

BLINDE VINKEN MET WITLOOF

INGREDIËNTEN:

- 2 kalfovinken van ong. 80 gr/st per persoon
- 2 à 3 stuks middelgroot witloof per persoon
- 1 vlotje tuinkers per 4 personen
- 1 kg aardappelen per 4 personen
- 1 flesje donkere trappist, kan ook alleen met water als bevochtiging.
- Maizena, peper van de molen en zout.

WERKWIJZE:

- Tuinkers reinigen,(wassen) zwieren en fris bewaren
- Aardappelen schillen, wassen en in gelijke delen snijden of krieltjes van dezelfde grootte
- Witloof onderaan een zeer dun schijfje afsnijden, meestal het verkleurde deeltje. Met de punt van een mesje, onderaan een deeltje van de harde kern eruit snijden maar opletten dat de blaadjes goed vast blijven zitten.
- De vinkjes in licht gebruide boter in een kookpot bakken, kruiden, omdraaien tot alle zijden gebakken zijn. Het gewassen witloof erop schikken en kruiden met peper van de molen en zout. Bevochtigen met de trappist en verder met water tot de vinken $\frac{3}{4}$ onder staan. Deksel op de pot en aan de kook brengen, zachtjes garen (witloof moet gaar zijn). Vlees en witloof uit de pot halen (witloof wat laten uitdruipen). Beetje maizena oplossen in beetje koud water, saus opkoken en lichtjes binden met de maizena, afsmaken. Alles terug in de pot doen
- Na ongeveer 10 min. kooktijd van de vinken de aardappelen opzetten in gezouten water en gaar koken. Afgieten en indien gewenst opbloemen, mogen wel niet stuk vallen (te gaar).
- Het geheel op een groot warm bord schikken

koken
