



Maandrecept *December*



Uien haché met rodekool *(hoofdgerecht, 4 personen)*

750 gr. doorregen riblappen
2 laurierblaadjes
30 gr. boter
1 el appelstroop
1 vleesbouillontablet

6 ons uien
4 kruidnagels
scheut rode wijn
1 plakje ontbijtkoek
400 ml water

600 gram aardappels

600 gram rode kool

Bereiden:

Verhit de boter in een grote pan. Voeg het vlees toe en schroeit het rondom dicht. Dan de uien erbij en vijf minuten mee bakken. Voeg hierna de rode wijn, de knoflook, de kruidnagels, de laurierblaadjes en de runderbouillon toe. Breng alles op smaak met zout en peper. Laat het geheel minimaal drie uur sudderen. Maak tijdens het laatste half uur de rode kool en de aardappelpuree.



De wijn:



L'Ouvrière Rouge 2013 van Château Les Eydins is de rode “huiswijn” van de eigenzinnige wijnmaker Serge Seignon. De wijn is krachtig en warm. Gemaakt van 55% Syrah, 30% Grénache en 15% Carignan, eerst in RVS en vervolgens in hout gerijpt. Een prachtige wijn voor naast het kerst hoofdgerecht of voor een heerlijke avond bij de open haard.

Gewoonlijk kost de wijn € 12,50 (en binnen het abonnement of bij 6 flessen € 11,50). In december kost-ie –met een fraai vormgegeven recept- slechts € 10,50.

