

# Feestelijke eindejaarsrecepten

## RUNDSTOFPOTJE MET OUD BRUGGE-PUREE

### Ingrediënten

600 g rundstoofvlees, in gelijke stukken

1 ui

200 g bruine champignons

100 g wilde boschampignons

800 g aardappelen

4 tot 8 raapjes

5 g gedroogd eekhoorntjesbrood

1 el tomatenpuree

150 g geraspte Oud Brugge kaas

200 ml room

2 blaadjes laurier

4 dl runderfond

verse tijm

4 klontjes boter

peper en zout

### Recept

Schroei in een stoofpot het stoofvlees goudbruin aan in boter. Doe dit niet met te grote hoeveelheden per keer. Zet het vlees dat je net gebakken hebt liever even apart.

Snipper de ui fijn, fruit het in de stoofpot in een beetje boter en voeg er dan het vlees terug bij. Kruid met peper, zout en laurier.

Overgiet met lichtjes opgewarmde runderfond en voeg ook de tomatenpuree en het eekhoorntjesbrood toe, roer goed. Zet een deksel op de pot en laat 1 à 2 uur sudderen op een klein vuurtje of tot het vlees mooi uit elkaar valt.

Kook voor de puree je aardappelen gaar ( $\pm$  20 minuten) in gezouten water. Giet ze af en plet ze met een pureestamper. Roer er vervolgens 1 klontje boter, de room en de Oud Brugge onder. Kruid af met peper en een beetje zout. Zet opzij en hou warm.

Stoom de raapjes beetgaar en stoof ze daarna in een klontje boter mooi glanzend. Kruid met verse tijm, peper en zout.

Verwarm een klontje boter in een anti-kleefpan en kleur de champignons in 3 à 4 minuten goudbruin.

Serveer door een lepel puree op een bord te schikken, schep er wat stoofpot bovenop en werk af met de gebakken champignons en raapjes.



## HAAS VAN BIJ ONS



Foto: Heikki Verdurme

### Ingrediënten

4 hazenruggen  
 30 g boter om de karkassen aan te stoven  
 30 g boter om de saus op te werken  
 30 g boter om de hazenfilets te bakken  
 2 dl rode wijn  
 1 ui  
 1 kruidnagel  
 1 blaadje laurier  
 1 takje tijm  
 1 teentje look  
 2 el veenbessen  
 50 ml water + 50 g suiker  
 2 dl kalfsfond  
 100 g ganzenvet  
 6 middelgrote aardappelen  
 gemalen peper en zout  
 1/4 kg spruiten

### Recept

Snijd de filets van de rug.  
 Stoof de karkassen aan in een weinig boter en blus af met de rode wijn. Voeg er fijngesneden ui aan toe, de kruidnagel, tijm en laurier en fijngesnipperde look. Overgiet met de kalfsfond. Laat alles 1 uur sudderen.  
 Zeef het mengsel. Werk de saus op met peper en zout en een paar klontjes koude boter.  
 Schil de aardappelen, snijd ze in gelijke schijven van ongeveer 2 centimeter en steek er met een vormpje cirkeltjes uit. Plaats ze allemaal in een schaal en overgiet met gesmolten ganzenvet. Kruid af met peper en zout. Bak de aardappelen gedurende 25 minuten in de oven (200 °C).  
 Doe het water en de suiker in een pannetje en gaar de veenbessen gedurende 10 minuten.  
 Maak de spruitjes schoon, trek de blaadjes uiteen en blan-

cheer ze kort in kokend water. Haal uit en laat schrikken in ijswater zodat de groene kleur behouden blijft.

Laat een klontje boter hazelnootbruin worden en korst de filets mooi bruin, kruid met peper en zout. Laat ze nog even bakken, aan elke kant 1,5 minuut.

Haal de filets uit de pan en houd warm onder aluminiumfolie. Dresseer: schik de filets op het bord. Schik er de aardappeltjes bij, samen met de spruitenblaadjes die gevuld zijn met de veenbessen.

Werk af met de saus.

## KWARTEL MET AARDPEER



Foto: Heikki Verdurme

### Ingrediënten

4 kwarteltjes  
 50 g boter  
 4 takjes tijm  
 een kl kippenkruiden  
 1 mespuntje selderijzout  
 200 g erwtjes  
 4 el olijfolie  
 5 wortelen  
 300 g aardpeer  
 2 dl kalfsfond  
 2 el citroenverbena  
 1/4 knolselder  
 1 teentje look  
 2,5 dl melk  
 2 dl kippenbouillon  
 peper en zout

### Recept

Schil voor de crème van knolselder de knolselder, snijd in stukjes en gaar in melk samen met het gepeld lookteentje gedurende 15 minuten. Mix tot een crème en kruid met witte

peper en zout.

Schraap voor de crème van wortelen de wortelen en snijd in stukjes. Gaar de wortelen in de kippenbouillon, giet af en pureer tot een zalfje. Kruid met peper en zout.

Blancheer de erwtes kort en warm op in 2 el olijfolie. Kruid met peper en zout.

Schil de aardperen en snijd in brunoise. Laat ze even blancheren en bak af in wat olijfolie (2 el). Kruid met peper en zout.

Laat de boter hazelnootbruin worden en korst de kwarteltjes aan elke kant bruin. Kruid met kippenkruiden en selderijzout. Haal ze uit de pan en schik in een ovenschotel. Voeg een paar takjes tijm toe en laat de kwarteltjes verder bakken in de oven gedurende 10 minuten op 200°C, haal uit de oven en laat rusten onder aluminiumfolie.

Deglaceer de pan met de kalfsfond en de citroenverbena (citraentijm). Laat de fond inkoken en kruid goed af met peper en zout.

