

Diena's dinner

Blondina Wagner deelt elke editie van *Het Wiel* haar lekkerste recepten met jullie. Haar gerechten komen niet uit een boek, ze zijn allemaal door haar zelf bedacht. Voor dit *Wiel* een 3-gangen kerstmenu met goulashsoep, varkenshiel en tiramisu toe.



Goulash- soep

Bak de uien met het vlees en knoflook ± 10 min. Strooi bloem, paprikapoeder, zout en peper erover en voeg de tomaten erbij

en dan de bouillon.

1 Uur laten stoven op laag vuur met deksel erop.

Na een uur de bonen en de paprika erbij doen, dan alles 2 uur laten garen op laag vuur, vervolgens de aardappels erbij en tomatenpuree en laurier, en door laten koken tot de aardappels gaar zijn.

Roer op het laatst de goulashmix en chilisaus erdoor.

Varkenshiel uit de oven

Was de varkenshiel en dep hem goed droog. Wrijf in met peper en zout en paprikapoeder. Meng de fijn gesneden knoflook met de chilisaus en nootmuskaat en roer de roomboter erdoor tot een glad mengsel. Wrijf de



Ingrediënten Goulash- soep

pot 500 gr sperzie bonen
1 theelepel paprikapoeder
3 knoflooktenen fijn gesneden
2 kilo rundvlees in blokjes gesneden
5 vleestomaten in vieren gedeeld
500 gr aardappels in blokjes
2 liter rundvleesbouillon van tablet
1 rode en 1 groene paprika in blokjes gesneden
1 eetl bloem
4 laurierblaadjes
2 eetl chilisaus
2 blikjes tomatenpuree
1 zakje goulashmix van knorr of maggie
4 uien klein gesneden

Ingrediënten varkenshiel uit de oven

1 kilo varkenshiel met bot
peper/zout
3 tenen knoflook fijn gesneden
1 theel nootmuskaat
1 theel roomboter
3 uien
800 gr kleine aardappels geschild
200 gr sjalotten
1 liter groentebouillon van tablet
3 laurierblaadjes
zakje fijne soepgroenten
300 gr zeevruchten



varkenshiel hier goed mee in, en bak het vlees in een ruime braadpan rondom aan tot het mooi bruin is.

Snij de uien klein en voeg ze samen met de soepgroenten bij het vlees in de pan, giet dan de warme bouillon erbij en de laurierblaadjes. 1 uur laten trekken. Verwarm de oven voor op 200 graden.

Schep het vlees uit het groentemengsel en leg in een vuurvaste schaal met deksel. Laat het vlees 90 min garen in de oven.

Haal na 90 min het vlees uit de schaal. Haal het groentemengsel door een zeef, snij de aardappels doormidden en leg dit in een diepe ovenschaal samen met de sjalotjes, doe zout en peper erover naar smaak. Leg de varkenshiel er bovenop, giet de rest van het gezeefde groentemengsel erover tot de aardappels bijna onder staan, doe dan alles weer op 200 graden terug in de oven voor 30 min. Mooi op een groot bord serveren.



Tiramisu

Mix de suiker en eierdooiers tot een glad mengsel, voeg de mascarpone toe en de helft van de cognac en mix alles goed door elkaar.

Maak de mixer goed schoon en mix dan de eiwitten stijf in een grote kom, schep de eiwitten door de mascarpone.

Schenk de espresso in een ondiepe schaal met de rest van de cognac en 'n theelepel cacao, roer even goed door.

Dip elke lange vinger dan goed in het mengsel, en bedek hiermee de bodem van een glazen ovenschaal van 20 cm. Als de bodem bedekt is met een laag van de lange vingers, bedek hem dan met het mascarpone mengsel, en bestuif dit met de cacao-poeder.

Herhaal dit vervolgens nog een keer en strooi op het laatste de cacao-poeder erover.

Zet de schaal 4 uur in de koelkast

fijne feestdagen

Ingrediënten tiramisu

500 gr mascarpone
6 eieren gesplitst
30 lange vingers
350 ml espresso afgekoeld
3 eetl suiker
4 theel. cacao-poeder
50 ml cognac of brandy