

RECEPT VAN DE MAAND

OKTOBER

OVENSCHOTEL SAUCIJS, ABRIKOOS, GEMBER, APPEL EN EI

WIJN: BON COURAGE 'THE PEPPER TREE'
SHIRAZ, ROBERTSON, ZUID-AFRIKA, 2020



RECEPT VOOR
6 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

Voor de ovenschotel:

6 rundersaucijzen
1 ui
1 steel prei
1 winterwortel
250 gr gedroogde abrikozen
2 el gehakte gemberwortel
2 appels (Granny Smith)
1 el kerrie
4 laurierblaadjes
2 el bloem
40 cl runderbouillon
olijfolie
4 eieren
scheutje melk
peper en zout

BEREIDING

Voor de ovenschotel:

Snijd de ui, wortel en prei in stukjes van 2 cm. Snijd de abrikozen in vieren. Snijd de appels ook in stukjes van 2 cm. Bak de saucijzen aan in de olie. Snijd in plakken van 2 cm dik. Roer de bloem door het vlees en laat even staan. Bak de groente aan in de olie. Voeg de kerrie toe en bak weer even aan. Voeg dan de gember toe, roer door. Dan het vlees erbij, de abrikozen en de bouillon. Roer door totdat het vocht gaat binden. Laat 15 minuten rustig pruttelen. Breng eventueel op smaak met peper en zout. Voeg dan de appel toe, roer even door en zet het gas uit. Schep in een ovenschotel en druk een beetje aan. Klop de eieren los met wat zout en een scheutje melk. Giet het ei mengsel op de ovenschotel en leg de blaadjes laurier erop. Zet in de oven op 180 graden boven warmte.

Serveer met een salade en rijst of aardappelpuree.

Heerlijk met de Bon Courage Pepper Tree Shiraz; decanteer hem een paar uur van tevoren, dan komt de smaak goed los. De afdronk bij dit gerecht zorgt voor het karakteristieke pepertje!

Tip: dit gerecht gaat ook goed met witvis in plaats van worst. Vervang dan de runderbouillon door groentebouillon.

Overigens smaakt de Chardonnay ook prima bij deze schotel, de houtlagering zorgt voor voldoende body. Een mooi gerecht voor zowel de witte als rode wijn van de maand dus!

Ab Tamis, chef kok van De Wijnproevers.

