Captain’s dinner

Wat heb je nodig

250 gram kogelboontjes
1ui
1 peer
2 tomaten
3 bloemkoolroosjes
½ komkommer
2 worteltjes
350 gram varkensfilet
250 gram zuurkoolspek
2 eieren

8 eetlepels room
4 eetlepels citroensap
2 theelepels mosterd
2 eetlepels sojasaus
2 eetlepels olie
1 eetlepel mayonaise
1 snufje peper
2 snufjes zout
1 snufje paprikapoeder
¼ theelepel suiker

Was de boontjes en week ze een nacht in 2 liter koud water.
Zet de pan op de kookplaat, op de hoogste stand.
Als het kookt, op de laagste stand zetten en 1 uur koken.

Snijd de varkensfilet in blokjes en doe ze in een schaaltje.
Doe 1 eetlepel citroensap en de soja saus, bij het vlees.
Doe er een snufje peper en zout bij en roer alles door elkaar.
Bak het vlees in de olie op een lage stand in 30 minuten gaar.

Snijd het spek in blokjes.
Bak het spek zonder olie, op de laagste stand, in 30 minuten krokant.
Schil en rasp de wortel en doe het in een schaaltje.
Meng 1 eetlepel citroensap met de suiker en schenk dit over de wortels.

Kook de eieren 8 minuten, zodat ze hard gekookt zijn.
Pel de eieren en snijd ze in de lengte in vieren.
Roer een sausje van de room en 1 theelepel mosterd.
Leg de eieren in een schaaltje en giet de saus erover.

Schil de komkommer en schaaf hem in plakjes.
Verdeel de bloemkoolroosjes in kleine roosjes en doe ze in een schaaltje.
Roer een sausje van de mayonaise en 1 theelepel mosterd.
Meng het sausje door de bloemkoolroosjes.

Was de tomaten, snijd ze in plakken en strooi er paprikapoeder en zout op.
Stoof ze (met deksel) in 1 eetlepel olie op de laagste stand, 15 minuten.
Schil de peer en snijd hem in kleine blokjes.
Sprenkel er 2 eetlepels citroensap over.

Pel de ui en snijd hem in kleine stukjes.
Giet de boontjes af in een vergiet en doe ze in een schaal.
Zet alle gerechtjes op tafel.
Geef er appelmoes, zilveruitjes, augurkjes en piccalilly bij.