruimedanten en wrijf de rest van het abrikosensap erover. Serveer hem gesneden met abrikosensaus.

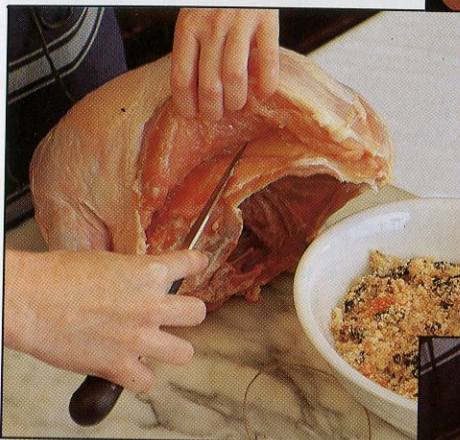
Let op: kalkoenborst met borstbeen varieert in gewicht van 1,5 tot 5,5 kg. Kalkoen is bevroren verkrijgbaar, maar moet in deze vorm (zonder poten en vleugels) besteld worden. Ontdooi kalkoen altijd in de koelkast – de duur is afhankelijk van het gewicht (24-36 uur). Laat de kalkoen tijdens het ontdooien verpakt. Als u de kalkoen niet uitbeent, vul dan de holte en volg verder het recept.



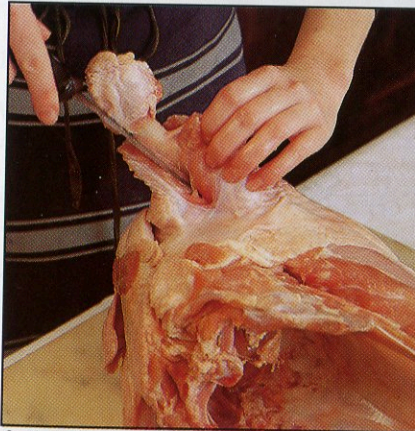
Kalkoen met een vulling van abrikozen en pruimen

STAP-VOOR-STAP INSTRUCTIES

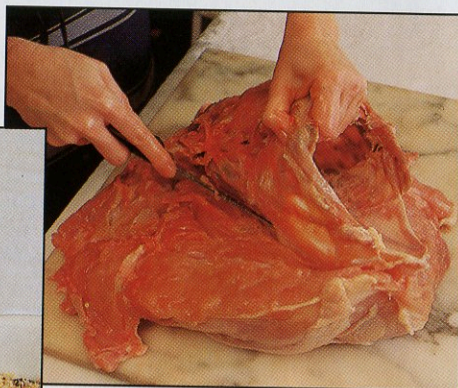
Kalkoen met borstbeen uitbenen en vullen



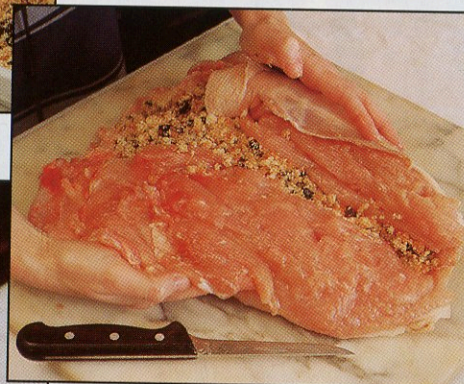
1. Maak het vlees aan beide kanten van het bot los.



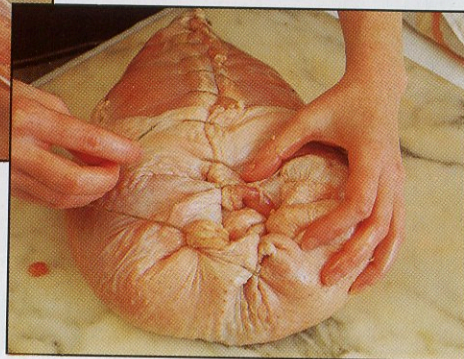
2. Snijd het vleugelgewricht rondom door en in de lengte richting de borst.



3. Maak het vlees van de ribbenkast los.



4. Leg de vulling in het midden. Rol het vlees op.



5. Naai de randen vast.

Oriëntaalse kip

Vorbereidingstijd:
20 minuten en een
nacht marinieren

Braadtijd:
1¼ uur
Voor 6 personen



een kip van 1,5 kg

Marinade

60 ml sojasaus
2 el teriyakisaus
2 el honing
2 el droge sherry
2 el citroensap
2 sjalotjes, in ringen
1 tl geraspte gember
¼ tl vijfkruiden-
poeder
¼ tl sesamololie

Saus

1 el maïzena
2,5 dl water
1 kippenbouillonblokje

1 Spoel en droog de kip grondig af. Doe de kip in een plastic zak.

2 Meng alle ingrediënten voor de marinade. Giet die over de kip. Knoop de zak dicht. Leg hem op een bord en laat hem een nacht in de koelkast marinieren. Keer de zak af en toe om.

