

Dungesneden Scharrelhoenfilet,

*met Opperdoezer ronde aardappel,
seizoensgroenten en romige Zaanse mosterddressing*



Recepten

Recept op basis van 4 personen!

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

Zaanse mosterddressing:

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

Bereidingswijze: Alles goed mengen en mooi lobbig houden, de koude gare scharrelhoen dun trancheren. Opperdoezer ronde 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 Loenen aan de Vecht | www.tante-koosje.nl