

Recepten voor “De Onfortuinlijke Bankier” van Fons Nicolay

Als u van het moordspel “De Onfortuinlijke Bankier” een echt moorddiner wilt maken, zult u wat tijd in de keuken moeten doorbrengen. Wij hebben de Vlaamse cuisinier **Fons Nicolay** bereid gevonden speciaal voor dit moordspel **bijpassende recepten** te bedenken. Allemaal gemakkelijk te bereiden en gebaseerd op betaalbare en gangbare ingrediënten.



Het slachtoffer **Wout Nelling** is vogelliefhebber en in het verhaal speelt de zeldzame **kwitkwat** een prominente rol. Wanneer u gevogelte serveert, kunt u doen alsof het om kwitkwatvlees gaat. In het verhaal komen ook appelflappen voor. Deze zou u als dessert kunnen serveren, samen met koffie in plastic bekertjes. Fons Nicolay heeft nog een heel aantal andere suggesties voor u bedacht.

Wij wensen u en uw gasten veel plezier met zowel de culinaire voorbereidingen als met het spel.

Hellekip (Kwitkwat uit de hel)

- Pik een bevallig kippetje weg uit het hoenderhok, liefst zonder dat de haan het weet... Mocht dit teveel herrie geven, koop er dan eentje, eentje dat liefst reeds geslacht is, bij AH?...
- Thuis gekomen knip je met een stevige schaar de ruggengraat, de wervelkolom weg. Dus twee maal juist naast de ruggengraat knippen en het weggeknipte stukje geef je maar aan Blacky of poesie mauw.... Er is toch niet al te veel aan te eten. Met een stevig getand mes lukt dit met een beetje handigheid ook wel...
- Leg het kippetje nu met de geamputeerde zijde op een keukenplank en druk met je volle gewicht op de borst. Als dit goed gedaan is, heb je nu een heel platte kip!
- Kruid de platte kip nu met een kruidenmengsel bestaande uit een theelepel kerriepoeder, één met scherp paprikapoeder, en één met zwarte peper en evenveel zout;
- Bak het kippetje even aan in een braadpan met olie tot ze aan de twee zijden een mooi gebronsd kleurtje gekregen heeft;
- Leg de kip met de borstzijde naar boven in een ovenschaal en smeer een royale eetlepel sterke mosterd uit over de kip. Bestrooi met een klein handvolletje paneermeel;
- Stop de kip nu in een zeer hete oven... alsof Beëlzebub zelve de oven opgestookt heeft... Een twintigtal minuutje verblijf in dit hellevuur is wel voldoende....!
- Laat de kip nu enkele minuten tot bezinning komen en verdeel in vier stukken. Twee borstjes voor de heren en twee dijtjes voor de dames...! Of is het nu net andersom?
- Eet hier een lekkere frisse salade bij een dipsausje dat je maakt door een eetlepel sojasaus, een eetlepel gewone azijn en een lepel ketchup goed te mengen. Dip de stukjes kip in het sausje! Veeg met een stukje krakend vers stokbrood je bord leeg.

Snel exotisch garnalensoepje

Benodigheden :

- diverse groenten in fijne reepjes gesneden, bijvoorbeeld, prei, ui, wortel, bamboescheuten, champignons, eigenlijk is elke groente geschikt
- Zwarte Chinese paddenstoelen smaken natuurlijk zeer exotisch !
- Er zijn maar weinig groenten nodig, een grote eetlepel per persoon is voldoende
- 1 ei per 4 personen
- 6 kleine gamba's per persoon of andere reuzengarnalen
- Neutrale kippenbouillonblokjes
- Enkel druppels sesamolie
- Enkele druppels sojasaus
- Vétsin indien gewenst
- Zout en zwarte peper

Bereiding:

- Breng water, bouillonblokjes en groenten aan de kook. Laat één minuut koken;
- Haal het darmkanaaltje uit de gamba's en snijd de garnalen in de lengte in twee;
- Voeg de garnalen bij de soep en breng terug aan de kook. Slechts zeer even;
- Kruid met peper en zout, sojasaus en enkele druppels sesamolie;
- Voeg indien gewenst wat vétsin toe;
- Een ei loskloppen en al roerend door de hete soep roeren;
- Serveer in de typische Chinese kommetjes met een porseleinen lepeltje...

