

Aardappelwok met kalkoen en groente

Ingrediënten voor 4 personen:

6 grote vastkokende aardappelen
2 kalkoenfilets
1 kleine courgette
1 kleine aubergine
4 wortelen
3 dl kippenbouillon
1 dl sojasaus
1 citroen
1 busseltje lente-uitjes
2 teentjes look
1 rood pepertje
sesamolie

Bereidingswijze

Snijd de geschilde aardappelen in dunne plakjes.

Snijd de kalkoen, courgette, aubergine en wortelen in reepjes.

Bak eerst de kalkoen in een hete wok met wat sesamolie. Voeg de aardappelplakjes toe en laat 5 min bakken.

Doe er nadien de groenten en lente-uitjes in hun geheel bij, samen met de fijngesneden look en fijngesneden ontpitte, pikante peper.

Blus met kippenbouillon, sojasaus en citroensap. Laat alles 2 min stoven.

Breng op smaak met peper en zout.

Wijnadvies: Markowitsch Zweigelt & Pinot Noir, Wijnkoperij Henri Bloem Amersfoort

Indische varkensvleescurry

Ingrediënten

Voor 6 personen

- 1 kg. varkenslapjes, in blokjes van ong. 4 cm.
- 2 uien
- 1 rode paprika grof gesneden
- 4 tenen knoflook, in vieren gesneden
- gember, ong. 3 cm. geschild en grof gehakt
- 1 theel. gemalen geelwortel
- ½ theel. rode chilipeperpoeder
- 5 eetl. arachideolie
- 1 bosje stoneleeks of lenteui
- 5 eetl. tamarindesap
- 1 ½ eetl. vissaus
- 2 sjalotjes, fijngesnipperd

Bereidingswijze

1. Doe de uien, knoflook, gember, geelwortel en chilipoeder in een vijzel en plet dit.
2. Verhit de olie in een pan. Roerbak de puree uit de vijzel in de olie.
3. Zet het vuur laag en laat de kruiden ongeveer 15 minuten sudderen. Roer het af en toe door en voeg wat water toe als het te droog wordt.
4. Het is klaar als er oliedruppeltjes aan de rand van de puree verschijnen.
5. Verhit olie in een wok. Roerbak het vlees met de currypasta 2 minuten en voeg daarna de vissaus en het tamarindesap toe. Doe er na 2 minuten de paprika en sjalotjes bij.
6. Laat het geheel onder af en toe doorscheppen ong. 30 minuten doorsudderen in een pan met het deksel erop.
7. Doe 5 minuten voor het serveren de stoneleeks in de pan en laat die nog even mee sudderen.

Wijnadvies: Gruner Veltliner