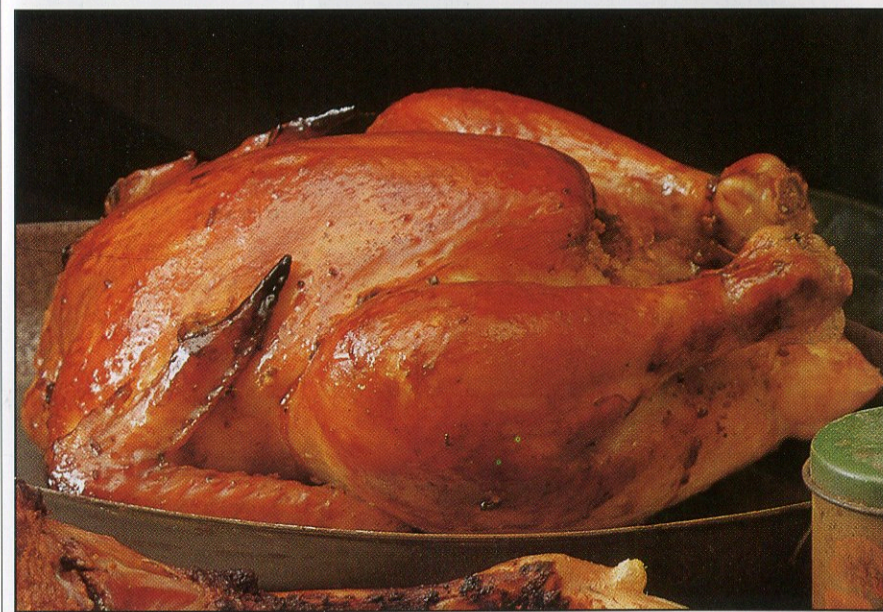
3 Verwijder de kip uit de zak. Bewaar de marinade. Leg de kip in een braadslede en braad hem 1¼-1½ uur in de oven op 180 °C. Bedruip hem regelmatig met marinade.

4 Meng de maïzena met wat water. Doe er de marinade, water en het bouillonblokje bij in een steelpannetje.

5 Verhit al roerende tot de saus kookt en indikt. Laat hem 3 min. sudderen. Serveer de kip met saus, rijst en salade.

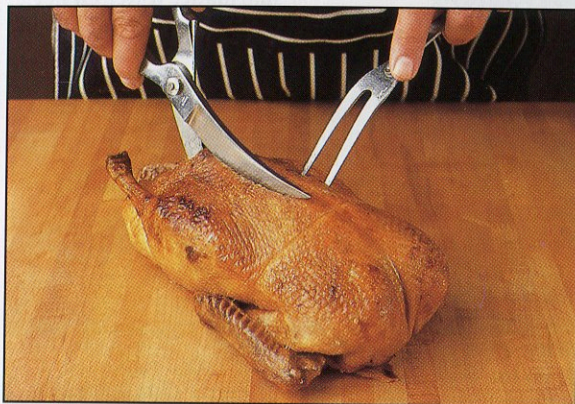
TIP

Ongebruikte verse gember kunt u schillen, in plakjes van 2 cm snijden en met sherry bedekt in een pot met schroefdeksel bewaren. Zet de pot in de koelkast.



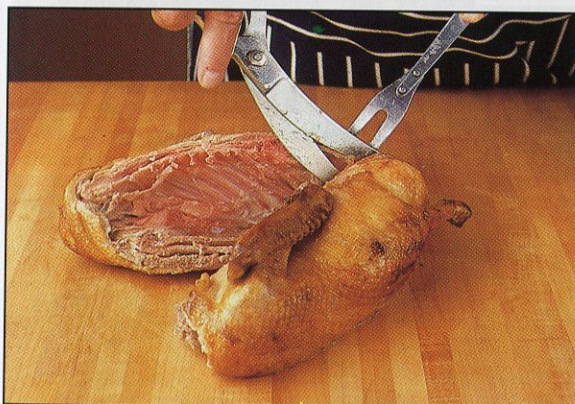
Oriëntaalse kip

EEND VOORSNIJDEN



Volg deze eenvoudige stap-voor-stap instructies voor het op professionele wijze voorsnijden en serveren van gebraden eend. U heeft hierbij een scherpe wild- of keukenschaar nodig.

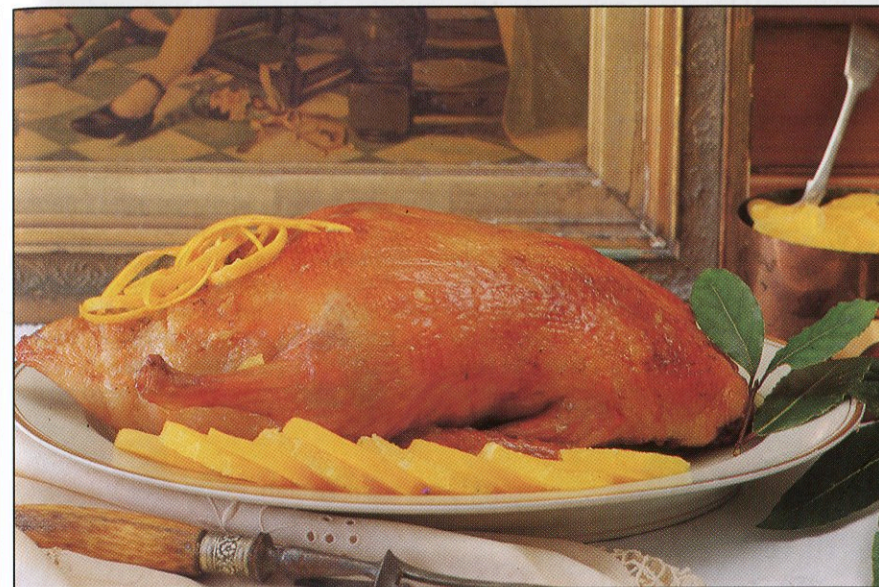
1 Laat de eend na het braden 15 min. rusten. Begin bij de staartopening en knip de borst in de richting van de nek open.