Luikse salade

Benodigheden :

- 500 g gekookte aardappelen. Vastkokende, bijvoorbeeld Charlotte
- 500 g gekookte groene boontjes
- 250 g gezouten of gerookt spek
- witte azijn, peper, zout
- olie

Bereiding :

- De lauwe gekookte aardappelen in plakjes snijden;
- Het spek in reepjes snijden en even blancheren. Daarna bakken in olie of boter;
- De aardappelen en de gekookte boontjes toevoegen en het geheel lichtjes bakken;
- Peper toevoegen en blussen met een scheut azijn;
- Deze salade wordt lauwwarm opgediend. Men kan ook kleine nieuwe aardappeltjes gebruiken.

Appelbeignets

Benodigheden voor 4 personen

- 2 zachte appels
- Poedersuiker
- 250 g bloem
- een snuifje zout
- 2 eetlepels olie
- 1 eierdooier
- 1 ½ dl blond bier (een pilsje, niet uit de koelkast)
- 2 dl water
- 2 eiwitten
- frituurolie

Bereiding :

- Giet de bloem in een mengkom;
- Maak een kuiltje in het midden van de bloem en doe er het zout, de olie en de eierdooier in. Meng er langzaam het bier en het water onder;
- Laat 10 minuten rusten;
- Klop de eiwitten tot sneeuw en spatel onder het mengsel;
- Laat nu een half uur rusten alvorens te gebruiken;
- Bereid de appels ondertussen voor;
- Schil ze, en steek er met een appelboor het klokhuis uit...
- Het bovenste en onderste kleine schijfje mag je er af snijden en nu reeds opeten;
- Verdeel nu de appel in zes regelmatige mooie schijfjes;
- Bestuif de appelschijven lichtjes met bloem alhoewel dit niet echt nodig is;
- Doop elke schijfje in het beslag en laat ze met niet te veel tegelijk, zes stuks bijvoorbeeld, mooi bruin bakken in een oliebad van 180°C.

De bereiding van beignets is heel eenvoudig. Het belangrijkste is het frituurbeslag. Frituurbeslag wordt op dezelfde manier gemaakt als pannenkoekenbeslag. Alleen is het mengsel iets dikker en wordt de melk vervangen door blond bier. In het beslag worden schijfjes appel gewenteld, vervolgens bakt men alles in hete olie. Het bakken gebeurt aan beide kanten, dat wil zeggen dat men halfweg het bakproces de beignets moet keren .

Hoe lichter het beslag, hoe fijner de smaak. Het deeg moet bij het bakken lichtjes transparant zwellen. Serveer de hete beignets dadelijk na het bakken, rijkelijk bestrooid met fijne poedersuiker, anders gaat het krokante van de beignet verloren.

Koffie

Koffie zetten volgens de methode van Lucky Luke. Lucky Luke leert aan zijn paard, Jolly Jumper, hoe koffie gezet wordt in de prairie. Neem een pannetje water en breng dat aan de kook op het kampvuur. Voeg nu koffie toe. Gooi een hoefijzer in de koffie. Als het hoefijzer zinkt moet er nog meer koffie toegevoegd worden....

Zing dan gans de nacht : I am a poor lonesome cowboy...

Koffie drilpudding... (Mokka-bavarois)

Benodigheden:

- 250 gram melk
 - 250 gram slagroom
 - 100 gram suiker
 - 4 eidooiers
 - 1 grote opgehoopte eetlepel oploskoffie!
 - 8 gram gelatine in blaadjes. Kijk hiervoor op de verpakking naar het gewicht van elk blaadje want dat kan anders zijn naargelang het merk van de gelatine.
-
- Breng de melk aan de kook;
 - Zet de gelatineblaadjes te week in veel ijskoud water tot ze mals worden;
 - Klop de dooiers met de suiker tot het mengsel goed schuimig wordt;
 - Giet hier de kokende melk bij terwijl je goed roert;
 - Zet bovenstaande bereiding op een klein vuurtje en laat al roerend zachtjes verwarmen tot de basisroom dikker wordt. Let op want de massa kabbelt snel!
 - Als de room gebonden is voeg je de geweekte gelatine en de oploskoffie er bij. Even roeren;
 - Laat dit afkoelen in een metalen kom in een andere grote kom gevuld met ijsblokjes of koud water. Regelmatig roeren;
 - Klop de zeer koude slagroom tot hij dik wordt... (Of laat dit door iemand anders doen...)
 - Na enige tijd zal de basisroom met de gelatine plotseling snel dikker worden. Op dat ogenblik roer je met een garde, de geklopte slagroom er bij;
 - Giet dit nu in een vorm die zeer lichtjes ingewreven is met olie;
 - Laat de pudding goed afkoelen in de koelkast en keer de pudding nadien om op je beste zondagse serveerschaal. Versier met chocolade koffiebonen en/of bitterkoekjes.

