

Vlees met stoemp

Vlees
VAN BIJ ONS.be
✓oedzaam ✓ellig ✓erantwoord

VLAM.be

RUNDSTOFPOTJE MET OUD BRUGGE-PUREE VOOR 4 PERSONEN:

600 g rundstoofvlees, in gelijke stukken

1 ui

200 g bruine champignons

100 g wilde boschampignons

800 g aardappelen

4 tot 8 raapjes

5 g gedroogd eekhoortjiesbrood

1 el tomatenpuree

150 g geraspte Oud Brugge kaas

200 ml room

2 blaadjes laurier

4 dl runderfond

verse tijm

4 klontjes boter

peper en zout

Schroei in een stoofpot het stoofvlees goudbruin aan in boter. Doe dit niet met te grote hoeveelheden per keer. Zet het vlees dat je net gebakken hebt liever even apart. Snipper de ui fijn, fruit het in de stoofpot in een beetje boter en voeg er dan het vlees terug bij. Kruid met peper, zout en laurier. Overgiet met lichtjes opgewarmde runderfond en voeg ook de tomatenpuree en het eekhoortjiesbrood toe, roer goed. Zet een deksel op de pot en laat 1 à 2 uur sudderen op een klein vuurtje of tot het vlees mooi uit elkaar valt. Kook voor de puree je aardappelen gaar (± 20 minuten) in gezouten water. Giet ze af en plet ze met een pureestamper. Roer er vervolgens 1 klontje boter, de room en de Oud Brugge onder. Kruid af met peper en een beetje zout. Zet opzij en hou warm. Stoom de raapjes beetgaar en stoof ze daarna in een klontje boter mooi glanzend. Kruid met verse tijm, peper en zout. Verwarm een klontje boter in een anti-kleefpan en kleur de champignons in 3 à 4 minuten goudbruin. Serveer door een lepel puree op een bord te schikken, schep er wat stoofpot bovenop en werk af met de gebakken champignons en raapjes.



OSSENSTAART MET RUCOLAPUREE



VOOR 4 PERSONEN:

1 ossenstaart in stukken gesneden
 bouillon om de ossenstaart te koken
 1 wortel
 1 ajuin
 1 selder
 tijm en enkele blaadjes laurier
 peper en zeezout
 3 eetlepels tomatenpuree
 2 eetlepels zachte mosterd
 4 fijngesneden roze sjalotten
 hoeveboter
 een scheutje chardonnay-azijn

Voor de rucolapuree:

2 Charlotte aardappelen
 olijfolie
 300 g rucola

De ossenstaart:

Snijd de wortel, ui en selder in grove stukken en voeg samen met de kruiden toe aan de bouillon.
 Kook hierin de ossenstaart zachtjes tot het vlees van het karkas valt.
 Pel dan de ossenstaart.
 Stoof de roze sjalot aan in hoeveboter.
 Voeg de ossenstaart toe.
 Voeg tevens de tomatenpuree en de mosterd toe.

Breng op smaak met peper en zeezout.
 Voeg een scheutje chardonnayazijn toe.

De rucolapuree:

Kook de aardappelen in de schil en laat ze afkoelen.
 Pel ze en snijd ze in blokjes.
 Plet ze met een vork en kruid met peper en zeezout.
 Voeg een scheut olijfolie van de eerste persing toe.
 Voeg de fijngesneden rucola toe.
 Dek af en houd warm.

Schik de puree op het bord.
 Schep bovenop de ossenstaart.
 Werk af met goede olijfolie of de ingekookte jus van de ossenstaart.

ROSBIEF MET RODEKOOLPUREE



VOOR 4 PERSONEN:

1 rosbeef
 1 rode kool
 2 ui
 12 aardappelen
 2 wortels
 100 ml lichte room
 1 theelepel kurkuma
 20 g boter
 peper en zout

Snijd de kool in stukken en laat ze met de gesnipperde ui, de geschilde aardappelen en de geschilde en in plakjes gesneden wortel ongeveer 30 minuten gaarkoken in gezouten water.
 Verhit de boter in een kleine maar hoge pan. Laat de rosbeef aan alle kanten bruin worden.
 Kruid met peper en zout, dek de pan af en laat de rosbeef verder garen in eigen nat gedurende 25 minuten.
 Laat de groenten en de aardappelen uitlekken en stamp ze tot puree. Roer er de room, de kurkuma, peper en zout door. Houd warm.
 Wikkel het gebrad in alufolie en laat het 10 minuten rusten. Snijd het in dunne plakken.
 Schep met een ijsschep bollen uit de rodekoolpuree en schik ze tussen de plakken vlees.

