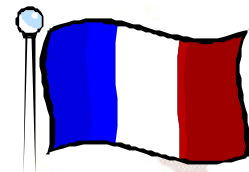


Bourgogne



Preisoep

- 1kg prei
- 1 wortel
- 1 ui
- 6 aardappelen
- 100 g gerookt spek
- 30 g reuzel of margarine
- 1,5 liter runder- of kippenbouillon
- fijngehakte peterselie
- zout en peper

Was de preien, laat ze uitlekken en snijd ze in stukken van 4 cm. Hak het zachte groen van de prei in kleine stukjes. Snijd de wortel en de ui in schijfjes en snijd de aardappelen in kwarten. Snijd het spek in dunne reepjes. Laat de reuzel of de margarine smelten in een pan. Fruit de ui en de spekjes in 5 tot 6 minuten en voeg dan de bouillon toe. Breng aan de kook en voeg de andere groenten toe. Laat alles 30 minuten zachtjes borrelen. Roer tenslotte de fijngehakte peterselie door de soep. Haal de pan van het vuur en dien de soep gloeiend heet op in diepe borden.

Een verleidelijke Franse gewoonte is de chabrot: schenk bij de laatste lepels soep wat rode wijn in het bord. Voor een stevige maaltijd soep kunt u een paar verse gerookte saucijzen toevoegen. Pocheer de saucijzen in de bouillon en verleng de kooktijd met 25 minuten.

Salade van de wijnbouwer

- 200 g molsla
- 200 g krulandijvie
- 1 witlof
- zonnebloem olie
- rode-wijn azijn
- 1 eetlepel mosterd
- 2 teentjes knoflook
- 100 g mager spek
- 1 plak ham van het been
- 1 klein bosje gemengde tuinkruiden (peterselie, kervel)
- peper, zout

Maak eerst de vinaïgrette: meng 4 eetlepels zonnebloemolie, 2 eetlepels wijnazijn, mosterd, zout en peper. Klop alles met een garde en giet de saus in een slakom. Pel en hak de knoflookteentjes en zet ze weg.

Was de verschillende soorten sla en laat ze goed uitlekken. Scheur de grote bladeren in kleinere stukken en doe ze in de slakom.

Snijd het spek en de ham in niet te kleine dobbelsteentjes. Verhit een beetje olie in een koekenpan, voeg de spekjes en de blokjes ham toe en roerbak ze op een hoog vuur onder voortdurend roeren. Voeg de knoflook toe wanneer het vlees goudbruin is, bak nog even en pas opdat de knoflook niet verbrandt.

Schenk het mengsel op de sla. Giet wat wijnazijn in de hete koekenpan en roer de aanbaksels los. Giet dit over de salade. Schep de salade snel om, voeg de kruiden toe en serveer.





Uientaart

250 g briseerdeeg
70 g boter
1 grote bos zilveruitjes
1 dikke plak gekookte ham van het been
2 eieren
15 cl crème fraîche
zout en peper

Rol op een licht met bloem bestoven werkblad het deeg uit tot een dikte van 5 mm. Vet een taartvorm in met ruim boter en vervolgens het deeg erin. Prik met een vork gaatjes in de taartbodem en zet de vorm daarna in de koelkast.
Maak de uien schoon; snijd het harde groen van de uiteinden. Was de stengels en hak ze fijn. Pel de uien en snijd ze in ringen. Snijd de ham in dobbelsteentjes.
Laat de rest van de boter smelten in een vrij grote pan. Voeg de uien toe en fruit ze op een matig vuur, zonder ze bruin te laten worden. Voeg het groen van de stengels toe en bak deze nog 3 minuten mee. Voeg zout en peper toe.

Neem de pan van het vuur en laat wat afkoelen. Meng eerst de eierendoor de uien en daarna de crème fraîche. Stort de goed gemengde massa op de taartbodem en strooi er dobbelsteentjes hom over.
Zet de vorm 30 minuten in een matig hete oven. Serveer heet of lauw.

