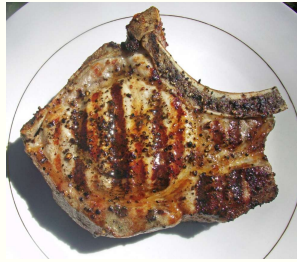


RECEPTEN

Met jeneverbessen en knoflook gemarineerde varkenskarbonades (voor 4 personen)

2 eetlepels olijfolie
6 jeneverbessen, gekneusd
2 teentjes knoflook, uitgeperst
4 varkenskarbonades, circa 2 cm dik
25 gram bloem
2,5 dl droge appelcider
zout en peper



1. Vermeng de olie in een kommetjes met de jeneverbessen, de knoflook en wat zout en peper
2. Leg de karbonades in een lage schaal en schenk de marinade erover. Dek de schaal af en laat de karbonades ten minste 3 uur (liefst een nacht) marineren.
3. Laat de karbonades uitlekken en vang de marinade op.
4. Verhit een grote koekenpan en schenk er de marinade in. Bak de karbonades bij matige hitte circa 10 minuten per kant in het hete oliemengsel tot ze gaar zijn. Eem de karbonades uit de pan.
5. Roer de bloem door de bakolie. Voeg de cider beetje bij beetje en onder voortdurend roeren toe. Breng de saus aan de kook. Leg de karbonades in de saus en laat alles door en door warm worden.

Zuurkool / Kool met jeneverbessen (voor 4 personen)

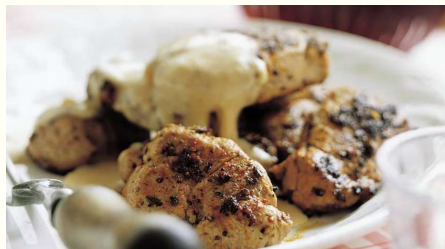
750 gram wittekool / zuurkool
1 eetlepel olijfolie
1 ui, fijngehakt
1 teentje knoflook, uitgeperst
8 jeneverbessen, geplet
zout en peper



1. Verwarm de oven voor op 200 graden
2. Verwijder de buitenste bladeren en de stronk van de kool. Snijd de kool in smalle reepjes. Was de reepjes in een vergiet en laat ze goed uitlekken. Of was de zuurkool in een vergiet en laat het goed uitlekken.
3. Verhit de olie in een oenvaste casserole en fruit hierin de ui en knoflook in 10 minuten zachtjes gaar.
4. Voeg de jeneverbessen, (zuur)kool en wat zout en peper toe. Schep alles goed dooreen.
5. Dek de casserole goed af en stoof de (zuur)kool circa 15 minuten in de oven tot hij beetgaar is.

Lamshaasje met jeneverbesseroomsaus (voor 4 personen)

600 gram lamshaasjes
3 eetlepels jonge jenever
1 eetlepel jeneverbessen
olie of boter om het te braden
2 dl room
zout en peper



1. Plet de jeneverbessen.
2. Verhit de olie of boter en bak hierin de in het vlees aan alle kanten goed aan.
3. Voeg de jenever in de pan toe en flambeer.
4. Haal het vlees uit de pan en leg het op een voorverwarmde schotel.
5. Voeg de room en de geplette bessen in de toe en roer de bakrestjes los.
6. Laat de saus indikken en schenk het daarna over het vlees.
7. Dien het gerecht met gebakken aardappeltjes en wortelpuree op.

Peertjes met jeneverbessensaus (nagerecht voor 4 personen)

4 stevige peren
1,5 dl rode wijn
1,5 dl sinaasappelsap
50 gram bruine suiker
4 jeneverbessen, gekneusd



1. Schil de peren, maar laat de steeltjes zitten of schil ze, verwijder de klokhuizen en snijd ze in partjes.
2. Breng de rode wijn met het sinaasappelsap, de bruine suiker en de jeneverbessen in een pan aan de kook.
3. Voeg de peren toe en laat alles, zonder deksel op de pan, 15 minuten (25 minuten voor hele peren) sudderen.