AARDAPPEL-POMPOENPUREE MET BLAUWSCHIMMELKAAS EN ENTRECOTE



VOOR 4 PERSONEN:

4 entrecotes
 700 g bloemige aardappelen
 500 g pompoen
 400 g verse of diepvrieserwten
 150 g blauwschimmelkaas
 2 sjalotten
 50 g boter
 een handvol verse munt
 peper en zout

Schil de pompoen en snijd in stukken. Snijd ook de geschilde aardappelen in stukken en gaar samen in licht gezouten water. Giet af en pureer. Roer de blauwschimmelkaas door de puree en kruid met peper.

Blancheer ondertussen de erwten in licht gezouten water en spoel af onder koud stromend water. Stoof ze voor het serveren aan in een beetje boter met de gesnipperde sjalotten en gehakte munt. Breng op smaak met peper en zout.

Kruid de entrecotes met peper en zout en grill naar smaak (blue, saignant of à point). Serveer de pompoenpuree met de entrecote en erwten.

VARKENSHAASJE GEVULD MET AARDAPPELPUREE

VOOR 4 PERSONEN:

150 g spek, in dunne sneetjes
 400 g varkenshaasje
 5 grote bloemige aardappelen
 2 dl kippenbouillon
 100 gemixte olijven, zonder pit
 3 el kappertjes
 250 g peultjes
 2 el basilicum
 25 g boter
 3 el olijfolie
 peper en zout

Schil de aardappelen en gaar ze 10 minuten in een bodempje water in de microgolfoven op 750 watt.

Hak de basilicum fijn.

Maak puree van de aardappelen, de boter en de basilicum.



Breng op smaak met peper en zout.

Gaar de peultjes in een bodempje water gedurende 10 minuten.

Verwarm de oven voor op 175°C.

Snijd het varkenshaasje in de lengte open.

Vul het met de aardappelpuree.

Wikkel de speklapjes rond het varkenshaasje en houd alles goed op zijn plaats met een touw.

Leg het varkenshaasje in een ovenschotel en overgiet met de olijfolie.

Bak het gedurende 20 minuten in de oven.

Voeg de kippenbouillon toe, samen met de olijven en de kappertjes.

Bak nog 10 minuten.

Snijd het varkenshaasje in sneetjes van 2 cm en dien op met de olijvenjus en de peultjes.

VARKENSKOTELET MET SPINAZIEPUREE

VOOR 4 PERSONEN:

4 varkenskoteletten
 1 kg aardappelen
 400 g spinazie
 een scheutje olijfolie of een klontje boter
 3 el zonnebloempitten, geroosterd
 nootmuskaat
 peper en zout



Haal de varkenskoteletten enige tijd op voorhand uit de koelkast. Dep ze droog om een nog mooier korstje te krijgen bij het bakken. Kruid de koteletten met peper en zout. Laat het vlees 2 minuten bakken op hoog vuur vooraleer je het omdraait. Draai het vlees om en bak ook de andere kant 2 minuten op hoog vuur. Verlaag dan het vuur om rustig verder te garen. Zo blijft het vlees lekker sappig.

Haal de koteletten uit de pan en laat ze rustig nagaren onder aluminiumfolie.

Kook of stoom de aardappelen gaar. Plet de aardappelen met een pureestamper en voeg er beetje bij beetje de spinazie bij tot deze slinkt. Doe er een scheutje olijfolie of een klontje boter bij zodat de puree lekker smeugig wordt. Kruid naar smaak met nootmuskaat, peper en zout.

Werk de puree af met de geroosterde zonnebloempitten. Serveer de koteletten met de spinaziepuree

VARKENSKROONTJE MET GEPOFTE APPEL EN PUREE VAN PASTINAAK



VOOR 6 PERSONEN:

varkenskroontje van +/- 800 g (met beentjes)
6 (niet te grote) appels, type Golden Delicious
klontje boter en 1 eetlepel olijfolie
300 g bloemig kokende aardappelen
400 g pastinaak
30 g boter
60 g zure room
peper en zeezout
tijm

Voor een extra feestelijke toets:

45 g gehakte walnoten
handjevol fijn gehakte salie
2 theelepels citroenrasp
175 g verkruimeld broodkruim (brood van 1 dag oud)
1 dikke teen gehakte look
30 g boter
50 g gerookt spek in kleine blokjes

Verwarm de oven voor op 180° C.

Kerf het vet van het varkenskroontje kruisgewijs in. Snijd niet in het vlees.

