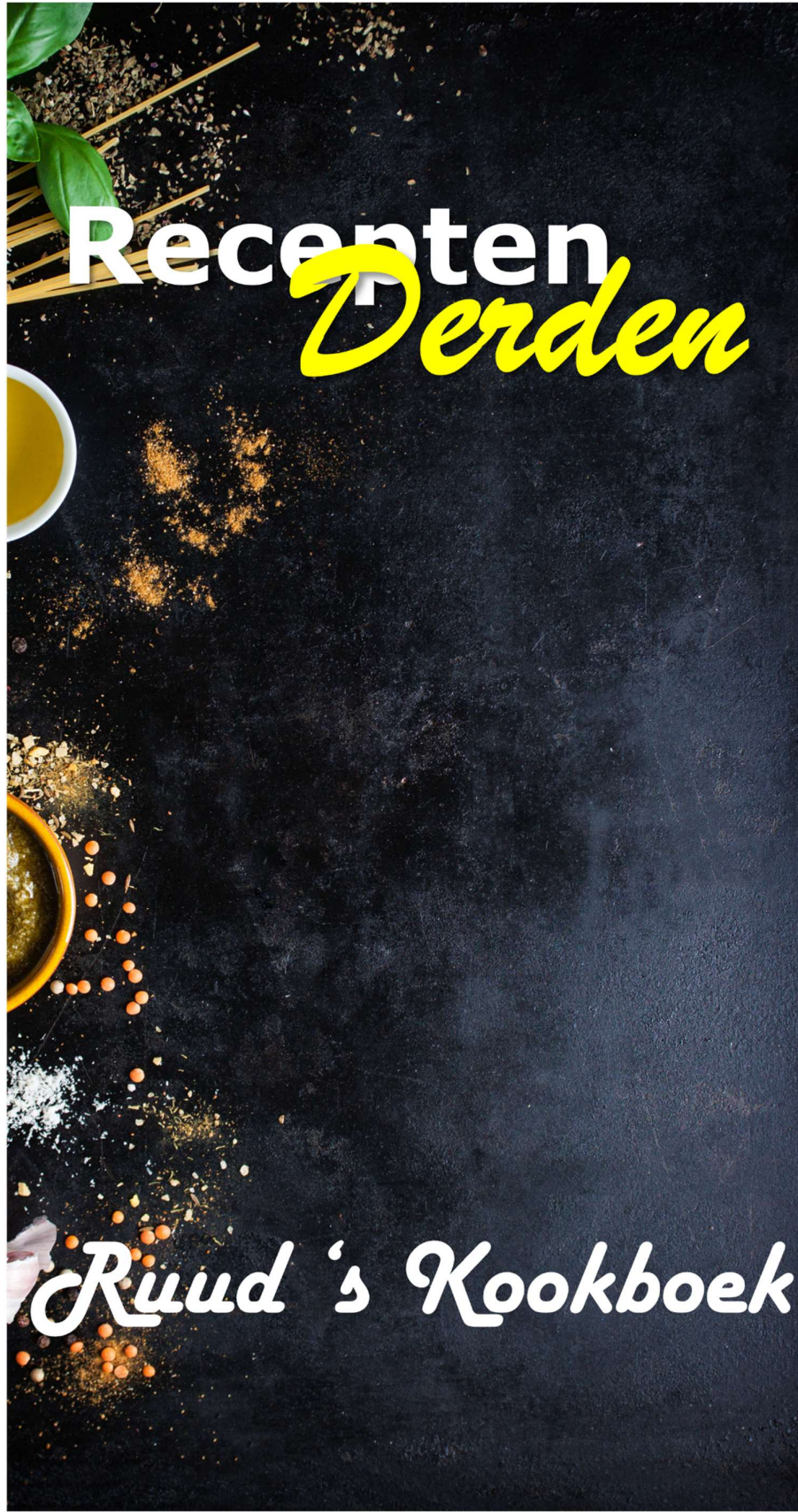




***Receptenbundel
(Hertenhoeve de Voort)***

Hertenhoeve De Voort

voor natuurlijk gezond hertenvlees



Cees en Joos Lauwers

Voort 28

5541 EJ Reusel

Tel: 0497-643138

Mob: 06-53306932

E-mail: info@hertenhoeve.nl

Internet: www.hertenhoeve.nl

Receptenbundel inhoud:

