

Menu 9.

Italiaanse uiensoep

Zuurkool op traditionele wijze

Rijstpap met krieken

Italiaanse uiensoep

Ingrediënten (2 pers)

- 250 gr uien
- 1 à 2 eetlepels reuzel
- ½ teentje knoflook
- ½ Spaanse peper
- 1 à 2 eetlepels tomatenpuree
- ½ theelepel verse oregano
- ½ theelepel fijngehakte basilicum
- 75 ml droge witte wijn
- 350 ml vleesbouillon
- 1 snuifje cayennepeper
- 1 mespunt suiker
- 50 gr mozzarella
- 2 sneetjes wit brood
- zwarte peper en zout

Bereiding

- De uien in dunne reepjes snijden en fruiten in de hete reuzel
- Knoflook en Spaanse peper fijn hakken en even mee fruiten
- De tomatenpuree erdoor roeren, kruiden met de oregano en de basilicum
- Blussen met de witte wijn
- De vleesbouillon erbij schenken
- De oven voorverwarmen op 200°C
- De soep op matig vuur 25 à 30 min zachtjes laten koken
- Pittig kruiden en overdoen in vuurvaste soepkommen
- Een sneetje wit brood, belegd met mozzarella in de soep leggen en de kommen even in de oven zetten

Zuurkool op traditionele wijze

Ingrediënten (6 pers)

- 2 kg zuurkool, geconserveerd of vers
- 2 uien
- 15 jeneverbessen
- een takje tijm
- 1 laurierblaadje
- 2 eetlepels reuzel, ganzenvet of boter
- 1 fles droge Elzaswijn, type Riesling
- ½ kg gekookte aardappelen
- eventueel 2 wortelen
- verschillende gerookte vleessoorten in stukken gesneden
- 6 sneetjes gerookte ham
- 6 stuks casselerrib
- 250 gr spek
- 12 knakworsten of 3 rookworsten

Opmerking

Je hebt een grote, betrekkelijk platte pot nodig, met een goed sluitend deksel. Indien nodig, kun je een handdoek rond het deksel spannen om alle smaak in de pot te houden. We gaan uit van het standpunt dat de zuurkool nog rauw is, dat wil zeggen dat hij niet door de slager gemaakt is of niet uit een conservenblik komt.

Bereiding

- Smelt het vet in de pot
- Snij de ui in plakken en smoor die in het vet
- Doe er de zuurkool bij, roer goed en verdeel de kool volledig over de bodem
- Jeneverbes, tijm en laurier gaan erbij evenals de fles Elzaswijn
- Verdeel het spek en de gerookte ham over de zuurkool
- Je mag er eventueel 2 in stukken gesneden wortelen aan toevoegen
- Zet het deksel goed op de pot en laat langzaam gedurende 1½ uur pruttelen
- Doe er de casselerrib en de rookworst bij en laat die heel langzaam in de stoom van de zuurkool mee opwarmen of garen
- Serveer heet samen met de gekookte aardappelen, eventueel met wat mosterd.

Wijntip

- Elzaswijn

Bij zuurkool kunnen we dezelfde wijn serveren als die welke in het gerecht is gebruikt. In dit geval is dat een Riesling uit de Elzas, maar dat kan evengoed een droge Duitse Riesling zijn. Ook andere Elzaswijnen zoals Pinot Gris of een doge Muscat zijn uitstekende begeleiders.

Wil je deze schotel wat feestelijker maken dan drink je een fruitige Crémant d'Alsace, een schuimwijn uit de Elzas

Rijstpap met krieken

Ingrediënten (4 pers)

- 1 l melk
- 125 gr dessertrijst
- 1 vanillestokje
- 50 gr griessuiker
- 5 gr saffraan
- de schilletjes van $\frac{1}{8}$ citroen
- de schilletjes van $\frac{1}{8}$ sinaasappel
- een bokaal krieken op sap

Bereiding

- Rasp de schillen van citroen en sinaasappel en snij ze in piepkleine stukjes
- Blancheer ze een tiental seconden in kokend water
- Droog ze af
- Meng in een kookpan melk, rijst, vanillestokje, saffraan en citrusschillen en breng alles aan de kook
- Roer af en toe
- Laat zo'n 40 min op een zacht vuurtje verder koken
- Voeg er na 35 min kooktijd de suiker aan toe
- Serveer warm of koud met de krieken op sap.