

Feestelijke decemberrecepten van VNK deel 2

Sinds begin dit jaar heeft VNK een zeer feestelijke bes in voorraad: de Cranberry. Omdat deze vooral in december veel wordt gebruikt geven wij u de komende weken enkele heerlijke recepten met cranberries.

Cranberries komen oorspronkelijk uit Noord-Amerika. Sinds het aanspoelen van enkele vaten met cranberries, komen ze ook voor op de Waddeneilanden.

VNK heeft gevriesdroogde cranberries in haar assortiment. Bij het vriesdrogen wordt het water onttrokken door zeer koude lucht. De voordelen van vriesdrogen zijn dat de smaak en kleur beter behouden wordt.

Interesse? Neem dan contact met ons op.

Hieronder een recept voor een hoofdgerecht en nagerecht.

Hoofdgerecht: Wildstoofpot met kastanjes en cranberries

Ingrediënten

250 gr verse kastanjes

1 eetlepel bloem

½ theelepel peper, paprikapoeder en chilipoeder

1 ¼ kg stoofvlees van hert, haas en wildzwijn

2 eetlepels olie

175 gr reepjes rookspek

2 uien

1 bouquet garni (laurier, tijm, rozemarijn, peterselie)

1 pot wildfond

3 dl rode wijn

zout

100 gr cranberries

Snij de kastanjes in en leg ze 10 minuten in een hete oven van 200 graden, laat ze afkoelen en pel de kastanjes. Meng de bloem met de specerijen. Snij het stoofvlees en meng deze met de gekruide bloem.

Snipper de uit en fruit ze in de olie. Voeg de spekjes erbij en bak ze 5 minuten. Schep de uien en spekjes uit de olie en bak het stoofvlees in de olie mooi bruin.

Doe het stofvlees en alle andere ingrediënten, behalve de cranberries, in een pan en laat dit een uur stoven. Schep de cranberries vervolgens door het stoofvlees en laat nog 15 minuten stoven.

Laat de stoofpot snel afkoelen en zet deze weg tot gebruik. Voor gebruik warm de stoofpot en voeg wat tijm en peterselie toe.

Bron: <http://www.receptengids.nl/>

Nagerecht: Cranberry parfait met kaneelsabayon

Ingrediënten parfait

½ liter slagroom

5 eieren

150 gr suiker

100 gr gedroogde cranberry's

Ingrediënten Sabayon

50 cc witte wijn

1 eetlepel suiker

1 mespuntje kaneelpoeder

1 eidooier

Klop de slagroom bijna stijf. Klop de 5 eieren met de suiker. Au bain marie stijf kloppen en vervolgens van het vuur af. Blijven kloppen tot het mengsel is afgekoeld. Meng dan de slagroom en de cranberry's door het afgekoelde mengsel. Stort het in vormpjes. Laat het invriezen. 6 Minuten voor serveren uit de vriezer halen.

Alle ingrediënten voor de sabayon in een bekken doen. Au bain marie opkloppen tot het gaar is.

Bron: Restaurant Le Mirage