Appelflappen

Benodigheden:

- 4 plakjes diepvries bladerdeeg
- 2 stevige eetappels, geen moesappels (Golden, Granny Smith)
- 2 eetlepels rozijnen, geel of bruin naar keuze
- 1 theelepel kaneel indien gewenst
- 4 eetlepels suiker of ietsje minder als je op de slanke lijn moet letten.
- kopje water of beter nog een geklutst ei.

Zo wordt het lekker:

- Laat het bladerdeeg ontdooien en warm de oven voor op 200 graden Celsius;
- Schil de appels, snij in vier stukken en haal het klokhuis eruit. Snij de appels dan in blokjes en doe ze in de kom samen met de rozijnen en 2 eetlepels suiker. Meng alles goed door elkaar;
- Indien je graag de smaak van kaneel hebt mag er ook een lepeltje kaneel doorgemengd worden;
- Indien de bladerdeegvelletje kleiner zijn dan 15 centimeter zijde, rol ze dan een beetje uit tot ze minstens deze afmeting hebben;
- Leg op ieder velletje bladerdeeg een hoopje appelmengsel. Maak met je vinger of een borsteltje de randen nat van het bladerdeegpakketje. Vouw het pakketje in een driehoek dicht. Druk de randen goed aan met een vork en leg ze op de bakplaat. De plaat moet niet eerst geboterd worden;
- Maak de bovenkant van de appelflappen nat met je vinger of dat borsteltje van daarnet;
- Strooi er nog wat suiker bovenop maar laat de overtollige suiker er ook weer afglijden;
- Prik nu met een vork enkele decoratieve gaatjes in de flap, anders kan deze ontploffen tijdens het bakken, of de randen kunnen open gaan en dan valt de vulling er uit;
- Bak daarna de appelflappen in 15 a 20 minuten gaar. Daarna kun je ze met een gerust hart en geweten lekker opeten bij een kopje koffie.....

Coq au vin (Kwitkwat au vin)

Coq au vin is een zeer oud gerecht. Het is verbonden met de Bourgondische keuken. Daar noemt men het "coq au chambertin". Ik raad jullie niet aan om chambertin te gebruiken bij de bereiding. Reserveer die maar voor andere genoegens.... In het Nederlands spreken we over "haantje in rode wijn".

Voor het echte ding heeft men een haan nodig, een stevige haan, die al enige tijd op het erf heeft rond gelopen en als eens een of meerdere kippetjes "gepakt" heeft. Buiten enkele begenadigden die hun eigen kippen nog kweken zal daar moeilijk aan te komen zijn. Gebruik anders een gevleesde en dure kip met een "label".

Laat de poelier de kip in acht stukken verdelen, want ik zie dat in de supermarkt nog niet gebeuren... In dat geval is er maar één oplossing, het zelf doen.

Snijd de twee bouten los en verdeel die in twee stukken juist tussen het gewricht.

