

Scampi's met Jonagold en curry (4 pers.)

Ingrediënten

- 20 scampi's
- 10 dunne plakjes gerookt spek
- 1 grote jonagoldappel
- 1 klp curry
- 1 klp suiker
- 200 g zure room (room + enkele druppels citroensap)
- 1 bakje cressonnette

Werkwijze

- pel de scampi's en wikkel elke scampi in ½ snede spek
- schil de appel, verwijder het klokhuis en snij de appel in kleine stukjes
- bak de scampi's in boter en houd ze warm in de oven
- stoof de appels in het braadvocht van de scampi's
- bestrooi met curry en suiker en voeg de zure omm toe
- laat inkoken tot een gladde saus
- verdeel de scampi's over de borden en lepel er de saus naast
- garmeer met cressonnette
- schenk hierbij een glaasje Vinho Verde



Azulejo 2023, vinho verde, Portugal 8/10

Vergeet de waterachtige en vaak vrij dunne vinho verde van weleer want deze witte wijn met groene tint uit het noorden van Portugal heeft de voorbije jaren fors aan kwaliteit gewonnen. Nieuw op het schap bij Delhaize en op basis van uitsluitend alvarinhodruiven. Groene appel en citrus in neus en mond, pittig en levendig, verrassend breed gestructureerd. Prima lengte met een onberispelijke frisheid van kop tot staart. Deze fles maak je in een handomdraai soldaat.

13% vol., bij Delhaize, 7,99 euro

Varkenshaasje met Grand-Veneursaus (4 pers.)

Benodigdheden

***Marinade**

- 3/4 l rode wijn
- 1 grote ajuin
- 2 takjes tijm
- 2 laurierblaadjes
- enkele takjes selder
- 10 tal peperkorrels
- 2 kruidnagels
- 1 eetlepel olie
- 3 schijfjes citroen
- 1 varkenshaasje +/- 800 gr

***Saus**

- boter
- 2 eetlepels witte wijn
- 2 eetlepels suiker
- 2 eetlepels cognac
- 1/2 koffielepel gerdox
- 100 gr rode bessenkonfituur(+marinade)
- 2 dl room

Werkwijze

- Leg het varkenshaasje gedurende min. 12 uur in de marinade. (mag gerust 1 week marineren dan is het vlees op z'n best)
- Haal het vlees eruit, laat het bedruipen, maar bewaar het marinadevocht.
- Breng boter in een braadkom, bruin het vlees en achteraf kruiden met peper en zout.
- Voeg de marinade alsook 2 lepels witte wijn, 2 lepels suiker en 2 lepels cognac bij het vlees en laat 15 - 20 minuten gaar stoven.
- Haal het vlees uit de pan, en hou het warm.
- Laat het kookvocht inkoken, voeg de room en de rode bessen konfituur eraan toe.
Laat de saus verder inkoken tot sausdikte (binden met beurre marie)
- Snij het varkenshaasje in schijven en giet een deel van de saus erover.

***fruitbegeleiding**

- Kan opgediend worden met gepocheerde peren of appelen, gevuld met veenbessen.