

VLEESSHOTEL MET AALBESSENSAUS EN MOSTERDROOM

Aalbessen hebben een ouderwets en stoffig imago. 'Zuur' is 'uit'. Ik ben het daar niet mee eens: 'Zuur is het nieuwe 'zout'! Zeker als je de bessen combineert met 'zoet' zijn het geraffineerde smaakmakers. In dit gerecht geeft de saus een frisse boost aan de maaltijd. Echt een gerecht voor een warme zomerdag. En supermakkelijk te bereiden. Het is een buffetgerecht voor 6 personen dat jaren terug in *Allerhande* (Albert Heijn) stond.

Laat de bessensaus minimaal 1 uur trekken,.

Ingrediënten

- 200 gr rode aalbessen
- 2 lente-uitjes
- 2 el gemberjam
- Mespunt kruidnagelpoeder
- Zout, peper
- 200 ml crème fraîche
- 2 el geraspte mierikswortel (potje)
- 3 el Dijonmosterd
- 2 el bloem
- 200 gr rosbief (vleeswaren)
- 200 gr gebraden varkensfricandeau (vleeswaren)
- 300 gr gebraden gehakt (vleeswaren)



Bereiding

1. Was de bessen en ris ze boven een schaal van de takjes.
2. Maak de lente-uitjes schoon en snijd ze in dunne ringen.
3. Lente-ui, gemberjam, kruidnagelpoeder, zout en peper naar smaak door bessen scheppen. Laat minimaal 1 uur staan, de smaken vermengen zich dan en dat maakt de saus heerlijk zacht.
4. Roer in een andere schaal crème fraîche, mierikswortel en mosterd door elkaar. Breng op smaak met zout en peper.
5. Schik op een platte schaal rosbief, fricandeau en gehakt in rijen.
6. Zet met de bessensaus en de mosterdsaus bij het buffet.

Serveertip

Vul het buffet aan met b.v. rauwe groenen (bloemkool, selderij, wortel, komkommer) in repen gesneden met hummus of guacamole en maak er een aardappelsalade bij.