

## Pappachef se Kerstafel met gerookte varkboud vir hoofereg en koekstruif vir poeding!

(bedien 6 persone)

### Bestanddele:

#### Vir varkboud -

- 1 kg gerookte en ontbeende varkboud
- 1 kg baba-aartappels
- 1 kg reënboog-wortels
- 250 ml kondensmelk
- 100 ml Dijon-mosterd
- 50 ml suurlemoensap
- 100 ml Rooibaard-marinadesous
- 100 g appelkooskonfyt
- Knoffel (na smaak)
- Roosmaryn (na smaak)
- 1 standaardgrootte geblikte appelkose

#### Vir koekstruif -

- 2 *Swissrolls* (jy kan sommer by die supermark koop!)
- 2 pakkies mangojellie
- Een knertsie brandewyn
- 250 ml spuitroom (*whipped cream*)
- Meringues ('n klein pakkie van ses behoort genoeg te wees)
- 250 g vars bloubessies

### Metode:

#### Die varkboud -

- Voorverhit die oond tot op 180°-grade
- Geur varkboud met sout en peper na smaak en sit suurlemoensap oor
- Plaas varkboud in bakplaat met foelie en bak vir 2 ure
- Haal bakplaat uit oond, verwyder foelie en smeer varkboud met appelkooskonfyt en Rooibaard-marinadesous.
- Plaas weer in oond en bak vir 'n verdere 30 minute. Varkboud behoort nou geglanseer te wees.
- Haal uit en laat vir 20 minute rus

#### Sous vir varkboud –

- Meng eweredig kondensmelk en Dijon-mosterd vir 'n lekker sous om as bykomstigheid vir die varkboud te dien.

***Die aartappels –***

- Geur baba-aartappels na smaak met sout, peper, fyn gekapte knoffel en roosmaryn.
- Plaas in oond vir 180°-grade of tot goudbruin en krakerig.

***Die reënboog-wortels -***

- Geur reënboog-wortels met sout, peper en meng met 'n klein bietjie olie.
- Wortels word in sy natuurlike vorm gebruik. Dit is nie nodig om dit te sny nie.
- Plaas op bakpan met foelie en bak vir een uur teen 180°-celcius
- Verwyder foelie en bak vir 'n verdere 10 minute

Bedien varkboud, wortels en aartappels saam en geniet! Hierdie dis is genoeg vir 6 mense.

\*\*\*

**Daar is altyd plek vir nagereg ...**

***Die koekstruif -***

- Maak gebruik van glase (wynglase lyk die mooiste na ons mening!) om die bestanddele in die volgorde hieronder laagvormig te pak.
- Sny rolkoek in skywe en plaas in wynglas
- Voeg teelepel brandewyn by
- Voeg reeds voorbereide jellie (daarvoor is die kitsresep mos op die pakkie!) tot die glas by
- Voeg bloubessies by
- Voeg spuitroom by
- Herhaal die proses totdat die glas vol is. Maak seker dat jou boonste laag dus room is.
- Krummel meringue bo-oor die glas vir 'n feestelike versiering!

Eet en geniet!