2 Draai de vogel om en knip de eend langs één kant van de ruggengraat in twee helften.



3 Volg de natuurlijke lijn tussen borst en dij en knip overdwars in 4 stukken. (Gebruik deze methode ook bij kleinere vogelsoorten.)



Eend met sinaasappelsaus

Eend met sinaasappelsaus

Vorbereidingstijd:
40 minuten

Braadtijd:

1 uur

Voor 4 personen



een eendenkuiken van
1,2 kg

Vulling

2 koppen gekookte rijst
½ kop pijnboomspitten
½ kop sultanarozijnen
4 sjalotjes, fijngehakt
sap en rasp van 1 sinaasappel

1 teentje knoflook, geperst
versgemalen zwarte peper

Saus

2 el bloem
2,5 dl witte wijn
1,25 dl sinaasappelsap
versgemalen zwarte peper
2 sinaasappels in partjes

1 Verwijder al het losse vet; spoel en droog de eend af. Zet hem apart.
2 Meng alle ingrediënten voor de vulling. Schep ze in de holte. Zet de randen met een prikker vast.

3 Leg de eend op een rooster in een braadslede. Bak hem ± 1 uur op 180 °C in de oven. Haal hem uit de braadslede en houd hem warm.

4 Giet al het braadvet op 2 eetlepels na af. Verhit de inhoud van de braadslede, voeg bloem toe en kook het mengsel al roe-

rende 1 min. op het fornuis. Roer van het vuur af wijn en sinaasappelsap erdoor.

5 Verhit het geheel weer en breng het al roerende aan de kook tot de saus indikt. Laat 3 min. sudderen. Roer er specerijen en sinaasappelpartjes door.
6 Serveer de eend met saus, een aardappelschotel en groenten.

TIP

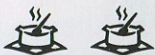
Wrijf eventueel wat zout over het vel voor een extra knapperig resultaat. Reken 20 min. braadtijd per 500 g.

Eend met sinaasappel-knoflooksaus

Vorbereidingstijd:
40 minuten

Braadtijd:

1 uur
Voor 4 personen



een eendenkuiken van
1,2 kg
1 sinaasappel

6 teentjes knoflook,
geperst
30 g boter
versgemalen zwarte peper
2 tl tarwebloem
2 dl droge witte wijn

1 Verwijder al het losse
vet; spoel en droog de
eend grondig af. Zet hem
apart.
2 Deel de sinaasappel in
vieren. Meng knoflook,
boter en peper. Doe de

knoflookboter in de holte
en voeg de vier stukken
sinaasappel toe. Zet de
randen met een prikker
vast.
3 Leg de eend op een
rooster in een braadslede.
Bak hem ± 1 uur in de
oven op 180 °C, bedruip
hem regelmatig met
braadvocht. Verwijder de
eend uit de braadslede;
laat hem 15 min. rusten
en houd hem warm.



Eend met sinaasappel-knoflooksaus

4 Giet al het braadvet op
1 eetlepel na af. Zet de
braadslede op het fornuis,
voeg bloem toe en roer
het aanbaksel los. Breng
het mengsel al roerende
aan de kook tot de saus
bruin is, maar laat hem
niet aanbranden. Voeg
geleidelijk wijn en vlees-
sappen toe. Verhit tot de
saus kookt en indikt.
Serveer de gesneden eend
met geroosterde aardap-
pelen, uien en paprika's.

TIP

Verwijder voor het bra-
den van een hele eend
al het overtollige vet en
druk de vetklieren bij
de staart leeg.

Gebraden gans

Vorbereidingstijd:
40 minuten

Braadtijd:

2½ uur
Voor 6 personen



een gans van 3 kg
30 g boter
1 ui, gesnipperd
2 groene appels, geschild
en fijngehakt
1½ kop pruimedanten,
zonder pit, fijngehakt

3 koppen broodblokjes
2 tl geraspte citroenschil
½ kop peterselie, fijn-
gehakt
1 el tarwebloem
1 el tarwebloem, extra
2 el cognac
3,75 dl kippenbouillon

1 Verwijder al het losse
vet. Prik met een fijne
vleespen het hele vel van
de borst in. Zet de gans
apart.

2 Smelt boter in een pan
en bak hierin de ui al roe-
rende bruin. Vermeng
hem goed met appels,
pruimedanten, brood,
citroenschil en peterselie.
Scheep de vulling losjes in
de holte van de gans en
zet de randen met een
prikker vast. Bind de
poten samen.

