

Hamlappen



Hoofdgerecht

Vlees

4 personen

Land: India

Wachttijd: 8 uur **Bereidingstijd:** 40 min.

Seizoen: hele jaar door



Ingrediënten

- 500 gram hamlappen in blokken gesneden
- Marinade: 1 tl zout, 1 tl rijstwijn, 1 eiwit stijf geklopt, 1 tl maizena, 1 tl sesamolie
- 1 fijngesneden sjalotje
- 5 teentjes knoflook fijngehakt
- 1 rode peper fijngehakt of 1 gedroogde chilipeper fijngehakt
- 2 tl kerrie madras
- 1 tl sesamolie
- 120 ml kippenbouillon
- 4 tl melk
- fijngesneden peterselie of bosui

Bereidingswijze

1. Marineer hamlappen 30 minuten tot 8 uur in de marinade. Roerbak ongeveer een minuut een mengsel van: sjalotjes, knoflook fijngehakt en rode peper. Voeg dan het varkensvlees toe en roerbak een paar minuten, voeg dan een pasta toe gemaakt van: kerrie madras en sesamolie. Voeg kippenbouillon en melk toe.
2. Stoof 1½ uur tot het vlees gaar is. Kook het geheel in. Serveer met rijst, hoewel gekookte aardappelen zijn ook fijn en garneer met peterselie of bosui.

Tenslotte

Hamlappen Curry heet bovenstaand gerecht. Is je vlees klaar en de saus lekker maar een beetje dun? In plaats van  m in te koken kun je  m ook even binden met een lepeltje maïzena, losgeroerd met koud water. En na een dagje in de koelkast is je curry nog lekkerder.

Voor **Hamlappen uit Portugal** kun je ook helemaal van te voren bereiden en daarna opwarmen. Pel 1 grote ui en snijdt in ringen. Een grote rode paprika schoonmaken, wassen en in lange repen snijden. Twee grote aardappelen schillen, wassen en in plakjes van 3 mm snijden. 500 gr hamlappen in plakjes snijden. 150 gr chorizo in blokjes snijden. In braadpan 3 el olijfolie verhitten. Chorizo ca. 2 minuten zachtjes bakken. Vlees toevoegen en in ca. 3 minuten al omscheppend bruin bakken. Ui en paprika ca. 2 minuten meebakken.

Aardappelplakjes, 1 1/2dl Portugese droge rode wijn en 1 dl water toevoegen. Aan de kook brengen en vlees afgedekt in ca. 40 minuten zachtjes gaar stoven. Af laten koelen. Voor het opdienen vlees opnieuw zachtjes verwarmen. Op smaak brengen met zout en peper. Serveren met bruin stokbrood.

Voor **Hamlappen met sjalottensaus** pel je 8 sjalotten en halveer ze. Bestrooi 4 hamlappen met peper en zout. Verwarm 4 el vloeibare margarine in een ruime koekenpan en bak hierin de hamlappen om en om goudbruin. Voeg de halve sjalotten toe en bak nog even door. Doe de deksel op de pan en laat de hamlappen 10 minuten stoven. Voeg 4 el Boursin Cuisine knoflook & fijne Kruiden toe en laat alles, met deksel op de pan, 10 minuten op een laag vuur stoven. Breng water met zout aan de kook en kook 400 gr broccoli in 5 minuten beetgaar. Neem de hamlappen en de sjalotten uit de pan, en houd dit in aluminiumfolie warm. Voeg 600 gr gaar gekookte krieltjes met 1 dl melk in de overgebleven saus in de pan en warm dit goed door. Tot slot **Hamlappen uit de oven**. Dep 500 gr hamlappen droog met keukenpapier en snijd het in 4 stukken. Bestrooi de hamlappen met peper en zout. Strooi 2 el bloem op een bord en haal het vlees erdoor. Klop de overtollige bloem eraf. Verwarm de oven voor op 200  C. Verhit in een koekenpan steeds een scheutje olijfolie en bak de hamlappen in 2 porties goudbruin aan. Neem het vlees uit de pan en leg het dakpansgewijs in de braadslede. Steek er 3 blaadjes laurier tussen. Fruit 2 in ringen gesneden uien in het bakvet en verdeel ze over het vlees. Schenk 250 ml witte wijn erbij en dek de braadslede af met aluminiumfolie. Stoof de hamlappen in de voorverwarmde oven in ca. 45 min. gaar. Zet de braadslede op het vuur en laat het stoofvocht tot de gewenste dikte inkoken (of schenk het vocht in een steelpan). Voeg peper en zout naar smaak toe. Leg de hamlappen op een schaal en verdeel er de ui met de saus over. Lekker met gebakken aardappelen en roergebakken spitskool.