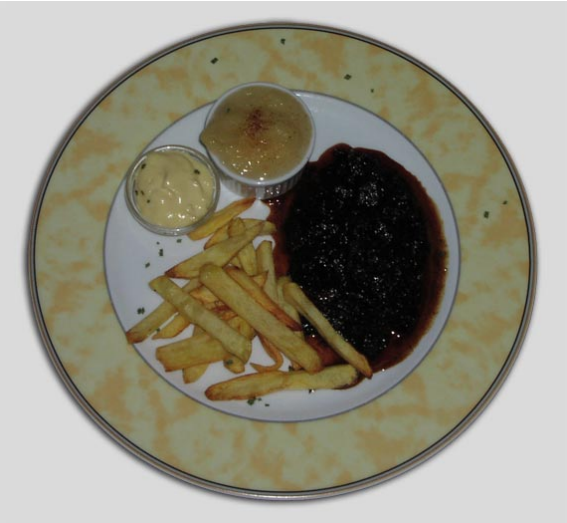


Zóérvléisj

Datum: 19-12-2005
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Dave Vercoulen
Aantal personen: 6

Ingrediënten:

Zóérvléisj:
- 1200 gram paardenpoulet of paardenbiefstuk (als alternatief kunt u ook biefstuk gebruiken)
- 450 gram uien
- 6 dl natuurazijn
- 6 inmaak peperkorrels
- 6 jeneverbessen
- 1,5 theelepel mosterdzaadjes
- 3 laurierbladeren
- zout
- peper
- boter
- 270 gram Limburgse rinse appelstroop
- 60 - 120 gram suiker
- aardappelmeel of maïzena

Frites:
- 2 kg Aardappelen (vastkokende)
- zout

Mayonaise:
- 2 eierdooiers
- 4 dl zonnebloemolie
- 2 eetlepels azijn
- 2 dessertlepels mosterd
- 2 mespuntjes suiker
- beetje citroensap
- beetje maggi
- zout
- peper

Appelcompote:
- 2 kg handappelen
- 300 gr suiker
- 2 dl witte wijn
- water
- 2 stukjes kaneelpijp
- schil van een halve citroen
- aardappelzetmeel

Bereidingswijze:

Zóérvléisj:

Maak de uien schoon en snij ze in plakjes. Maak een marinade van azijn, uien, peperkorrels, jeneverbessen, mosterd zaadjes en laurierbladeren. Doe de paardenpoulet erin. Het vlees dient geheel onder de marinade te staan. Zet de marinade gedurende 12 uur weg op een koele plaats. Haal het vlees uit de marinade, laat het goed afdruipen. Bestrooi het met wat peper en zout en bak het aan in een gietijzeren pan op een hoog vuur in de boter. Men dient goed op te letten dat de peperkorrels, jeneverbessen en mosterdzaadjes in de marinade blijven. Laat het vlees bruin worden op een matig vuur. Doe de gemarineerde uien (inclusief aanhangend vocht) bij het vlees. Schep de stroop en de suiker in de pan. Dit vleesmengsel zeker 3 uur laten stoven met het deksel op de pan.

Schuim de bovenlaag af. Het geheel moet heerlijk zoetzuur smaken. Zonodig nog marinadevocht of suiker toevoegen. Het geheel binden met aangemaakt aardappelmeel of maïzena.
Heerlijk met zelfgemaakte appelmoes (van goudrenetten) bij frites, aardappels of boerenkool. Het geheel smaakt ook heerlijk met zwartbrood of witte puntjes.

Frites:
Schil de aardappelen en was ze. Snijdt de aardappelen in reepjes 1 cm vierkant (je zou hier een patatsnijder voor kunnen gebruiken) en leg de reepjes zo'n 30 minuten in koud water met wat zout. Hierdoor komt het zetmeel los van de aardappel waardoor de frietjes minder snel aan elkaar zullen plakken.
Spoel de aardappelreepjes goed af en droog ze af met een schone theedoek. Verwarm ondertussen het vet of de olie tot 150 graden Celsius (het vet is goed als een stukje brood dat je er in gooit rustig begint te bakken). Bak de aardappelreepjes totdat deze gaar zijn (afhankelijk van de exacte temperatuur en de soort aardappel kan dit 6 tot 10 minuten duren). Schep de patat (want dat is het nu toch al wel geworden!) uit de pan in een vergiet en laat uitlekken.
Verhit het vet tot 180 graden Celsius (het stukje brood bakt nu gelijk heel erg hard) en bak de patatjes totdat deze goudbruin zijn (afhankelijk van hoe lang je ze de eerst keer heb gebakken kan dit zo'n 3 tot 6 minuten duren).
Schep de patat uit de pan, dep eventueel met keukenpapier overtollig vet af en bestrooi ze naar smaak met zout.

Mayonaise:
Eidooiers, maggi, suiker, citroensap en de mosterd met de azijn vermengen met een mixer. Druppelsgewijs onder constant roeren de olie toevoegen. Op smaak brengen met peper en zout.

Appelcompote:
Schil de handappelen en deel de appels in vieren en snijd het klokhuis eruit. Snijd er kleine stukken van. Meng de suiker, pijpkaneel en citroenschil door en vul de pan met appelen af met water zodat de appelen voor de 1/3 onderstaan.
Breng de appelen aan de kook en kook ze zachtjes gaar. Schep ze zo nu en dan om, om aanbranden te voorkomen. Schep de appels als ze gaar zijn uit het vocht.
Roer wat aardappelzetmeel en koud water tot een papje en giet dit in gedeeltes in het kokende vocht van de appels totdat de vloeistof gebonden is. Dek de warme appelcompote af met plasticfolie om velvorming van het aardappelzetmeel te voorkomen.