

HESP

- Belgische geweldde beenham -

Goed gerecht voor groepen vanaf 15 personen

Ingrediënten

- 1 beenham met bot, licht gezouten, licht gerookt, niet gekookt. Reken op ~ 2 ons pp. exclusief het bot;
- Enkele teentjes knoflook;
- 1 grote ui;
- 1 paprika;
- 1 prei;
- 1 wortel;
- 1 koolrabi;
- 1 stengel bleekselderij;
- 1 stukje rode peper;
- Plakje gemberwortel;
- Tijm;
- Peterselie;
- Laurier;
- Jeneverbessen.

Bereidingswijze

1. Maak de groentes schoon en hak ze grof;
2. Spoel de beenham af en doe deze met de grof gehakte groente en kruiden in een grote pan;
3. Heet water erbij tot de beenham onderstaat;
4. Minimaal 12 uur op een klein pitje wellen (niet koken). 80° is voldoende (een thermometer is dan erg handig);
5. Beenham aansnijden op een grote snijplank en serveren met een mosterdsaus.

Let op: bouillon waarin de beenham is gegaard niet weggooien, uitgeven, inkoken (afschuimen) tot een font en in porties invriezen. Prima basis voor soepen en sauzen.

De mosterdsaus

Ingrediënten (geen vaste hoeveelheden, altijd weer anders)

- Boter;
- Bloem;
- Beetje bouillon;
- Wat droge sherry;
- Crème Fraîche;
- 2 soorten mosterd;
- Een zuurtje (witte azijn);
- Een zoetje (honig of suiker);
- Beetje cayennepeper;
- Evt. zout en peper.

Bereidingswijze

1. Klein beetje roux maken van bloem, boter en bouillon;
2. Sherry en crème fraîche erbij, roeren totdat een gladde dikke saus ontstaat;
3. Flink wat van de 2 soorten mosterd en een mespuntje cayenne erbij;
4. Klein zuurtje toevoegen, compenseren met een zoetje (versterkt de smaak);
5. Evt. zout en peper naar smaak toevoegen;
6. Warm serveren.