Aan de Koffietafel

Het recept van de maand Juni

Ossehaaspuntjes a la Lonneke

Ossenhaaspuntjes met Stroganoff saus *(voor 4 personen)*
Ingrediënten:

§	800 gram	ossenhaaspuntjes
§	1 stuks	ui
§	2 eetlepels	knoflookpulp
§	1 stuks	paprika
§	100 gram	champignons
§	100 gram	ham
§	2 eetlepels	ketchup
§	4 druppels	worcestersaus
§	3 druppels	tabasco
§	½ liter	vleesbouillon
§	250 ml	koksroom
§	1 scheutje	wodka (een flink borrelglas)
§	1 snufje	peper en zout
§		boter om in te bakken

Bereidingswijze:
Saus:

- Ø Snijd de ui, champignons, paprika en ham in kleine blokjes.
- Ø Fruit het uitje in een hapjespan.
- Ø Voeg de knoflookpulp toe.
- Ø Voeg de paprika, champignons en hamblokjes toe. Even lichtjes bakken.
- Ø Daarna de ketchup erbij.
- Ø Goed doorroeren en beetje bij beetje afblussen met de bouillon.
- Ø Koksroom erbij.
- Ø De worcestersaus en de tabasco toevoegen.
- Ø Daarna alles goed heet laten worden en flamberen met wodka.
  Wilt u een vlam dan een gedeelte van de pan goed heet laten worden en hier de wodka op gieten.
  Pas wel op! Soms kunnen de vlammen erg hoog worden.
- Ø Voor een dunnere saus meer bouillon toevoegen en minder koksroom.
- Ø Voor een dikkere saus minder bouillon toevoegen en meer koksroom.

Ossenhaaspuntjes:

- Ø Een pan met boter op hoog vuur zetten.
- Ø Wanneer de boter goed gesmolten is de ossenhaaspuntjes in de pan.
- Ø Deze goed aan alle kanten bakken en naar wens bakken.
  Hoe langer = wel done - Kort = rare
- Ø Beetje peper en zout erover.

Tip: U zou de ossenhaaspuntjes ook kunnen vervangen door een varkenshaasje.

Eet smakelijk,
Lonneke van Twillert, chefkok restaurant de Boerderij te Ballum