- Verdeel het borststuk in een drietal mooie stukken en zorg er voor dat de kip niet verhakeld wordt;
- Sommige recepten schrijven voor om de stukken kip nu te marinieren in rode wijn. Niet doen!
- De saus krijgt daardoor vele witte tikjes afkomstig van de vleeseiwitten die in de rode wijn opgelost zijn;
- De bereiding is eenvoudig. De stukken kip kruiden met peper en zout en door bloem wentelen. De meeste bloem er ook weer af schudden;
- Deze stukken kip kleuren in boter tot ze mooi bruin zijn;
- Laat de pan nog even op het vuur staan maar doe de stukken kip over in een mooie pan die later ook op de tafel kan gezet worden;
- Overgiet de stukken aangebraden kip met rode wijn, voeg een stevige borrel cognac toe en een kruidenbosje. Dat is een busseltje met wat tijm, laurier en enkele peterseliestengels, met een touwtje samengebonden;
- Flamberen is niet nodig tenzij om je huisgenoten te imponeren en let op voor de dampkap of de gordijnen... Opgebrande cognac voegt niet veel extra waarde toe!
- Nog wat peper en zout en laat de stukken kip nu maar sudderen. Zo lang mogelijk. Voor een goed uit de kluiten gewassen haan zal een uurtje toch wel nodig zijn! Dit hangt natuurlijk af van de leeftijd van de haan en hoe dikwijls hij al achter de hennetjes aan gezeten heeft, een supermarktkip heeft een drie kwartiertjes nodig. (Dat soort hanen weet zelfs niet wat een hen is!)
- Als rode wijn kan best één of andere krachtige rode wijn gebruikt worden, niet te goedkoop want dat levert ook een goedkope saus op maar een fortuin hoeft hij ook niet te kosten;
- Sommigen doen er ook bruine fond bij. Klassiek is dit niet. Maar wel goedkoper want dan is er minder wijn nodig. Dan moet je wel bruine fond hebben, uit een bokaaltje misschien? Enkele gehakte teentjes knoflook mogen er ook bij...maar het hoeft niet.

Lees verder op de volgende pagina...

Maak ondertussen de garnituren klaar.

Benodigdheden:

- Gezouten spekjes
- Champignons, 100 gram
- Zilveruitjes. 100 gram

Dit garnituur is ook een klassieker, het wordt ook wel een ""garniture grand mère"" genoemd. Op grootmoeders wijze...

- Het spek in blokjes of reepjes snijden. Dit zijn reepjes zonder zwoerd of kraakbeen;
- Bak de spekjes in de pan die nog steeds binnen handbereik staat;
- Bak daarna de champignons in dezelfde pan. Snijd ze wel eerst in mooie hapklare brokjes;
- De zilveruitjes moeten gepeld worden. Leg ze daarom enkele minuten in een kommetje met zeer heet water. De pel wordt daardoor soepel en kan nu gemakkelijk verwijderd worden. Zorg er ook voor om het worteltje er niet volledig af te snijden, de uitjes vallen anders in ringen uit mekaar. Of gebruik zilveruitjes uit de diepvriezer als die ergens te vinden zijn, desnoods een grof gesneden grote ui!
- Geef de uitjes ook een kleurtje;
- Het spek mag vanaf het begin bij de bereiding gevoegd worden. Voeg de zilveruitjes en champignons pas op het einde toe, laat ze een kwartiertje meestoven. Anders komen er rubberachtige champignonballetjes te voorschijn en kapot gestoofde uitjes;
- Normaal zou de saus voldoende moeten gebonden zijn door de bloem die aan de kip kleeft maar als ze niet voldoende dik is kan ze bijgebonden worden met één of ander. Tegenwoordig bestaat er van die zeer gemakkelijk bruikbare strooimaïzena. Anders met wat aangeroerd aardappelzetmeel of maïszetmeel;
- Proef ook even of de kruiding in orde is. Peper en zout is voldoende, er moet niets anders bij;
- Het gerecht kan perfect de dag voordien klaar gemaakt worden en daarna terug opgewarmd. Meestal geeft dit een nog beter resultaat;
- Wat serveert men hierbij: een gewoon gekookt aardappeltje of zoals de Fransen het doen met pasta.

Visballetjes

Benodigheden:

- Bereid dit gerecht met resten van gekookte witte vis zoals kabeljauw, schelvis, wijting...
- Of gebruik goedkope visfilets uit de diepvriezer die gewoon gekookt worden en een beetje gezouten water
- Evenveel gekookte aardappelen als vis, nog warm
- Bijvoorbeeld 250 gram van elk, zowel vis als aardappelen
- Een klein beetje zeer fijn gesneden bieslook en peterselie
- Twee eieren
- Paneermeel

Voor de saus:

- een blik tomatenblokjes, klein model
- Enkele teentjes knoflook
- Een kleine ui of een grote sjalot
- Een paar takjes basilicum, liefst vers maar gedroogd is ook goed
- Olijfolie.
- Kippenbouillonblokjes

Bereiding:

Bereid eerst de saus:

- Fruit de fijngesneden ui of sjalot, samen met de gehakte knoflook in olijfolie;
- Voeg de tomaten uit blik er bij en een half blokje kippenbouillon;
- Laat een twintigtal minuutjes sudderen onder deksel en proef dan of er voldoende peper en zout in zit, zo niet, kruidt dan bij! Mocht de saus te zuur smaken, voeg dan een lepeltje suiker bij. Laat nog een tijdje pruttelen tot je de saus nodig hebt;
- Voeg de gehakte basilicum bij de saus, enkele minuten voor het opdienen.

