

DE KEUKEN VAN HOTEL HALLO



Veerle, de mama van Max, kookt niet graag. Maar ze kan het wel. Ze maakt heerlijk stoofvlees, waar iedereen dol op is. Behalve Manon dan, want zij eet geen vlees. Wim, de papa van Max, houdt wél van koken. Hij kookt van alles. Maar als Max en Mia mogen kiezen, dan vragen ze om witlof met ham en kaas. En voor Manon maakt hij dan een schaalpje zonder ham.

Stoofvlees van Veerle

Hoofdgerecht voor 4 personen

- 1,75 kg runderstoofvlees in stukjes gesneden
- 4 eetlepels zout en versgemalen zwarte peper
- 3 middelgrote witte uien in plakjes gesneden
- 3 eetlepels bloem
- anderhalve liter runderbouillon
- 1 flesje bier van 375 ml
- 4 takjes verse tijm
- 2 laurierblaadjes
- 1 eetlepel mosterd gesmeerd op 1 snede brood
- 1 eetlepel bruine suiker

- 1 *Dep het rundvlees droog met keukenpapier en bestrooi het met zout en peper.*
- 2 *Neem een pan met dikke bodem en verwarm hierin 2 eetlepels boter op een middelhoog vuur.*
- 3 *Bedek de bodem met stukken vlees en laat ze aan elke kant ongeveer 3 minuten bruinen zonder te roeren. Haal het vlees uit de pan.*
- 4 *Doe 2 eetlepels boter in de pan, zet het vuur lager en voeg de uien toe met een 1/2 theelepel zout. Laat 15 minuten bruinen.*
- 5 *Voeg de bloem toe en roer tot de uien gelijkmatig bedekt zijn en de bloem lichtbruin kleurt in ongeveer 2 minuten.*
- 6 *Roer de bouillon in de pot, schraap het aanbaksel op de bodem los en voeg bier, tijm, laurier en het gebruikte vlees met de vrijgekomen jus toe. Zet het vuur hoger en breng aan de kook.*



- 7 Zet het vuur lager, leg de boterham met mosterd met de mosterdkant naar omlaag op het vlees, doe een deksel half over de pan en laat 2 tot 3 uur sudderen. Langer sudderen kan ook als je de saus dikker wil. Roer zo nu en dan over de bodem.
- 8 Een half uur voor het einde van de kooktijd (na anderhalf uur sudderen) voeg je eventueel peper, zout en suiker toe. Laat verder sudderen. Haal de tijm en laurier uit de pan en serveer het stoofvlees met gekookte aardappelen, pasta of lekkere frieten met mayonaise.

Witlof met ham en kaas uit de oven van Wim

Hoofdgerecht voor 4 personen

- 5 stronken witlof
- 10 plakken ham
- handje geraspte kaas
- 3 eetlepels boter
- 2 eetlepels bloem
- melk
- nootmuskaat, zout en peper

- 1 Doe één eetlepel boter in een koekenpan op een middelhoog vuur.
- 2 Snijd de stronken witlof over de lengte doormidden en bak ze op de snijkant totdat ze beginnen te kleuren. Bestrooi met wat zout en peper.
- 3 Keer de witlof om en bak op de andere kant totdat deze ook begint te kleuren. Zet dan het vuur laag en bak de witlof totdat deze beetgaar is. Voeg eventueel een klein scheutje water toe.
- 4 Maak ondertussen de bechamelsaus: Smelt twee eetlepels boter in een pan en voeg de bloem toe. Laat de bloem onder voortdurend roeren in enkele minuten gaar worden. Voeg dan beetje bij beetje wat melk toe, net zolang totdat je een dik vloeibare saus hebt. Voeg een flinke handvol geraspte kaas toe en laat even smelten. Breng de saus verder op smaak met wat nootmuskaat, zout en peper.
- 5 Verwarm de oven voor op 200 graden. Vet een ovenschaal in.
- 6 Rol de stronken witlof in een plakje ham en leg ze naast elkaar in de ovenschaal. Giet de bechamelsaus eroverheen en strooi er nog wat geraspte kaas over.
- 7 Zet de schaal ongeveer 20-30 minuten in de oven totdat de bovenkant goudbruin is.