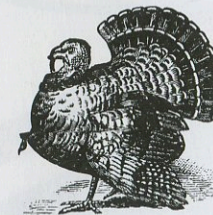
3 Strooi een eetlepel
bloem over de gans en leg
hem op een rooster in een
braadslede. Bak hem
15 min. in een hete oven
op 200 °C. Verwijder het
vet uit de braadslede. Prik
het vel in en verwijder
overtollig vet. Dek de
gans af met aluminiumfo-
lie. Braad hem nog eens 2
uur in de oven op 180 °C,
af en toe bedruipen.
Verwijder het vet dat in
de braadslede stroomt.
Verwijder folie en braad
nog 15 min. tot de gans
goudbruin is. Haal hem
uit de braadslede en laat
hem 15 min. rusten; houd
hem warm.

4 Giet al het braadvet op
2 theelepels na af, zet de
braadslede op laag vuur.

Roer extra bloem erbij en
roer het aanbaksel los.
Breng het mengsel al roe-
rende aan de kook tot de
saus bruin; laat hem niet
verbranden. Voeg geleide-
lijk cognac en bouillon
toe. Verhit al roerende tot
de saus kookt en indikt.
Dien de gans op met jus,
geroosterde aardappelen
en romige uien.

TIP

Bedruip tijdens het bra-
den de gans met zijn
eigen vet. Hierdoor
smelt er nog meer vet
en wordt het vel knap-
perig.





Kwartels met bacon en rozemarijn

Kwartels met bacon en rozemarijn

Voorbereidingstijd:

40 minuten

Braadtijd:

25 minuten

Voor 4 personen



8 kwartels

1 middelgrote ui,
gesnipperd

3 plakjes bacon, fijn-
gehakt

1 el verse blaadjes
rozemarijn

30 g boter, gesmolten

1,25 dl port

60 ml water

½ kop room

1 tl maïzena

1 Spoel en droog de kwartels grondig af. Bind poten en vleugels van iedere vogel strak tegen het lijfje.

2 Verdeel ui, bacon en rozemarijn over de bodem van een braadslede, voeg de kwartels toe. Bestrijk de kwartels met gesmolten boter. Giet 1,25 dl water vermengd met port erover.

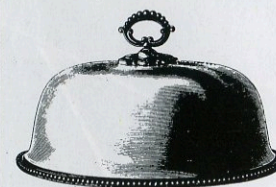
3 Braad ze ± 25 min. in de oven op 180 °C. Laat ze 10 min. rusten, houd ze warm.

4 Zeef het braadvet voorzichtig in een pan, voeg de rest van de port en het water toe en breng het mengsel aan de kook. Temper het vuur en roer geleidelijk room en maïze-

na erdoor tot het mengsel iets indikt. Serveer kwartels met saus en geroosterde groenten.

TIP

Wanneer u kwartels eet, mag u nadat het vlees met mes en vork verwijderd is de handen gebruiken. Zet vingerkommetjes met water met citroenschijfjes of geurende bloemen op tafel.



TIP

Door het opbinden worden de kwartels gelijkmatiger gaar en bruin en zijn ze gemakkelijker te hanteren.

GROENTEBIJGERECHTEN



Pastinaak en courgette met gember en amandelen

Geglacée wortels

Verse seizoensgroenten vormen een perfect bijgerecht bij gebraden vleeschotels.

De groenten moeten zo eenvoudig mogelijk worden bereid; kook ze beetgaar met kruiden en een beetje zout en peper. Serveer twee of drie verse groenten ter aanvulling en versterking van de smaak van het vlees.

In dit hoofdstuk leert u hoe u de lekkerste geroosterde aardappelen bereidt, goudbruin en knapperig van buiten en smeuïg en zacht van binnen. U vindt ook recepten voor zoete nugget pompoenen julienne, in room gesmoorde uien en broccoli met gebruinde noten-botersaus.

Pastinaak en courgette met gember en amandelen

Vorbereidingstijd:

15 minuten

Kooktijd:

10 minuten

Voor 6 personen



3 pastinaken, geschild, in schijfjes

3 kleine courgettes, in schijfjes

1 tl verse gember, fijngehakt

15 g boter

2 el geroosterde amandelsnippers

1 Kook of stoom de pastinaak en courgette gaar, eventueel in de magnetron.

2 Roer gember, boter en amandelen erdoor.

Serveer direct.