Nu de visballen...!

- Verkruiemel de gekookte maar afgekoelde vis. Meng deze met de tot puree gestampde aardappelen, peper en zout, de groene kruiden en de versnipperde ui;
- Voeg één geklutst ei bij de massa en meng alles grondig.
- Vorm hiermee afgeplatte ballen;
- Klop het andere ei in een diep bord en haal de ballen door dit ei en daarna door paneermeel;
- Bak tot mooi lichtbruin in een anti-kleefpan in wat boter of olie. Doe dit op een klein vuurtje, laat eventueel goed doorwarmen in de oven.

Om op te dienen schep je een lepel saus op een bord en leg een visbal in de saus. Nooit geen saus over een gepaneerd gerecht uitscheppen...!

Serveer hier indien gewenst pasta bij maar een stukje stokbrood is even lekker.

Blinis met gerookte zalm en zure room

Blinis zijn kleine mini boekweitpannenkoekjes die vroeger, ten tijde van de Russische Tsaren gegeten werden voor de maaltijd begon, bij het aperitief. Er stonden tafels klaar met allerlei hapjes, waaronder die blinis en er waren allerhande dranken naar keuze ter beschikking... Er werden daar heel wat neuten versast zodat de stemming aan tafel steeds opperbest was van bij het begin van het banket...

Benodigheden :

- 100 g gewone bloem
- 100 g boekweitmeel
- 10 g verse gist
- 4 dl lauwe melk
- een halve theelepel zout
- 2 eieren
- gerookte zalm
- zalmeitjes
- zure room
- zakjes dille
- boter of olie

Bereiding :

- Los de gist op in een beetje lauwe melk. Bereid het beslag door alle ingrediënten te mengen zonder klontjes zoals een pannenkoekenbeslag. Voeg het zout als laatste toe. Laat rijzen in een warme plaats tot het volume verdubbelt;
- Bak hiervan kleine pannenkoekjes in een ring, zorg er voor dat uniforme koekjes bekomen worden. Het kan ook gedaan worden in een poffertjespan;
- Doe dit op een laag vuurtje, het beslag verbrandt snel;
- De blinis kunnen nadien opgewarmd worden;
- Beleg ze met een sneetje gerookte zalm, leg hierop een schepje zure room, versier met de zalmeitjes of een klein schepje nepkaviaar en een takje dille;
- Dien de blinis op terwijl ze nog lauw zijn.

Zalm, haring of tonijntartaar

Benodigdheden:

- Zorg voor een mooi stuk van zeg maar, 200 gram zalmfilet, of evenveel tonijn
- Twee nieuwe harinkjes doen het ook wel
- Een eetlepel of twee lekkere olijfolie
- Het sap van een halve citroen of limoen
- Peper en zout
- Een theelepel kappertjes, lichtjes gehakt
- Evenveel gehakte peterselie
- Evenveel sjalot, zeer fijn gehakt
- Een paar sprietjes bieslook

Bereiden:

- Snij de vissen in zeer kleine blokjes, piepkleine blokjes. Hakken kan ook maar hak niet te fijn;
- Meng de vis eerst met de olie, bij de maatjes niet te veel olie gebruiken!
- Voeg nu peper en zout en het citroensap toe.
- Nu kunnen de verse kruiden en de kappertjes onder de vis gemengd worden;
- Laat de tartaar niet te lang staan vooraleer op te dienen. Het visvlees zal dan verkleuren;
- Leg een hoopje van dit mengsel op een stukje brood of een toastje. Liefst een zelf gemaakt stukje toast. Versier met kleine sprietjes bieslook en een kappertje of een eetbaar bloemetje.

Eendenborst met verse vijgen en portsaus

- Gooi mooie stukjes wit brood naar de eendjes in de vijver in de hoop om er zo eentje langs de oever te krijgen. Indien je er niet in lukt om een eend te pakken te krijgen ondanks dat je gans je lunchbox er al aan verkwist hebt, koop dan een eendenborst in de nabijgelegen supermarkt
- Mochten ze er ook vijgen hebben of bij de nabijgelegen Turk, neem dan ook twee tot drie vijgen per persoon mee

Een eendenborst is voldoende voor twee en een halve personen. Hoe je dat praktisch oplost laat ik aan de lezer over.

