

Slachtmenu November 2018

Slacht-telder

Rodekool met appeltjes

Sukadelappen

Gekookte aardappelen

Griesmeelpudding met blauwe bessen saus



Slacht-telder (4 pers.)

Ingrediënten

- 2 plakken roggenbrood
- 2 plakken balkenbrij
- 4 plakken bloedworst
- 2 lappen kalfslever
- 1 ui
- 2 harde appels
- Zout en peper
- Bloem



Bereidingswijze

1. Bak de balkenbrij in een beetje boter.
2. Bak de bloedworst.
3. Snij de ui in ringen en bak deze fruitig aan.
4. Kalfslever bestrooien met zout en peper en een klein beetje bloem
5. Bak de kalfslever om en om.
6. Was de appel en haal het klokhuis er uit.
7. Snij deze in plakken en bak het in een beetje roomboter.
8. Snij de balkenbrij en het roggenbrood in 4 delen.
9. Maak van alle ingrediënten een mooi bord.

Rodekool met appeltjes, sukadelappen en gekookte aardappelen (4 pers.)

Ingrediënten

Sukadelappen

- 4 sukadelappen
- Peper en zout
- Mosterd
- 1,5 ui
- Ongeveer 20 zilver uitjes
- Het Azijn van de zilver uitjes
- Olie
- Wat boter
- 1 laurierblad

Aardappelen

- 500 gr aardappelen
- Wat zout

Rode kool met appeltjes

- Halve rode kool
- 1 pond appelen
- Scheut azijn
- 1 laurierblad
- 2 kruidnagels
- Peper
- 1,5 tl zout
- Klontje boter
- 2 el. suiker
- 1 tl. Kaneel
- 0,5 potje bosbessen jam

Bereidingswijze

Sukadelappen

1. Snij met een scherp mes in de middenstreep in de zijkanten van de sukadelappen.
2. Bestrooi de lappen met peper en zout, maar niet te veel.
3. Bak ze dan aan 1 kant bruin in wat olie en daarna klontje boter toevoegen
4. Draai de lappen om en besmeer de boven kant met mosterd
5. Snij de uien in grove ringen en bak deze mee
6. Als de onderkant ook bruin is voeg dan wat heet water toe en de azijn van zilver uitjes
7. Voeg het laurierblad toe met wat warm water zodat de lappen bijna onder water staan.
8. Laat het geheel ongeveer 2 uur sudderen.
9. Als ze bijna gaar zijn voeg je de zilveruitjes toe.



10. Dan laat je het nog 20 minuten sudderen en de saus eventueel wat binden of wat verkruimelde peperkoek toevoegen.

Aardappelen

1. Schil de aardappelen en kook ze in ongeveer 20 minuten gaar met wat zout.
2. Als ze gaar zijn afgieten en droog stomen.

Rode kool met appeltjes

1. Snij de rode kool in kleine reepjes
2. Was de kool en doe het in een pan met aanhangend water
3. Voeg de laurier, kruidnagel peper zout suiker en kaneel toe
4. Schil de appelen en snij ze in kleine stukjes
5. Leg hier de klont boter op.
6. Laat het geheel ongeveer 3 kwartier zachtjes koken met de deksel er op.
7. Controleer af en toe of het niet droog kookt,
8. Dan de deksel er af en de azijn toevoegen
9. Laat het ongeveer 20 minuten sudderen zonder deksel.
10. Als de kool gaar is 0,5 potje bos bessensjam toevoegen en op smaak maken.



Griesmeelpudding met blauwe bessen saus (4 pers.)

- **Ingrediënten**
 - 100 gr. Griesmeel
- 1 l. melk
- 75 gr suiker

Blauwe bessen saus

- 600 gr blauwe bessen
- 3 el suiker
- 1 zakjes vanillesuiker

Bereidingswijze

1. Breng de melk aan de kook
2. Meng de griesmeel met de suiker
3. Strooi het mengsel al roerende in de kokende melk
4. Laat het geheel ongeveer 3 minuten onder af en toe roeren zachtjes door koken.
5. Laat de pudding wat af koelen en verdeel het dan over de glazen schaaltes.



Blauwebessensaus

1. Laat de blauwe bessen in 300 cc water inkoken
2. Voeg de suiker en de vanillesuiker toe
3. Laat dit tot saus dikte inkoken
4. Haal dit door de zeef zodat de pitjes er uit zijn.
5. Schenk het over de griesmeel pudding heen.