

Plumpudding voor Igor

In *is er hoop* ontdekt Nettie de kunst van het taarten bakken. Waar ze aanvankelijk alleen maar in de keuken komt om een boterham te smeren, raakt ze gaandeweg zo meegesleept door het roeren, mengen en kneden, dat ze uiteindelijk haar hand niet omdraait voor het maken van een traditionele plumpudding, een gerecht zo machtig en massief dat zelfs de meest getrainde eters er een glazige blik van in de ogen krijgen.



Voor het bereiden van een plumpudding hebt u de inhoudsopgave van *is er hoop* nodig, plus wat extra keukengerei.

- Deel 1 3 dl melk
 250 gram runderniervet
 100 gram gekonfijte gember
 150 gram amandelen, gemalen
 1 theelepel kaneel
- Deel 2 4 eieren
 250 gram broodkruim
 1 eetlepel boter
 Rasp en sap van 1 sinaasappel
 10 eetlepels rum
 250 gram krenten
 60 gram sukade
 2 eetlepels honing
- Deel 3 Een snufje zout
 125 gram bloem
 4 appels, geraspt
 Een snufje kruidnagelpoeder
 1 dl stroop
 Een halve geraspte nootmuskaat
 500 gram geweekte of gedroogde pruimen
 Een flesje bruin bier
- Deel 4 Een vork
 Een vergiet
 Een grote mengkom
 Een lepel
 Een bakvorm of vuurvaste puddingschaal
 Een mes
 Een weegschaal
 Een sauspannetje
 Plumpudding voor Igor



Maak de plumpudding minstens twee maanden vóór gebruik: hij wordt lekkerder naarmate de smaken langer gezamenlijk kunnen rijpen.

Doe de bloem in een kom en snijd daarin het runderniervet in kleine stukjes. Voeg daaraan het broodkruim en een snufje zout toe. Meng de droge bestanddelen net zo lang door elkaar totdat ze goed samenhangen.

Klop de eieren schuimig, voeg dan de melk, de honing, de rum, de stroop en het bier toe. Verwarm de boter tot deze vloeibaar is en ook door het eiermengsel geroerd kan worden.

Laat de pruimen, indien geweekt, in een vergiet uitlekken. Snijd ze zo fijn mogelijk

en meng ze met de overige ingrediënten.

Doe nu alles bij elkaar en roer nog eens stevig.

Breng de massa over in een ingevette puddingvorm. Pak de vorm in een dunne doek zodat hij is afgesloten en laat hem vier uur au bain-marie in een grote pan koken. Controleer regelmatig of er nog voldoende water is, en vul zonodig aan.

Laat de pudding na de kooktijd ingepakt en wel afkoelen en bewaar het hele pakket, eventueel in een plastic zak, op een koele plek.

Twee uur voor opdienen nogmaals minimaal een uur au bain-marie laten stomen, zodat de plum door en door warm is.

Voor het keren de pudding laten drogen. Maak hem dan los uit de vorm en stort hem op een voorverwarmde schotel.

Serveertip 1:

Flambeer de plumpudding met cognac, rum of whisky.

Serveertip 2:

Geef er een warme vanillesaus bij. Een abrikozen-, rum- of citroensaus is ook lekker.

Noot:

Geen Igor in uw omgeving en dus een hele halve plumpudding over? Dat geeft niets: het gerecht blijft wekenlang goed en is ook koud een traktatie, bijvoorbeeld bij een kopje koffie uit uw Senseo.