- Hertenbiefstuk op vijf verschillende manieren..... pag. 3.
- Stoofpotje Hertenhoeve de Voort
& Stoofschotel met hertenvlees..... pag. 4
- Hertenstoofvlees met honing
& goulash van hertenstoofvlees..... pag. 5
- Drunk'n Deer van Hertengebraad
& Hertengebraad met bockbier en pruimen..... pag. 6
- Lasagne maquettepolder
& Gehaktballen
& Opgevulde tomaten met gehakt en tuinkruiden..... pag. 7
- Hertengebraad met sinaasappel..... pag. 8
- Hertengebraad of rollade pag. 9
- Hertengehakt met kerrieroomsaus..... pag. 10
- Hertenrugfilet in roomsaus..... pag. 11
- Hertenzadel (rugfilet) met bospaddestoelen..... pag. 12
- Medaillon met fluweelzachte amandelroomsaus..... pag. 13
- Hertencarpaccio..... pag. 14



Hertenbiefstuk op vijf verschillende manieren

Ingrediënten (4 pers.) : 4 biefstukjes, peper en zout naar smaak, vetstof.

1. **Met port:** 1 glaasje port, room
2. **Met bessengelei:** 1 eetlepel bessen- of bosvruchtengelei, room
3. **Met ham en abdijkaas:** 4 sneetjes droge ham , 4 sneetjes abdijkaas
4. **Met roomsaus:** 2 dl. slagroom
5. **Op natuurlijke wijze;** 3 dl. bruine fond

Tip: zorg dat de borden warm zijn, en al de ingrediënten voor de saus klaar staan!
Dep het vlees droog en laat het op temperatuur komen.

Bereiding:

1. *De hertenbiefstukjes in hete vetstof laten dichtschroeien en meteen kruiden met peper en zout. Vervolgens verder laten braden tot de gewenste gaarheid. ± 3 min. aan elke kant, afhankelijk van de dikte van biefstukjes. Je kunt ze eventueel ook dunner snijden. Haal ze uit de pan en houd ze even warm.* Giet in de pan een glaasje port en roer het aanbaksel los. Voeg room toe naar smaak en laat even indikken.
2. Ga net zo te werk als bij 1 maar roer nu het aanbaksel los met een scheut water, voeg er een eetlepel bessengelei bij. Giet naar smaak room erbij en laat de saus even indikken.
3. De hertenbiefstukjes in hete vetstof laten dichtschroeien en meteen kruiden met peper en zout. Vervolgens nog even verder voorbakken. Haal ze uit de pan en leg er een sneetje droge ham op, met daarboven op een sneetje abdijkaas. Leg de biefstukjes vervolgens even onder de warme grill tot de abdijkaas gesmolten is en eventueel begint te kleuren.
4. Ga net zo te werk als bij 1. Giet nu in de pan 2 dl. slagroom en verwarm het geheel al roerende tot het gebonden is.
Tip: breng de saus op smaak met peper en voeg zeer dun gesneden paprikareepjes toe.
5. Ga net zo te werk als bij 1. Blus de pan met de fond. Laat de saus zachtjes inkoken tot de gewenste dikte. Maak op smaak met peper en zout. Schik de biefstukjes op de warme borden. Overgiet met de bruine saus.

Geserveerd met kroketjes of frietjes en fijne gestoofde snijboontjes met een gemengde salade krijgen deze gerechten een feestelijk tintje. U kan ook variëren in het kruiden van de biefstukjes (tijm, rozemarijn...)

Ontdooitip: Je laat hertenvlees best ontdooien op een natuurlijke manier door het de dag voordien in de koelkast te leggen.

