Aan de Koffietafel

Het recept van de maand december.

Hazepeper a la Cees

Recept voor vier personen.

Benodigdheden:
2 HAZEN
Zout, peper, azijn, bloem +

Ingrediënten voor de marinade:
1 fles rode wijn
4 laurier blaadjes
4 kruidnagels
6 jeneverbessen
6 grote gestampte peperkorrels
1 bol knoflook
¼ bos tijm
¼ bos rozemarijn
4 kwarten sinasappel
1 kaneelstok
1 gesneden ui
1 eetlepel tomaten puree

Ingrediënten voor de Hazepeper:
1 pot zilveruitjes 200 gram
2 bakjes kastanjechampions
1 ui
2 winterpenen
1 kleine knolselderij
4 plakken ontbijtkoek
1 ons cranberry's
1 stuk bleekselderij

Voorbereiding:
Snijd de haas in 5 delen (4 poten en de rug). Leg deze delen ongeveer 1 dag in de marinade, af en toe omkeren.

Bereiding:
Neem de haasdelen uit de marinade (marinade niet wegdoen). Droog ze met doeken, flink peperen en zouten en goed inwrijven met bloem.
Vervolgens in de koekenpan om en om goed bruinbakken en daarna in een ruime pan storten.
Het braadvocht afblussen met de gezeefde marinade, dit vocht bij de haasdelen doen.
Het geheel opzetten en onder zacht pruttelen gaar maken (ca. 2 a 3 uren)
Als de botten loslaten van het vlees kan men stoppen.
Vlees en botten uitnemen, als het afgekoeld is. Het vlees vervolgens van de botten plukken.
Braadjus bewaren.
De overige ingrediënten, schillen en wassen en kort snijden (ca. ½ tot 1 cm) m.u.v. de cranberry's en de ontbijtkoek.
De ingrediënten per soort aanbakken en kleurgeven. Vervolgens in het braadvocht storten en in ca. ½ uur verder garen. Op het laatst het geplukte vlees, cranberry's en dobbelsteentjes ontbijtkoek eraan toevoegen.
Indien nodig kan het geheel op smaak worden gebracht met peper, zout en een scheutje azijn.

Serveren met rodekool en aardappelpuree/aardappels.
Eet smakelijk,
Cees Marees **(**Chef-kok hotel Nobel te Ballum)