De inkerving zorgt voor een mooie bedruiping tijdens het braden. Wrijf het varkenskroontje in met peper, zeezout en tijm.

Verhit een eetlepel boter en olijfolie in een braadslede of ovenvaste pan en schroei het varkenskroontje aan tot het mooi bruin ziet.

Leg het varkenskroontje op een rooster in een braadslede en schuif in de hete oven.

Verlaag de temperatuur onmiddellijk tot 150°C. Leg na 20 minuten braden de appels naast het varkenskroontje op de rooster en laat het varkenskroontje samen met de appels nog 40 minuten braden, tot het vlees gaar is en de appels zacht.

Schil de aardappelen en de pastinaken en kook ze afzonderlijk gaar in licht gezouten water.

Giet de pastinaken af en mix ze fijn (met de handmixer of in een blender).

Giet de aardappelen af en draai door de roerzeef voor een fijne puree zonder brokjes.

Meng de twee purees en werk af met boter, zure room, peper en zout.

Laat het varkenskroontje rusten op een rooster boven een diep bord, losjes verpakt onder aluminiumfolie.

Voor een extra feestelijke toets:

Een krokante crumble van walnoten, spekblokjes en broodkruim contrasteert heerlijk met de romige puree en zachte appel.

Smelt de boter in een koekenpan en bak er de spekblokjes in, samen met broodkruim en look.

Breng over in een kom en meng er citroenrasp, salie en walnoten onder.

AARDAPPEL- EN ERWTENPUREE MET SAVOOIKOOL EN VARKENSKROONTJE



VOOR 4 PERSONEN:

1 varkenskroontje voor vier personen (800 g)
700 g bloemige aardappelen (ongeveer 7 grote aardappelen)
300 g verse of diepvrieserwten
½ savooikool
1 sjalot
2 dl bruine fond
3 el graanmosterd
enkele el olijfolie

100 g boter
 1 handvol dragonblaadjes
 peper en zout

Maak de savoikool schoon en snijd in slierten.
 Blancheer in licht gezouten water en spoel onder koud stromend water.
 Zet aan de kant.
 Schil de aardappelen en gaar in licht gezouten water.
 Gaar intussen ook de erwten.
 Giet beiden af en pureer.
 Voeg hierbij 50 g boter en kruid met peper en zout.
 Kruid het varkenskroontje met peper en zout.
 Schroei dicht langs alle zijden in een beetje boter en olijfolie.
 Leg in een braadschaal en bak gedurende 20 minuten in een voorverwarmde oven van 200°C.
 Kook de bruine fond lichtjes in met de graanmosterd.
 Kruid met peper en zout.
 Stoof voor het serveren de savooi even op in boter met een gesnipperde sjalot en gehakte dragon.
 Serveer de puree met het varkenskroontje, savooi en enkele lepels van de saus.

WORTELSTOEMP MET WORST



VOOR 4 PERSONEN:

600 g braadworst
 1 kg aardappelen
 1 bussel wortelen
 3 sjalotten
 1 teentje look
 2 dl groentebouillon
 boter
 melk
 verse rozemarijn
 nootmuskaat
 peper en zout

Snipper de sjalotten en de look en stoof ze glazig in boter. Schil de wortelen en de aardappelen en snijd ze in stukken. Doe ze bij de sjalotten en kruid met zout en een takje rozemarijn. Giet er de bouillon bij en laat de groenten onder gesloten deksel garen. Stamp de aardappelen en doe er een klontje boter, een scheutje melk en nootmuskaat bij.
 Serveer met braadworst en wat braadjus.

VARKENSGBRAAD MET SINAASKORST EN WORTELSTOEMP



VOOR 4 PERSONEN:

1 varkensgebraad uit de spiering van ongeveer 700 g
 8 wortelen
 8 kleine aardappelen
 1 sjalot
 ½ liter kippenbouillon
 ½ dl melk
 boter
 nootmuskaat
 verse rozemarijn
 enkele takjes peterselie
 peper en zout

Voor de korst
 3 el mosterd
 2 el sinaasappelmarmelade
 1 koffielepel komijnzaad
 ½ koffielepel anijszaad
 4 kruidnagels
 3 el amandelschilfers
 2 el broodkruim

Doe voor de korst de mosterd en de marmelade in een kom. Vijzel de specerijen tot een niet te fijn poeder. Doe er de amandelen bij en breek ze nog wat. Doe dit mengsel bij de mosterd en de marmelade en meng goed door. Kruid het vlees met peper, zout en nootmuskaat. Korst het rondom in hete boter en strijk het mosterdmengsel op de bovenkant. Strooi er het broodkruim overheen en bedruppel met het braadvocht. Dit zal er voor zorgen dat de korst beter aan het vlees blijft kleven. Bak het vlees gaar in een matig warme oven van 160°C. Een beetje afhankelijk van het vlees zal dit drie kwartier tot een uurtje duren.