Smakelijk eten



Stoofpotje Hertenhoeve de Voort

Ingrediënten:

500 gr. Hertestoofvlees, 1 grote ui, braadboter, 5 dl. wildbouillon, bindmiddel naar keuze, maizena of bloem, eventueel voor smaakversterking: 3 laurierblaadjes, 3 kruidnagels, 1 eetlepel azijn, theelepel suiker, peper en zout.

Bereiding:

1. Pel en snipper de ui.
2. Verhit de boter in een braadpan en bak het vlees op een matig vuur lichtbruin.
3. Bestrooi het vlees met peper en zout.
4. Haal het vlees uit de pan.
5. Bak de ui in de braadboter zachtjes glazig ($\pm$ 3 min.)
6. Leg het vlees terug in de pan.
7. Schenk wildbouillon in de pan zo dat het vlees net onderstaat, voeg de laurierblaadjes, de kruidnagels en de azijn toe en breng het vocht tegen de kook aan.
8. Leg de deksel op de pan en stoof het vlees op het allerlaagste vuur in ca. 2.5 uur.
9. Bind het stoofvlees met een papje van bloem en water of maizena en water.
10. Voeg naar smaak nog kruiden toe.

Serveertip: Stoofvlees met aardappelpuree en rode kool, of met friet en een frisse salade.

Stoofschotel met hertenvlees

Ingrediënten: (4 pers.):

750 gr. hertestoofvlees, 180 gr. zilveruitjes, 2 el. olijfolie, 250 gr. champignons, 1 teentje knoflook geperst, 1 el. bloem, 1 el. rode bessen-gelei, 6 gemalen jeneverbessen, 2,5 dl. rode wijn, zout/zwarte peper.

Bereiding:

1. Bak de zilveruitjes 2 minuten in de olie.
2. Bak het vlees rondom bruin en houd het warm.
3. Bak champignons en look 1 minuut. Voeg zilveruitjes bij, voeg de bloem bij en laat 1 minuut bakken, voeg de wijn bij en 1 dl. water en breng aan de kook.
4. Doe alles in een ovenschaal, ook het vlees, doe de deksel op de schaal en laat het geheel in een oven van 170° bakken gedurende 1.30 tot 2 uur.
5. Haal de schaal uit de oven, giet het vocht in een andere pan en breng aan de kook. Voeg daar de rode bessen-gelei en gemalen jeneverbessen aan toe, breng op smaak met peper en zout en laat doorkoken. Giet de saus over het vlees. Nog even 5 minuten in de oven.

Smakelijk eten



Hertenstoofvlees met honing

Benodigheden(6 pers.):

1 kg stoofvlees, 3 wortelen, 3 bosjes pijpajuintjes, 3 eetlepels honing,
1 eetlepel verse gehakte tijm, 1 laurierblaadje, 2 dl wildfond, 8 eetlepels ciderazijn,
2 appels, 1 eetlepel bloem, peper en zout, vetstof.

Bereiding:

1. Verhit de vetstof in een hoge pan en bak het vlees om en om lichtbruin (dichtschroeien); vervolgens honing toevoegen en de bloem erover strooien. Blus vervolgens de pan met de wildfond en de ciderazijn. Zorg dat het vlees onder staat. Voeg tijm en laurier toe en laat het geheel even opkoken alvorens het op een zacht pitje te laten garen, ongeveer 2 uur
2. Schil en snij de wortelen en de pijpajuintjes fijn en voeg deze eveneens toe zodat ze tezamen met het stoofvlees gaar zijn. Kruid het geheel met peper en zout naar smaak.
3. Laat de laatste 10-15 min de ongeschilde, in blokjes gesneden appels meestoven.

Serveren met gekookte aardappelen, gegarneerd met verse, gehakte peterselie.

Smakelijk eten!

Goulash van hertenstoofvlees

Benodigheden (± 500gr. stoofvlees):

50gr gerookt vet spek in blokje. 25gr. bakboter 2 uien, 200gr. tomaten,
Kruiden: zout, peper, 2 afgestreken eetlepels zoete paprikapoeder, ½ theelepel karwij,
1 uitgeperste knoflookteen.
± 1dl. water.