Bereiden:

- Haal thuis het dikke gele vel van het borstvlees. Laat dit vel, in reepjes gesneden, zachtjes uitbakken op een klein vuurtje in een klein braadpannetje. Niet laten oververhitten want dan kleurt het vet bruin en dat mag niet;
- Het vet daarna afgieten in een kommetje. De kaantjes die overblijven laat je wel goed bruin kleuren en laat daar een koffielepeltje sojasaus over heen druppelen, schudt alles goed mekaar... en gegarandeerd, na een paar minuten blijft er niets meer van over, hoe goed je ook probeert om je te beheersen;
- Doe toch maar een poging en probeer om jezelf te bedwingen. Hou de eendenkaantjes bij in een klein kommetje;
- Snijd het korte steeltje van de vijgen en kerf de vijg kruiselings redelijk diep in. Duw de vijg een beetje open. Stop er een piepklein nootje boter in en strooi er eveneens een koffielepeltje fijne suiker in. Ook bruine suiker is mogelijk. Indien je de smaak graag hebt strooi er dan ook nog een snuifje kaneelpoeder overheen;
- Zet de vijgen nu in een juist passend schaaltje dat ovenvast is. Schenk een kwistige hoeveelheid portwijn bij de vijgen, en schuif ze in een hete oven. Als ze beginnen open te komen in de oven en goed warm geworden zijn haal ze dan uit de oven en laat ze even rusten;
- Terwijl kruid je de gestroopte eendenborst met peper en zout en bak ze langs weersijden mooi bruin in een beetje boter. Twee minuten langs weersijden is voldoende lang tenzij je het vlees volledig doorbakken wil, maar dan wordt het droog en taai!
- Laat de eendenborst ook even rusten in de nu gedoofde oven met de deur open;
- Giet het vocht van de vijgen in het pannetje waarin de eendenborst gebakken werd en kook even op. Voeg desnoods een scheut extra port toe. Proef even. De saus mag eventueel lichtjes gebonden worden met een vleugje express sausbinder. Wil je de saus een ietsje pittiger voeg er dan een scheutje sojasaus bij;
- Snij nu de eendenborst schuinweg in mooie reepjes en serveer met de vijgen. Strooi de kaantjes van het vel, als er nog over zijn, over het vlees.

Vergeet ook niet om een portie krieltjes te bakken in het vet van de eend dat je opgevangen hebt. Stop een takje rozemarijn bij de aardappeltjes, dat past goed bij de vijgen.

Kip cordon bleu

Een cordon bleu, een blauw lintje... werd vroeger toegekend aan excellente koks of kokkinnen als teken van waardering. Een beetje zoals nu de sterren aan de betere restaurants.

Het klassieke recept wordt gemaakt met kalfslapjes... maar dat is inderdaad duur... kip is heel wat beursvriendelijker en ook sneller gaar.

- Neem een kleine kipfilet en maak een zijdelingse diepe snede in de filet. Plooi deze nu open en stop de filet, open, in een grote stevige plastic zak. Geef er een paar meppen op met de zijkant van een keukenbijltje of de platte kant van een mes;
- Leg nu op een zijde een sneetje gekookte ham van goede kwaliteit en een sneetje jonge Hollandse kaas;
- Plooi de filet dicht en druk alles goed aan;
- Klop een ei los in een diep bord en haal de filet er door. Daarna door paneermeel. Klop het paneermeel goed aan. Geef er desgewenst nogmaals een paar mepjes op, niet te hard slaan dus;
- Laat het vlees nu in een braadpan met veel boter en een scheut olie een mooi kleurtje krijgen;
- Stop de 'cordon bleu' nadien nog een vijftal minuutjes in de oven om doorgaar te worden en om de kaas te doen smelten;
- Snij de 'cordon bleu' doormidden zodat de ham en de kaas zichtbaar worden en leg op een bord;
- Serveer met erwtjes en aardappelpuree.

Namens Dinerspel.nl en Fons Nicolay:

Veel plezier met het bereiden en smakelijk eten!