

Carnavalsmenu Februari 2019

Carnavalssoep

Dreumelvlees

Steppegas

Vastelaovend-wok

Alaaftoetje



Carnavalssoep

Ingrediënten

- 125 gr. Spekblokjes
- 500 gr. Gehakt
- 1 gele paprika
- 1 groene paprika
- 1 rode paprika
- 1 klein blikje crispy mais
- 1 spier prei
- 2 uien
- 2 liter water
- 1 blik chili bonen
- 1 blik witte bonen in tomatensaus
- 1 bakje champignons
- Chilisaus
- 1 teentje knoflook
- Bruine suiker
- Ketjap
- 1 groot blik tomatenpuree
- Allesbinder of aardappelmeel



Bereidingswijze

1. Snij de uien fijn
2. Warm de boter in de braadpan op en bak daarin de ui en spekblokjes
3. Voeg een geperst of fijngesneden teentje knoflook toe
4. Snij de paprika's klein, voeg toe en laat even meebakken
5. Snij de prei en de champignons klein en voeg ook die toe
6. Voeg de tomatenpuree toe
7. Zet het vuur klein en doe dan de bonen erbij
8. Voeg een flinke scheut chilisaus en ketjap toe
9. Voeg 2 liter water toe en breng het aan de kook
10. Bind dit met allesbinder of aardappelmeel tot een stevige soep
11. Je kunt het verder op smaak brengen met bruine suiker en ketjap

Dreumelvlees (8 pers.)

Ingrediënten

- 400 gr. gaar soepvlees
- 4 uien
- 1 rode paprika
- 0.5 bouillontablet
of 0.5 eetlepel bouillonpoeder
- 1 teentje knoflook
- 500 gr. Champignons
- 1 el. paprikapoeder
- 1 el. sambal
- 40 gr. Boter of margarine
- 40 gr. Bloem
- 5 dl. bouillon (gemaakt van 1 bouillontablet of bouillon waarin het vlees getrokken heeft)



Bereidingswijze

Gebruik voor dit recept gaar soepvlees of zet 400 gram soepvlees (rundvlees) op met 1,5 liter koud water en 1,5 bouillontablet of 1,5 eetlepel bouillonpoeder: Breng de bouillon aan de kook en laat het dan op een laag vuur tegen de kook aan 6 – 8 uur trekken. Het soepvlees hoort zo gaar te zijn dat het bijna vanzelf uit elkaar valt. Haal het soepvlees uit de bouillon en laat het vlees en de bouillon afkoelen.

1. Snij het soepvlees in kleine stukjes of trek het met twee vorken uit elkaar.
2. Pel en snipper de ui en knoflook.
3. Maak de paprika schoon en snij in kleine blokjes.
4. Maak de champignons schoon en snij ze in plakjes.
5. Breng in een steelpan een bodempje water met een beetje bouillonpoeder of een halve verkrumelde bouillontablet aan de kook. Kook hierin de champignons ongeveer 5 minuten.
6. Giet de champignons af.
7. Laat in de braadpan op middelhoog vuur de boter bruin worden en fruit hierin de ui en knoflook glazig. Bak dan de paprikastukjes mee. Strooi de bloem in de pan en laat deze in het mengsel garen, giet er dan een beetje koude bouillon bij en roer goed door tot een gladde pasta ontstaat.
8. Breng steeds het mengsel weer aan de kook voordat je er nieuwe koude vloeistof bij doet, herhaal dit tot je een mooie gebonden saus hebt.
9. Beoordeel zelf of je alle bouillon nodig hebt of niet.
10. Roer het klein gesneden vlees en de gekookte champignons erdoor. Breng de Dreumel op smaak met (veel) paprikapoeder, sambal en wat peper en zout en laat nog een kwartiertje op een laag vuur sudderen.

Steppegras (10 pers.)

Ingrediënten

- 10 grote frietaardappelen (geschild)
- zout

Bereidingswijze

1. Rasp de aardappels en zorg dat ze nat blijven in zout (2 el.) water zolang je ze niet verder verwerkt.
2. Voor gebruik uit het water halen en droog deppen
3. Verhit de olie in een friteuse of frietpan
4. Doe de friet in delen de in de frietpan en bak ze 3 minuten voor.
5. Haal het er uit.
6. Bak ze 10 minuten voor het eten af.



Vastelaovend wok

Ingrediënten

- 3 á 4 stuks gele wortelen
- 1 zakje diepvries erwten
- 2 rode paprika's

Bereidingswijze

1. Schil en was de wortels
2. Snij deze in stukken kook deze 5 minuten
3. Verhit de olie in de wok
4. Voeg alle groenten toe
5. Schep af en toe om en wok in een paar minuten beetgaar
6. Breng op smaak met peper en zout en eventueel nootmuskaat



Alaaf-toetje

Ingrediënten

- 2 verse ananassen
- 100 cc witte rum
- 300 gr. Suiker
- 600 cc. Water
- boter
- Slagroom
- 3 Kiwi
- 1 bakje aardbeien of frambozen

Bereidingswijze

1. Schil de ananassen
2. Snij ze in de lengte doormidden en verwijder de harde kern
3. Snij dikke plakken van de ananas
4. Breng de rum, het water en de suiker aan de kook.
5. Laat de plakken ananas even meekoken
6. Haal ze uit de pan en laat ze uitlekken
7. Gril de plakken ananas in de grillpan met een beetje boter
8. Leg de ananas op een bord, samen met enkele aardbeien (of frambozen) en een paar plakjes kiwi
9. Garneer met een toefje slagroom

