



Oktoberfeest menu

oktober 2019

**Zuurkool met broodjes, beenham en Duitse braadworst
En een dressing van honingmosterdsaus**

Rijstepap met zwarte pruimen

Zuurkool met broodjes, beenham en Duitse braadworst (4 personen)

Ingrediënten:

- 500 gr. Zuurkool
- 8 duitse broodjes
- 2 duitse braadworsten
- 400 gr beenham
- 1 potje crème fraîche
- 2 eetlepels mosterd



Bereidingswijze:

1. Pan met ruim water aan de kook brengen.
2. De beenham hierin leggen en het water niet meer laten koken. (Zie verpakking voor de bereidingstijd.)
3. De zuurkool met wat water ca. 10 minuten laten koken.
4. Daarna afgieten en in de pan met het deksel erop warm houden.
5. De braadworst op de grill rondom bruin bakken
6. Klop de crème fraîche met de mosterd los en schep in een schaal. Doe er eventueel nog wat peper bij.

Presenteren in buffetvorm zodat iedereen zijn eigen broodjes kan maken.



Rijstepap met zwarte pruimen (4 personen)

Ingrediënten:

- 0,5 l. volle melk
- Klontje boter
- 100 gr. papriest
- Stukje citroenschil
- Snufje zout
- 1 ei
- 50 cc volle melk
- Marasquin (drank)
- 1,5 blaadje gelatine
- Eventueel 100 cc slagroom
- 1 el suiker
- 1 pond zwarte pruimen



Bereidingswijze:

1. Breng de rijst met de melk, boter, zout en citroenschil aan de kook
2. Laat deze 20 minuten met het deksel erop onder af en toe roeren zachtjes gaar koken.
3. Haal de citroenschil eruit en voeg de suiker toe.
4. Laat de pan nog 5 minuten met het deksel erop (maar van het vuur af) staan
5. Scheid eidooier van eiwit en klop de dooier los
6. Roer een beetje pap door het ei en voeg dit mengsel vervolgens bij de rest van de pap in de pan
7. Week de gelatine in koud water
8. Klop het eiwit stijf
9. Warm de 50 cc melk op, knijp de geweekte gelatine uit en los dit op in de warme melk
10. Roer dit mengsel door de pap en vervolgens ook de marasquin
11. Roer ook het eiwit er luchtig door en tenslotte de slagroom
12. Serveer de rijstepap met de zwarte pruimen

