

Kamperen in de Achterhoek.

CULINAIR GENIETEN OP DE CAMPING



VEEL INGREDIENTEN ZIJN TE KOOP BIJ
LANDWINKEL DE VERSE KERS IN WEHL



Recept van Lars Elshof

Sukade met polenta van spek en geitenyoghurt

Lars Elshof zwaait sinds kort de scepter in de keuken bij Havezathe Carpe Diem in Vethuizen. De historische en karakteristieke Havezathe is gelegen aan de rand van de Montferlandse bossen.

Lars maakt graag gerechten met producten uit te streek.



Liever bij Havezathe Carpe Diem eten?
Kijk op hotelcarpediem.nl

Ingrediënten Voor: 5 personen

Sukade

- 1 kg rundersukade *IJsboerderij De Steenoven, Hummelo*
- scheut olijfolie
- 5 l water
- 5 takjes rozemarijn
- 6 takjes tijm
- 1/2 bol knoflook
- 100 gr tomaten ketchup
- 1 l rode wijn
- 5 blaadjes laurier
- 100 gr winterpeen
- 100 gr knolselderij
- 80 gr prei
- 2 uien
- 3 gr witte peperkorrels
- 3 gr kruidnagel

Polenta

- 200 gr maismeel polenta
- 700 ml groenten bouillon
- 100 gr geitenyoghurt *Geitenhouderij Elshof, Vethuizen*
- 150 gr roomboter
- 80 gr gerookt spek *Sanders Hof, Etten*

Bereiding

Tijd: 30 min en 4 uur laten garen (niet bij gegaarde sukade)

Sukade

1. Snijd eerst alle groenten in grove stukken.
2. Zet een brede pan op het vuur met wat olijfolie. Leg de sukade erin en geef een mooie bruine kleur aan het vlees.
3. Voeg de groenten toe en laat deze even meebakken.
4. Voeg de kruiden en specerijen toe en blus af met de rode wijn.
5. Voeg het water toe. Laat zachtjes garen op laag vuur gedurende 4 uur. Als de sukade gaar is, haal je de sukade uit het vocht en kook je het vocht verder in. Wat je over houdt is de jus.

Polenta

1. Snijd het gerookt spek fijn.
2. Verwarm de groentenbouillon. Als de bouillon warm is voeg je de polenta toe. Met een garde goed oplossen in de bouillon en verder garen op laag vuur.
3. Daarna voeg je het spek toe en daarna de koude boter.
4. Als laatst voeg je de geitenyoghurt toe voor een frisse balans.

 kamperenindeachterhoek.nl