

Lekkere kerstrecepten met de Jeneverbes!



Sucadelapjes met jeneverbes en laurier

– pond sucadelappen, kokend water, ontbijtkoek, zonnebloemolie, vijf jeneverbessen, drie laurierblaadjes, peper en zout en een rundvleesbouillonblok (10 gram)

Kruid de sucadelapjes met peper en zout en bak deze aan in de olie in een hete gietijzeren pan gedurende ca. 10 minuten, zodat ze iets gekleurd zijn. Zet het gas (elektriciteit of wat dan ook) lager en giet er voorzichtig kokend water op, zodat de lapjes net onder staan. Laurier en jeneverbessen erbij doen en ongeveer anderhalf uur zachtjes laten stoven op een klein pitje met deksel op de pan. Af en toe lapjes omdraaien en controleren of alles goed gaat. Na anderhalf uur een dikke plak ontbijtkoek in stukjes snijden en de bouillonblok erbij verkruimelen. Deksel nu half erop doen, zodat wat water kan verdampen. Nog even een half uurtje geduld en als de lapjes zacht aanvoelen (even met een vork prikken) is het goed. De jus is dik en wat zoet geworden door de ontbijtkoek! Lekker met kruimige aardappeltjes en een winterse groente naar keuze (rode kool, spruitjes of witlof). Eet smakelijk!

Tip: Iers rundvlees is erg lekker, dat is ook bij de gewone supermarkt verkrijgbaar. Het heeft meer smaak. Kies in ieder geval voor een goede kwaliteit rundvlees.

Jeneverbesboter

– pakje gezouten roomboter en zeven jeneverbessen

Laat de roomboter goed op kamertemperatuur komen, zodat deze zacht is. Kneus zeven jeneverbessen en probeer ze zo fijn mogelijk te maken. Meng deze door de roomboter en laat deze enkele uren intrekken. Klaar! Lekker op vers stokbrood met mooie rauwe ham.

Warme appelpunch met jeneverbessen

– halve liter troebel appelsap en drie jeneverbessen

Kies een goede kwaliteit troebel appelsap, liefst biologisch en als het kan zelf geperst. Verwarm deze heel zachtjes met drie gekneusde jeneverbessen gedurende 20 minuten. Zeef het sap en schenk dit in mooie glaasjes. Lekker op een koude winterse middag!

Tip: jeneverbes is sterk van smaak, dus laat het niet te lang trekken. Appelsap kan soms erg zoet zijn en de smaak van de jeneverbes maakt er een volwassen drankje van.