Geglacée wortels

Vorbereidingstijd:

15 minuten

Kooktijd:

15 minuten

Voor 6 personen



8 middelgrote wortels, geschild, in schijfjes

60 g boter, gesmolten

2 el bruine suiker

1 el honing

bieslook, geknipt

1 Kook of stoom de wortels gaar, eventueel in de magnetron.

2 Schenk een mengsel van boter, bruine suiker en honing erover. Garneren met bieslook.

Gesmoorde uien in room

Vorbereidingstijd:

20 minuten

Kooktijd:

25 minuten

Voor 6 personen



18 kleine witte uien, gepeld, schoongemaakt

3 dl room

gemalen peper

1 Leg de uitjes naast elkaar in een ondiepe ovenschaal.

2 Verhit de room in een steelpan en giet hem over de uitjes. Voeg peper naar smaak toe.

3 Dek het geheel af en bak het 15 min. in de oven op 180 °C. Bak vervolgens nog 5-10 min. onafgedekt, tot de uien zacht zijn.

TIP

Gebruik zoete zilveruitjes voor dit recept. Pel de uitjes, maar laat de uiterste puntjes intact zodat ze niet uit elkaar vallen. Leg ze 5 min. in kokend water om het vel gemakkelijker los te kunnen maken. Giet ze af en pel direct.



Links: jonge groenten met kruiden

Jonge groenten met kruiden

Vorbereidingstijd:

15 minuten

Kooktijd:

10 minuten

Voor 6-8 personen



1 kg jonge seizoensgroenten

2 uien, gesnipperd

60 g boter

¼ kop peterselie

¼ kop verse oregano
of tijm, fijngehakt
(of 2 tl gedroogde)
gemalen peper

1 Maak de groenten
schoon. Snijd grotere

groenten in gelijke stuk-
ken.

2 Bak in een grote steel-
pan de uien 1 min. op
matig vuur. Roer de
groenten erdoor.

3 Dek het geheel af; tem-
per het vuur en stoom de
groenten in ± 10 min.
beetgaar.

4 Voeg peterselie, kruiden
en peper naar smaak toe.

Let op: gebruik kleine
aubergines, worteltjes,
pompoensoorten (groen
of geel), uitjes, sperzie-
boontjes en courgettes.
Voeg jonge erwten pas
aan het eind van stap 3
toe om doorkoken te
voorkomen.

TIP

Kies altijd zeer verse
groenten. Als u sei-
zoensgroenten koopt,
heeft u altijd de aller-
verste groenten. Vaak
zijn ze dan ook goed-
koop. Neem geen voor-
verpakte groenten,
want die zweten en
bederven snel. Koop
alleen de hoeveelheid
die u nodig hebt zodat
u niets weg hoeft te
gooiën.



Rechts: zoete nugget pompoen julienne

Zoete nugget pompoen julienne

Vorbereidingstijd:

30 minuten

Kooktijd:

45 minuten

Voor 8 personen



4 kleine golden nugget
pompoenen

30 g boter

versgemalen zwarte
peper

4 middelgrote wortels

300 g rode, zoete aard-
appelen

1,6 dl water

2 el honing
peterselie, fijngehakt

1 Halveer de pompoenen
en verwijder de zaden.

Leg ze met de holle kant
naar boven in een
braadslede. Doe ½ tl
boter erin, bestrooi die
met peper.

2 Bak ze ± 45 min. in de
oven op 180 °C tot ze
gaar zijn. Giet overtollig
vocht af.

3 Schil en snijd de wor-
tels en aardappelen in
juliennereepjes als de
pompoenen bijna gaar
zijn. Doe ze in een steel-
pan met water en honing.

4 Dek de pan af en breng
het geheel aan de kook;
temper het vuur en laat
het 8-10 min. sudderen.
Giet het vocht af.

5 Schep wortel en aard-

appel in de pompoenen.
Garneer met peterselie.

TIP

Gebruik eventueel een
kleine boterpompoen
als golden nugget pom-
poenen niet verkrijg-
baar zijn. Verwijder
zaden en vruchtvlees tot
de schil 2,5 cm dik is.
Bereid als boven
beschreven.

Geroosterde aardappelen

Vorbereidingstijd:

15 minuten

Kooktijd:

1½ uur

Voor 6 personen



8 middelgrote bintjes, geschild
125 g rundervet of reuzel, of 1,25 dl olie

1 Snijd grote aardappelen doormidden. Was en droog ze.

2 Smelt vet in een oven-schaal in de oven. Voeg de aardappelen toe.

Wentel ze door het vet zodat ze helemaal bedekt zijn. Rooster ze 30 min. in de bovenste helft van de oven op 180 °C, draai ze een keer.

3 Giet het vet af. Rooster ze nog 1 uur, draai ze een paar keer tot ze knapperig en goudbruin zijn.

TIP

□ Geroosterde aardappelen worden knapperiger en bruiner als ze apart in een metalen ovenschaal worden gebakken.

□ Kook voor een sneller resultaat de aardappelen 10 min. voor, giet ze af en leg ze in het vet.

Geroosterde aardappelen, paprika en uien

Vorbereidingstijd:

30 minuten

Kooktijd:

45 minuten

Voor 6 personen



6 middelgrote aardappelen, geschild, in de lengte in vieren
1 grote rode paprika, zonder zaad, in 8 repen
1 grote groene paprika, zonder zaad, in 8 repen
4 uien, in vieren gesneden
4 teentjes knoflook, fijn-gehakt
3 el olijfolie
1 tl gedroogde rozemarijn
versgemalen zwarte peper

1 Leg aardappelen en paprika's om en om in een cirkel in een grote, ondiepe ovenschaal. Strooi knoflook erover. Besprenkel met olie en strooi de overige ingrediënten erover.