Kalfsfricandeau met mosterd

1,2 kg kalfsfricandeau
4 tot 5 eetlepels mosterd
1 varkensdarmnet
50 g boter arachide olie
20 cl crème fraîche
zout en peper

Leg het stuk vlees op het werkblad en bestrooi het licht met zout en peper. Bestrijk het vlees met de mosterd. Week het varkensdarmnet in koud water en droog het in een theedoek zonder het te scheuren. Leg het vlees op het varkensdarmnet en sla de zijanten over de bovenkant van het vlees.
Verhit de boter en een klein beetje olie in een ovensvaste, gietijzeren pan. Wacht tot het vet goed heet is en braad het vlees aan alle kanten goudbruin.
Giet een beetje kokend water of wijn in de pan en zet de pan zonder deksel in de oven. Braad het vlees vervolgens ongeveer 30 minuten in matig hete oven: het vlees is gaar wanneer een vleespen er gemakkelijk ingestoken kan worden.
Neem de pan uit de oven, laat het vlees uitlekken en leg het op een voorverwarmde dienschaal. Schep het vet van het braadvocht en voeg de crème fraîche, een mespunt mosterd en zout en peper toe. Warm de smeùige saus even op en bedek het vlees ermee.
Als bijgerecht kunt u kiezen uit wilde spinazie, gestoofde sperziebonen of gratineerde pompoen.





Aardappelen in rode wijnsaus

- 5 aardappelen
- 1 grote ui
- 2 sjalotten
- 1 prei
- 100 g mager spek of ham, in blokjes
- 1 kropje sla
- 60 cl rode wijn
- olie, boter
- zout en peper

Schil de aardappelen, was en droog ze en snijd ze in grote blokken. Snijd de ui en de sjalotten fijn. Hak het wit van de prei in grote stukken. Verhit een mengsel van olie en boter in een grote pan met dikke bodem. Bak er de spekjes snel goudbruin in. Zet het vuur laag en voeg daarna de sjalotten, de ui, de prei en de fijngesneden slabladeren toe. Roer alle ingrediënten door elkaar en laat ze een paar minuten smoren. Schenk de rode wijn in de pan en laat aan de kook komen. Voeg de aardappelen en zout en peper toe. Voeg nog een beetje water toe zodat er ruim voldoende kookvocht is. Zet het vuur matig hoog en kook alles tot de aardappelen gaar zijn. De echte liefhebbers zullen de verleiding niet weerstaan om de saus te binden met een beetje crème fraîche. Maal er in ieder geval wat zwarte peper over en schroom niet om lekker boerenbrood in de saus te dopen.

Peren a la Dijonnaise

- 6 net rijpe Williams peren
- 1 halve citroen
- 500 g suiker
- 1 vanille stokje
- 75 cl zwarte bessensorbet
- 20 cl crème fraîche
- 35 cl rode vruchtencoulis
- 2 eetlepels amandelsnippers

Schil de peren en laat de steeltjes zitten. Besprenkel de peren met citroensap om verkleuren tegen te gaan. Doe de suiker in een pan, voeg 1 liter water toe en het opengesneden vanille stokje. Los de suiker op in het water en zet de pan op het vuur. Leg de peren in de pan op het moment dat de suikersiroop tegen de kook aan komt en pocheer ze 20 minuten op een laag vuur. Het is het beste om een vrij kleine pan met een hoge rand te nemen, zodat de peren rechtop, tot hun steeltje in de suikersiroop kunnen staan. Laat de peren vervolgens uitlekken en zet ze apart. Doe de sorbet in een kom en laat het ijs wat zacht worden. Voeg de crème fraîche toe en meng de twee ingrediënten snel tot een smeelige, haast vloeibare massa. Bedek de bodem van een compoteschaal met het mengsel of schep het op individuele bordjes. Zet de peren rechtop in de schaal of op de bordjes. Schenk de saus over de peren en strooi er amandelsnippers over. Dien de peren dan meteen op.

Om snel een vruchtencoulis te maken is het voldoende om de gewassen en uitgelekte vruchten even in de blender of keukenmachine fijn te maken. Voor dit recept kunt u een klein glaasje Crème de Cassis toevoegen aan de vruchten van uw keus: aardbeien, frambozen, bramen, zwarte of rode bessen.

