

Koken met Dazure

Coördinator Servicedesk
Dominique

Suddervlees & Hemelse kip



NODIG VOOR HEMELSE KIP

- 3 eetlepels boter
- 2 el olijfolie
- 3 teentjes geperste knoflook
- snufje gedroogde chilipeper
- 600 gram kipfilet
- 1 glas witte wijn
- 200 gr crème fraîche
- 80 gram uitgelekte zongedroogde tomaten in olijfolie
- 25 gram vers Parmezaanse kaas,
- 1 tl verse tijm, 1tl verse oregano, 1t verse rozemarijn
- handje basilicumblaadjes
- zout en zwarte peper naar smaak.

VERRUKKELIJKE HEMELSE KIP

UIT DE OVEN 4-6 PERSONEN

Dit is een makkelijk recept maakt niet uit of je het voor 2 of 20 personen moet maken. Schuif maar aan en smul maar lekker mee....

1. Verwarm de oven voor op 180° C.
2. Wrijf de kip in met peper en zout.
3. Smelt 2 eetlepels boter, 1 el olijfolie in een braadpan op middelhoog vuur. Voeg kip toe en schroei beide kanten goudbruin, ongeveer 2-3 minuten per kant. Haal de kip uit de pan en leg op een bord.
4. Smelt eetlepel boter in een braadpan. Voeg knoflook, kruiden en rode chilipeper toe en bak ongeveer 1-2 minuten. Roer de wijn, crème fraîche, zongedroogde tomaten (fijn gesneden) en Parmezaanse kaas erdoor. Breng aan de kook en zet het vuur lager en laat sudderen totdat de saus dikker wordt.
5. Doe de kip en de saus in een ovenschaal en zet ongeveer 25-30 minuten in de oven. En als laatste Garneer met verse basilicum

Suddervlees

*"Geduld en nog eens geduld omdat het zo'n 5 uur staat te pruttelen op het vuur.
Eén van de favorieten van mijn man!"*

INGREDIËNTEN

- 1250 g biologische sukade of runderbraadlappen
- 400 g tomaten
- 3 uien
- 4 à 5 tenen knoflook
- 1 flinke tak rozemarijn
- 3 takjes tijm
- 25 g tomatenpuree
- 3 blaadjes laurier
- 3 kruidnagels
- 350 ml rode wijn (bijvoorbeeld Côtes du Rhône)
- 350 ml warm water
- 1/2 à 1 rundvleesbouillonblokje
- zout en versgemalen peper

BEREIDINGSWIJZE

1. Haal het rundvlees ruim van tevoren uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen
2. Was de tomaten, verwijder de kroontjes en snijd in blokjes
3. Maak de uien en knoflook schoon
4. Snijd de uien fijn en pers de knoflook uit
5. Verwarm een scheut (olijf)olie en een klont boter in een braadpan en bak hierin het rundvlees op middelhoog tot hoog vuur mooi bruin
6. Breng op smaak met zout en versgemalen peper, haal uit de braadpan en leg op een bord
7. Bak in het overgebleven braadvet de uien, knoflook, rozemarijn en tijm ongeveer 2 minuten aan op middelhoog vuur
8. Voeg de tomatenpuree toe en bak een minuut mee
9. Voeg dan de tomatenblokjes, de laurier en kruidnagel toe en roer goed door
10. Voeg vervolgens de wijn, het warme water en het bouillonblokje (verkruid) toe
11. Voeg als laatste het vlees, samen met het vleesvocht terug in de pan en breng het geheel tegen de kook
12. Zet daarna het vuur laag (op de kleinste pit) met een deksel, net niet gesloten, op de pan
13. Laat het vlees in zo'n 5 uur rustig gaar sudderen en roer af en toe door
14. Het vocht zal iets verdampen, dus voeg, zo nodig, een klein beetje wijn of water toe
15. Zodra het vlees uit elkaar valt is het gaar
16. Haal het vlees uit de pan en verwijder vet en vetrandjes zodra het vlees wat is afgekoeld
17. Haal de rozemarijn, tijm, laurier en kruidnagel uit de jus
18. Is de saus aan de dunne kant, kook dan nog voor een deel in tot gewenste dikte. Hoe langer je hem laat inkoken, des te krachtiger de smaak en dikker de saus
19. Pureer eventueel een deel van de jus met een staafmixer, maar behoud een enigszins robuuste structuur
20. Voeg het vlees bij de saus en breng op smaak met zout en versgemalen peper
21. Serveer met een stampot (pag. 110 of 218) of frietjes en een salade