3 Bak alles 45 min. in de oven op 200 °C, tot de groenten lichtbruin, knapperig en gaar zijn.



Geroosterde aardappelen, paprika en uien

Broccoli met bruine noten-botersaus

Vorbereidingstijd:

10 minuten

Kooktijd:

15 minuten

Voor 6 personen



12 roosjes verse broccoli met steel
90 g boter
¼ kop gehalveerde of gesnipperde amandelen
beetje citroensap
versgemalen zwarte peper

1 Stoom broccoli afgedekt boven kokend water

gaar (± 8 min.). Giet af en verdeel de roosjes over een voorverwarmde serveerschaal; houd ze warm.

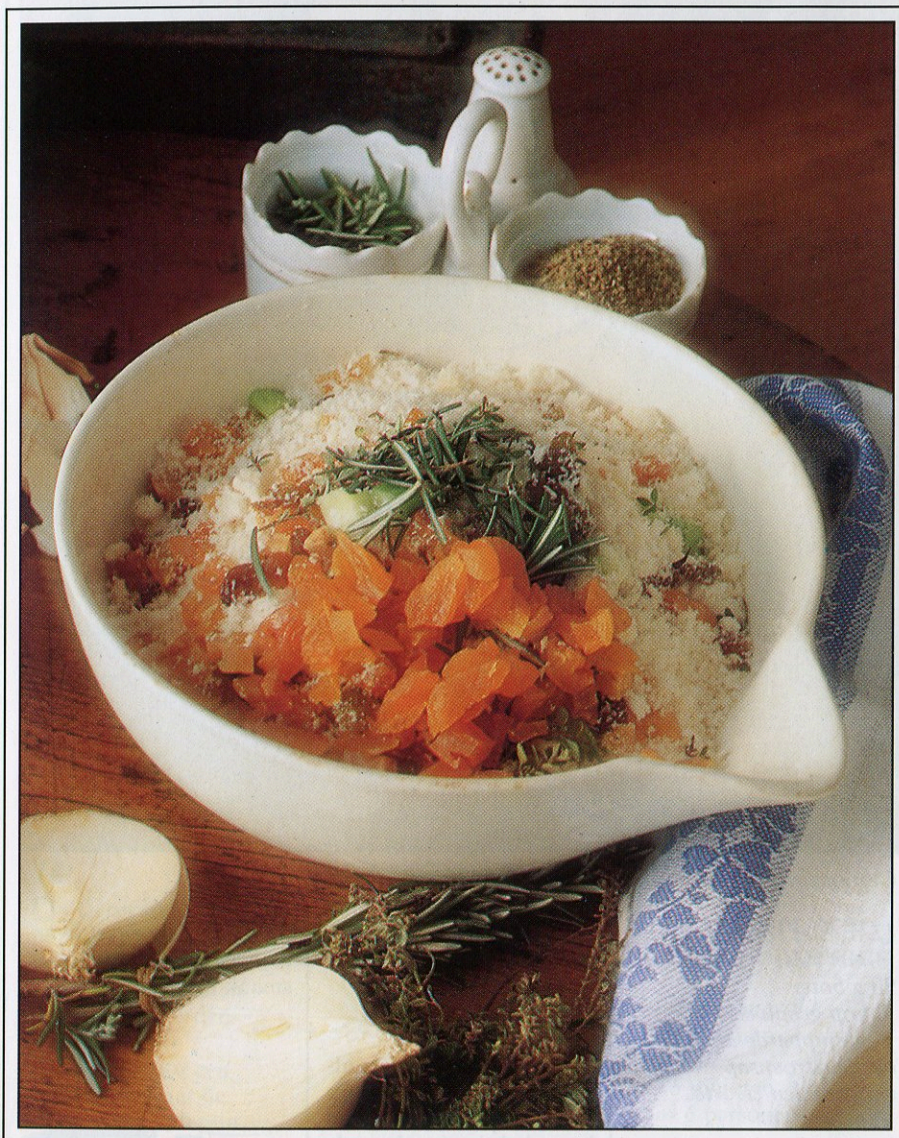
2 Smelt boter in een middelgrote steelpan. Bak op matig vuur amandelen en boter lichtbruin. (Laat de boter niet aanbranden!)

3 Doe citroensap erbij,

schenk het mengsel over de broccoli. Breng op smaak met peper.



TRADITIONELE BIJGERECHTEN EN SAUSEN



Vulling met abrikozen en kruiden

Deze traditionele bijgerechten zijn extraatjes die de smaak van gebraden vlees ten goede komen. Het zou een slechte zaak zijn als een gerecht zoals gebraden kalkoen zonder saus of vulling werd opgediend. En zonder Yorkshire pudding, dikke jus en mierikswortel zou gebraden rundvlees niet hetzelfde zijn.

