

Salade van Opperdoes ronde aardappel met gegrilde ossenhaas, groene asperges en rode wijn azijn met olijfolie vinaigrette



Recepten

Recept op basis van 2 personen!

Voor de ossenhaas:

600 gram middenstuk van de haas.

Ossenhaas goed met zout en peper kruiden en olijfolie, dan grillen, daarna aflakken met olijfolie en zout en peper, garen op 120 graden in oven (circa 20 minuten) daarna afkoelen en laten rusten.

Voor de aardappelsalade:

300 gram opperdoezer ronde aardappelen

4 eetlepels mayonaise

2 eetlepels gehakte bieslook

2 eetlepels kappertjes op zuur

Aardappelen wassen, daarna afkoken in water met zout, lauwwarme aardappel met schil in plakken snijden en mengen met de mayonaise, kappers en bieslook, op smaak brengen met peper en zout.

Voor asperges:

12 stuks groene asperges

Asperges schillen en op maat snijden daarna afkoken in water met zout tot dat ze beetgaar zijn, daarna koud spoelen, marineren met olijfolie en peper uit de molen.

Voor de dressing:

50 ml rodewijnazijn

150 ml olijfolie

Peper en zout

Presentatie: Plat bord, ronde steker vullen met aardappelsalade, hierboven op de getrancheerde ossenhaas doen en de groene asperges, eromheen de dressing doen, op laatste moment beetje grof zeezout op het vlees doen.

Met dank aan:

Roland Veldhuijzen | Restaurant Tante Koosje Loenen aan de Vecht | www.tante-koosje.nl