Snipper de sjalot en stoof ze glazig in boter. Schil intussen de wortelen en snijd ze in niet te kleine stukken. Doe ze bij de sjalot en stoof nog enkele minuten door. Doe er dan de geschilde aardappelen bij. Die hoeft je niet te snijden. Aangezien ze een kortere gaartijd hebben mogen ze flink groter zijn dan de wortelen. Giet er de kippenbouillon bij. Kruid met peper, zout en een takje rozemarijn en laat rustig gaarkoken onder gesloten deksel.

Haal het vlees uit de oven en laat het rusten om de sappen de kans te geven zich mooi over het vlees te verdelen.

Giet het vocht van de stoemp af en plet alles goed door. Doe er de melk en een klein klontje boter bij en klop luchtig met een klopper. Werk af met vers gesnipperde peterselie.

Serveer de stoemp met enkele plakjes vlees en wat van het braadvocht.

VARKENSKROONTJE MET STAMPPOT VAN SAVOOI EN GEKARAMELISEERDE UI



VOOR 6 PERSONEN:

varkenskroontje van +/- 800 g (met beentjes)

peper en zeezout

tijm

1 savooikool

10 grote bloemige aardappelen

100 g geklaarde boter

0,5 dl room

3 grote uien

nootmuskaat

boter

olijfolie

1 theelepel tijm

zout

scheutje balsamicoazijn

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Kerf het vet van het varkenscroontje kruisgewijs in. Zorg dat je niet in het vlees snijdt.

De inkerving zorgt voor een mooie bedruiping tijdens het braden.

Wrijf het varkenscroontje in met peper, zeezout en tijm.

Verhit een eetlepel boter en olijfolie in een ovenvaste pan en schroei het varkenscroontje aan tot het mooi bruin ziet.

Schuif de pan in de hete oven en verlaag de temperatuur onmiddellijk tot 150°C.

Laat het varkenscroontje een uurtje braden.

Laat daarna het vlees rusten op een rooster boven een diep bord, losjes verpakt onder aluminiumfolie.

Schil de aardappelen, snijd ze in grote stukken en kook ze gaar.

Prak ze grof met de geklaarde boter en room.

Snijd de kool in stukken, bak ze in wat boter zachtjes aan en laat met het deksel op de pan gaar stoven.

Voeg eventueel wat water toe.

Meng de gestoofde kool door de aardappelen.

Breng op smaak met zout en nootmuskaat.

Pel de uien en snijd ze doormidden.

Verwijder de kern en snijd de uien in dunne plakjes van ongeveer 2 mm.

Zet een pan met olijfolie en boter op een matig vuur en voeg er de uien aan toe.

Laat garen tot de ui begint te bruinen en roer regelmatig.

Verminder het vuur naarmate de uien kleuren en neem ze van het vuur als ze mooi gekarameliseerd zijn.

Breng op smaak met de tijm en blus met een weinig balsamicoazijn.

Roer goed om en laat de eventuele overtollige balsamicoazijn verdampen.

Snijd het vlees in plakjes.

Serveer naast een torentje van stamppot met daarop wat gekarameliseerde uien.

SPRUITENSTOEMP MET GEKORST BUIKSPEK EN EEN COMPOTE VAN RODE UIEN



VOOR 4 PERSONEN:

1 stuk buikspek van 600 g

500 g aardappelen

500 g spruiten

2 eetlepels mosterd

broodkruim

2 rode uien

balsamicoazijn

boter

olijfolie

nootmuskaat

peper en zout

Kruid het buikspek met peper, zout en nootmuskaat. Schroei het rondom dicht in warme boter. Leg het vlees op een ovenplaat en giet er het braadvocht over. Strijk er mosterd op en strooi er broodkruim over. Gaar het vlees 45 minuten tot een uurtje in een oven op 150°C.

Kook intussen de aardappelen en de spruiten apart gaar in gezouten water.

Snijd de uien in halve ringen en stoof ze glazig in olijfolie. Blus met een scheutje balsamicoazijn en laat inkoken. Roer er, als de uien gaar zijn en de azijn stroperig geworden is, een klontje boter door. Plet de aardappelen met de spruiten en een klontje boter. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.

Laat het vlees 10 minuten rusten voor je er plakjes van snijdt en serveer met de uien en de spruitenstoemp.