Bijgerechten, sausen en vulling houden het vlees mals en zorgen voor contrasterende kleuren, smaken en vormen op tafel. Ze maken een alledaagse maaltijd tot een feestelijk gerecht.

Vulling met abrikozen en kruiden

Vorbereidingstijd:

30 minuten

Kooktijd:

geen

Voor 3 koppen



- 1 kop gedroogde abrikozen, fijnggehakt
- ¾ kop sultanarozijnen
- 1 ui, gesnipperd
- 1 selderijstengel, fijnggehakt
- 3 koppen verse broodkruimels
- 1 el peterselie, fijnggehakt
- ¼ tl gedroogde salie
- ¼ tl gedroogde rozemarijn
- ¼ tl gedroogde tijm
- 1 ei, losgeklopt

1 Meng alle ingrediënten in een grote schaal. Doe ze in een vriesdoos of zak. Sluit die af en vries alles tot gebruik in.
2 Voor gebruik ontdooien. Vul de holte van een kalkoen en sluit die met een prikker. Braad zoals aangegeven.

Vulling met salie en uien

Vorbereidingstijd:

30 minuten

Kooktijd:

geen

Voor 3 koppen



- 30 g boter
- 1 grote ui, gesnipperd
- 2 plakjes bacon, fijnggehakt
- 1 el verse salie, fijnggehakt
- 2 tl geraspte citroenschil
- 3 koppen droge broodkruimels
- 1 ei, losgeklopt

1 Verhit boter in een pan en bak ui en bacon al roerende zacht. Vermeng ze met salie, citroenrasp, broodkruimels en ei. Doe het geheel over in een plastic zak en vries het tot gebruik in.
2 Voor gebruik ontdooien. Vul de holte van een gans en sluit die met een prikker. Braad zoals aangegeven.

Vulling met walnoten en ham

Vorbereidingstijd:

30 minuten

Kooktijd:

geen

Voor 3 koppen



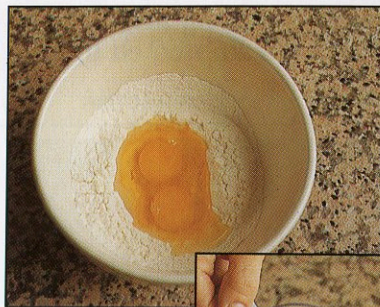
- 150 g ham, fijnggehakt
- ½ kop walnoten, fijnggehakt
- ½ kop champignons, fijnggehakt
- 2 koppen verse broodkruimels
- ¼ kop peterselie, fijnggehakt
- 1 ei, losgeklopt

1 Meng alle ingrediënten in een grote schaal. Doe ze in een vriesdoos of zak. Sluit die af en vries alles tot gebruik in.
2 Voor gebruik ontdooien. Vul de holte van een vogel en sluit die met een prikker.



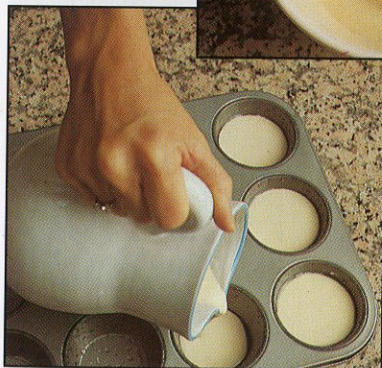
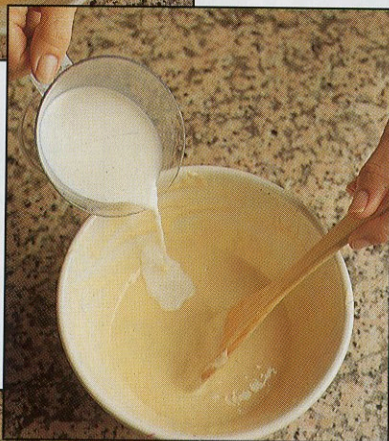
TIP

Beboter een sneetje oud brood, bestrijk dat met knoflook en leg het na het vullen tegen de opening van de holte. Het brood doet dienst als een deksel en de vulling valt er niet uit.



1. Maak een kuiltje in het midden van de gezeefde bloem en zout; voeg eieren toe.

2. Maak met melk een glad beslag.



3. Vul voorzichtig de vormpjes van een muffin-bakblik voor tweederde deel met beslag.

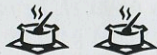
TIPS

- ☐ Het beslag kan ook in een langwerpig bakblik van 23 x 18 cm gebakken worden.
- ☐ Gebruik voor lichter beslag magere melk of 1,5 dl melk en 1 dl ijswater.

- ☐ Voeg voor kruidige Yorkshire pudding 1 el gehakte verse kruiden of droge tijm naar smaak toe.

