



Opai's keuken

Sperziebonen in jachtsaus

Ingrediënten (voor vier personen) :

- 550 gram sperziebonen
- 450 gram hamlappen of varkenshaas
- 100 gram (d.w.z. 1 grote) ui
- braadboter
- 1 zakje Maggie kruidenmix voor boontjes/jachtschotel
- ad libitum: 1 paprika, in stukjes zonder zaadlijsten

Bereidingswijze:

Snijd het vlees in blokjes van ca. (1,5 cm)³. Haal de boontjes af en breek ze. Snipper de ui. Bak het vlees aan in de olie; gebruik een braadpan. Voeg na ca. 5 minuten de uisnippers toe en bak even mee. Kook tegelijk de boontjes in een aparte pan beetgaar, Meng ondertussen de kruidenmix met 330 mL water. Giet dan de boontjes af en bak die ook even mee. Doe daarna de kruidenmix ook in de braadpan; roer goed dooreen en breng aan de kook. Voeg er eventueel de in kleine stukjes gesneden paprika bij. Laat alles nog even sudderen met het deksel schuin op de pan totdat alles goed gaar is. Serveer met rijst, of aardappel- of knolselderijpuree*).

*) 750 gr geschilde knolselderij in blokjes snijden en in 250 mL melk op zacht vuur in 20 minuten gaarkoken. Let daarbij goed op: melk kookt erg vlug over! Licht afgieten en de selderij pureren. De puree met (weinig) zout en peper op smaak brengen en wat crème fraîche (of kookroom of boter) erdoor roeren. Als de puree te stijf is, deze eventueel nog verdunnen met een scheutje room.