Versnijdt de kwartels (borst en billen). Trek een streep knolselder-crème op het bord. Schik er de kwartelstukjes over met daartussen de crème van wortel. Garneer met de erwtes en de blokjes aardpeer. Serveer de saus apart.

## RAGOUT VAN HERTENKALF MET SCHORSENEREN EN VEENBESSEN



Foto: Heikki Verdurme

### Ingrediënten

1,5 kg stoofvlees van hertenkalf  
50 g boter  
2 wortelen  
1 ui  
1 seldertakje  
2 teentjes look

2 blaadjes laurier  
2 takjes tijm  
40 g fondant chocolade  
1 dl kalfsfond  
1 dl rode wijn  
1 el graantjesmosterd  
2 el confituur van veenbessen  
1/2 kg veenbessen  
250 g suiker  
1/2 kg schorseneren  
2 el azijn  
1 dl room  
1/2 el mosterd  
peper en zout

### Recept

Laat de boter hazelnootbruin worden en korst het vlees aan alle kanten bruin. Kruid met peper en zout.

Snijd de wortel in schijfjes en voeg toe. Snijd de ui in grove stukken en voeg toe. Ook de selder kan je in schijfjes snijden en toevoegen. Pel en versnipper de look en voeg toe.

Vervolgens de laurier en de tijm.

Blus met de kalfsfond en de rode wijn. Voeg de graantjesmosterd toe.

Plaats een deksel op de pan en plaats in de oven: 2 uur op 150°C, roer af en toe om. Voeg op het laatst de chocolade en de veenbessenconfituur toe.

Laat de veenbessen gedurende een tiental minuten opkoken met de suiker.

Maak de schorseneren schoon en schil ze. Laat ruim water koken met 2 el azijn. Trek slierten met een dunschiller en laat die een tweetal minuten koken in het azijnwater. Giet af.

Laat de room even opkoken en voeg de schorseneren toe, samen met de mosterd. Laat een drietal minuutjes sudderen. Kruid met peper en zout.

Serveer de stoofpot in een individueel potje, en werk af met de veenbessen en de schorseneren.

## PARELHOEN MET CITROEN EN ROZEMARIJN-AARDAPPELTJES

### Ingrediënten

4 parelhoenbouten  
2 citroenen  
2 zoete witte uien  
2 teentjes knoflook  
1 kg bietjes  
2 wortelen  
1 blaadje laurier  
2 kruidnagels  
4 lp griessuiker  
1 liter gevogeltesfond  
3 dl witte wijn  
800 g vastkokende aardappelen  
1 bussel rozemarijn  
1 dl olijfolie  
peper en zout



Foto: Heikki Verdurme

### Recept

Laat olijfolie heet worden in de pan. Zet de parelhoenbouten aan in de olijfolie en kleur aan. Kraak de laurierblaadjes in 2 (om meer smaak af te geven) en voeg toe. Reinig de bietjes, wortel, ui en knoflook en snijd ze in gelijke stukjes. Versnipper de knoflook. Voeg de groenten toe aan de bouten, alsook alle kruiden. Bestrooi alles met de suiker en blus met de witte wijn en de bouillon. Kruid met peper en zout. Snijd de citroenen in 4 en voeg toe. Gaar de bouten onder gesloten deksel op matig vuur. Wanneer de bouten gaar zijn, schep je ze samen met de groenten uit het kookvocht. Kook het vocht in tot sausdikte. Schil de aardappelen en snijd ze in partjes of in schijfjes. Verwarm de oven voor op 220°C. Schik de aardappelen in een ovenschaal, besprenkel ze met olijfolie en gehakte rozemarijn. Bak de aardappelen gedurende 25 minuten in een oven van 220°C. Kruid met peper en zout en roer regelmatig om. Serveer de bouten met de saus en de groenten en werk af met de aardappeltjes.

## HAZENRUGFILET MET VIJGENSAUS

### Ingrediënten

1/2 groene kool  
 2 sjalotten  
 1 teentje look  
 20 + 50 g boter  
 peper en zout  
 4 kleine hazenrugfilets (of 2 grote)  
 50 g gedroogde champignons  
 50 g panko of paneermeel

Voor de saus:  
 4 rijpe vijgen

1 dl rode porto  
 3 dl wildfond  
 3 geplette zwarte peperbollen  
 1 el sterke koffie  
 30 g koude boter  
 peper en zout

### Recept

Snijd de vijgen in stukken en doe ze samen met de porto in een kookpot. Plaats op het vuur en laat 10 minuten sudderen. Voeg de wildfond en de geplette peperbollen toe en laat 30 minuten voort sudderen en inkoken op een zacht vuur. Voeg de koffie toe en laat het geheel van het vuur infuseren. Mix daarna de saus in de blender. Roer dan de koude boter in kleine stukjes door de saus en breng op smaak met peper en zout. Maak nu de groene kool schoon en versnijdt in fijne reepjes. Versnipper de sjalotten en de look en bak even in 20 g boter. Voeg de groene kool toe en roerbak de groente. Kruid met peper en zout. Laat een 10-tal minuten garen. Kruid de filets met peper en zout aan beide kanten (zorg ervoor dat het vlees een uurtje op kamertemperatuur ligt). Mix in een blender de panko met de gedroogde champignons tot een poeder. Wrijf de filets aan beide kanten in met dit poeder.

Laat de 50 g boter hazelnootbruin worden en bak de filets krokant. Plaats de pan gedurende 5 minuten in een voorverwarmde oven van 200°C (Let op de grootte van de filets, hoe kleiner en fijner: kortere bereidingstijd!). Haal uit en laat het vlees afgedekt wat rusten. Schep wat saus op een bord, schik er de groene kool bovenop en werk af met de hazenrugfilets.



Foto: Heikki Verdurme