Yorkshire pudding

Vorbereidingstijd:
15 minuten + 1 uur
rusten
Kooktijd:
20 minuten
Voor 8 stuks



125 g tarwebloem
snufje zout
1 of 2 eieren
2,5 dl melk
1 el water
3 el reuzel of rundervet,
gesmolten

1 Zeef bloem en zout in een schaal. Maak een kuiltje in het midden en voeg ei toe. Klop voldoende melk erdoor voor een stevig maar glad beslag zonder klontjes. Klop de rest van de melk erdoor. Zeef het beslag in een schenkan. Dek die af en laat hem 1 uur in de koelkast rusten.
2 Schep ¼ tl vet in 8 gaten van een muffin-bakblik. Verhit dat 3-4 min. in de oven op 200 °C. Vul de vormpjes voor tweederde met beslag.
3 Bak 15-20 min. in de oven op 220 °C tot de puddinkjes gerezen, goudbruin en knapperig zijn. Dien ze direct op.



Yorkshire pudding

Gebakken aardappelen

Vorbereidingstijd:
20 minuten + 1 uur
rusten
Kooktijd: 15 minuten
Voor 4 personen



500 g aardappelen
frituurvet of olie

1 Schil en snijd de aardappelen in dunne schijfjes. Leg ze 1 uur in koud water. Giet ze af en droog ze met keukenpapier.
2 Verhit het frituurvet. Frituur de aardappelen in kleine porties lichtbruin. Dep ze af met keukenpapier.
3 Frituur voor het opdienen de aardappelen opnieuw, maar nu knap-

perig. Laat ze uitlekken en serveer ze direct met kalkoen of gans.

TIP

Gebruik voor de verandering eens witte zoete aardappelen.

Broodsaus

Vorbereidingstijd:

15 minuten

Kooktijd:

25 minuten

Voor 4 personen



1 kleine ui, gesnipperd
2,5 dl melk
1 laurierblaadje
4 peperkorrels
1 kop verse witte broodkruimels
15 g boter

Laat ui, melk, laurierblaadje en peperkorrels 20 min. in een kleine pan sudderen. Zeef het mengsel en roer broodkruimels en boter erbij. Serveer direct.

TIP

Broodsaus hoort traditioneel bij gebraden kalkoen, gans of kip. De smaak kan met gemalen nootmuskaat of kruidnagel worden versterkt.

Cumberlandsaus

Vorbereidingstijd:

15 minuten

Kooktijd:

10 minuten

Voor 2 koppen



1 sinaasappel
1 citroen
1 kop rode-bessengelei
2 el Franse mosterd
60 ml port
versgemalen zwarte peper

1 Verwijder sinaasappel- en citroenschil en snijd deze in dunne reepjes. Doe ze in een pan met

water en laat ze 5 min. sudderen, giet het vocht af.

2 Meng sinaasappel- en citroensap, rode-bessengelei en mosterd in een pannetje. Verhit al roerende tot de geleï gesmolten is. Voeg port toe en laat alles 3 min. sudderen.

3 Voeg voor het serveren peper en reepjes schil toe.



Linksboven: broodsaus, rechtsboven: Cumberlandsaus

Muntsaus

Vorbereidingstijd:

10 minuten

Kooktijd:

10 minuten

Voor 1 kop



60 ml water

¼ kop suiker

80 ml azijn

¼ kop verse munt, fijn-gehakt

Vermeng suiker met water. Breng al roerende aan de kook tot de suiker is opgelost. Voeg azijn toe, breng alles weer aan de kook. Roer van het vuur af munt erdoor.

Laten afkoelen. Serveren met lamsvlees.

TIP

Voorkom verkleuring en hak de munt fijn vlak voordat hij met azijn wordt vermengd.

Appelmoes

Vorbereidingstijd:

20 minuten

Kooktijd:

30 minuten

Voor 2 koppen



4 grote groene appels, geschild, zonder klok-huis

30 g boter

¼ kop suiker

2 tl geraspte citroenschil

60 ml water

Doe appels, boter, suiker, citroenrasp en water in een pan met dikke bodem. Kook al roerende op laag vuur de appels zacht. Serveer warm met gebraden varkensvlees, eend of gans.

TIP

Appelmoes kan 3 dagen van tevoren bereid en afgedekt in de koelkast bewaard worden.



Linksonder: appelmoes, rechtsonder: muntsaus

Pikante pruimen-saus

Vorbereidingstijd:

20 minuten

Kooktijd:

30 minuten

Voor 2 koppen



1 grote ui, gesnipperd

2 teentjes knoflook,
geperst

1 el plantaardige olie

1 blik donkere pruimen
(825 g), uitgelekt en
ontpit

1,25 dl water

1/3 kop bruine suiker

2 el witte azijn

2 tl geraspte verse
gember

1/2 tl Engelse mosterd

1 kleine chilipeper,
fijnggehakt

1 Bak ui en knoflook

3 min. in olie. Voeg prui-
men, water, suiker, azijn,
gember, mosterd en chili-
peper toe; breng alles aan
de kook.

2 Temper het vuur,
laat het geheel zonder
deksel ± 15 min. sudde-

ren; roer af en toe tot de
pruimen zacht zijn en de
saus indikt. (Leng met
water aan als de saus te
dik wordt.) Serveer warm
bij varkensvlees.

TIP

Gebruik dezelfde hoe-
veelheid verse pruimen
als deze verkrijgbaar
zijn.



Pikante pruimensaus