

# Dun gesneden Scharrelhoenfilet

Met Opperdoezer ronde aardappel, seizoensgroenten  
& romige Zaanse mosterd dressing



Recepten

## Ingrediënten:

4 x gare scharrelhoenfilet  
250 gram gare Opperdoezer ronde in de schil  
50 gram gekookte koude doperwtten  
50 gram gekookte koude peulen  
50 gram dubbel gedopte tuinbonen  
1 eetlepel bonenkruid  
4 eetlepels olijfolie  
Zout en peper

## Ingrediënten Zaanse mosterd dressing:

4 eetlepels Zaanse mosterd  
2 eetlepels azijn  
6 eetlepels olijfolie  
1 eetlepel fijn gesneden sjalot  
1 eetlepel ahornsiroop

Alles goed mengen en mooi lobbig houden, de koude gare scharrelhoen dun trancheren

Opperdoezerronde aardappel in geheel in plakjes snijden en aanmaken met 2 eetlepels olijfolie op smaak brengen met zout en peper, voorjaarsgroenten mengen en op smaak maken met zout en peper

Met dank aan:

Roland Veldhuijzen | Restaurant Tante Koosje | [www.tante-koosje.nl](http://www.tante-koosje.nl)