



Variatie van runds- en varkensvlees met tuinboontjes en krielaardappeltjes

Datum: 17-11-2003
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Dimitri Peeters
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 400 gram champignons
- 400 gram varkenshaas
- 400 gram runderhaas
- 100 gram boter
- 4 sjalotjes
- 1/2 liter room
- 1,5 dl. witte wijn
- bieslook
- peterselie
- zout
- peper
- olie
- krielaardappelen
- 100 gram ontbijtspek
- 500 gram tuinboontjes

Bereidingswijze:

Runds- en varkensvlees:

Laat de room tot 1/3 inkoken. Snij het vlees in reepjes ter dikte van 1 cm en hou het gescheiden van elkaar. Kruid het vlees met peper en zout. Schroei het vlees in kleine pan in olie snel rondom mooi bruin (het moet rosé blijven) en haal het eruit.

Giet olie uit de pan, voeg boter toe en laat deze lichtbruin worden. Voeg de gesnipperde sjalotten en de fijngesneden champignons toe en laat deze even op hoog vuur bakken.

Doe nu de witte wijn erbij en laat tot de helft inkoken. Voeg room toe en laat tot gewenste dikte inkoken. Breng saus op smaak met peper en zout. Voeg de vleesreepjes toe en verwarm deze even door.

Tuinboontjes:

Was de tuinboontjes, voeg water en ietwat zout toe en kook ze gaar.

Snij het ontbijtspek in smalle reepjes en zweet in weinig boter in koekepan even aan. Giet water van tuinbonen en voeg spekreepjes met braadvet toe. Roer goed door elkaar.

Krielaardappeltjes:

Bak de krielaardappeltjes mooi bruin in boter.

PS. Vanwegen het seizoen hebben we sperzieboontje gebruikt in plaats van tuinboontjes.