Bereiding:

- 1 Bak 't gerookte vet spek bruin op 'n matig vuur in 25gr. blueband.
- 2 Voeg de gesneden ui en het stoofvlees toe en braad alles op een matig vuur bruin.
- 3 Leg 200gr. tomaten even in heet water en ontvel ze.
- 4 Snijd ze in stukjes en voeg ze samen met de kruiden aan 't vlees toe.
- 5 Roer alles goed door elkaar en giet er ± 1dl. water bij, zorg dat 't vlees onder staat.
- 6 Laat alles met het deksel op de pan in ca. 2.5 uur op laag vuur stoven.
- 7 Eventueel de saus binden met 'n papje van bloem en water.

Smakelijk eten!



Drunk'n Deer van Hertengebraad

Ingrediënten: (6 pers., Bereidingstijd: circa 1,5 uur)

3 pond hertenbraadvlees in blokjes van 2x2 cm, 2 el. bloem, 1 tl. zout, ½ tl. versgemalen peper, 1 el. olijfolie, 2 uien in ringen, 2 fijngesneden groene pepers, 2 fijngesneden teentjes knoflook, ½ kopje runderbouillon, 2 kopjes gepelde tomaten, ½ tl. tijm, 3 dl. schotse whisky.

Bereiding:

1. Haal het vlees door de bloem met zout en peper. Bruin het vlees in een flinke pan met olijfolie.
2. Haal het vlees uit de pan en zet het even aan de kant. Fruit in de olie de uien, groene pepers en knoflook. Niet bruin laten worden.
3. Doe het vlees weer in de pan, samen met de bouillon, gepelde tomaten, tijm en whisky. Bewaar wat whisky tot het laatst.
4. Zet de pan afgedekt met deksel in een op 200°C voorverwarmde oven. De temperatuur terugdraaien tot 170°C en het gerecht circa één tot anderhalf uur laten sudderen. Af en toe spieken of het niet droog komt te staan en op het laatst nog wat whisky toevoegen.

Hertengebraad is ook zeer geschikt voor stoofvlees.

Hertengebraad met bockbier en pruimen

Ingrediënten:

500 gr. hertengebraad in blokjes gesneden, 3 grote uien, 75 gr. bakboter, 2 el. bloem, 1 tl rozemarijn, ½ theelepel gemalen kruidnagel, 1 flesje bockbier, 1 bouillonblokje, 2 laurierblaadjes, 12 verse pruimen (gedroogd mag ook), zout en peper.

Bereiding:

Bak in een braadpan het vlees dat in blokjes gesneden is bruin in hete boter. Snijd de uien in repen. Voeg toe aan het vlees en bak tot ze zacht zijn. Bestrooi met meel, roer goed en laat doorwarmen. Voeg zout, peper, rozemarijn en kruidnagel toe. Schenk er 2 dl. water bij, goed roeren. Schenk dan rustig het bockbier erbij. Roer tot het niet meer bruist. Voeg bouillonblokje en laurierbladen toe. Laat het gerecht tot 1 tot 1,5 uur zachtjes pruttelen op een klein vuurtje. Deksel schuin op pan, af en toe roeren. Voeg een half uur voor het eind gehalveerde en ontpitte pruimen toe. Proef en voeg zo nodig zout en peper toe.

Lekker met rode kool met appeltjes en kruimig gekookte aardappels met peterselie. Natuurlijk staat er een mooi herfstbruin bockbier naast het bord.

N.B.: Alcohol vervliegt tijdens het koken. Ook geschikt voor kinderen dus.

Eet smakelijk.



Lasagne marquettepolder

Ingrediënten:

400 gr. hertengehakt, 10 of 12 plakjes lasagne, 200 gr. verse spinazie, 300 gr. parijse paddestoelen, 3 grote uien, 3 wortelen, 150 gr. gemalen kaas, 3 teentjes knoflook, ½ koffielepel cayennepeper, een snufje paprikapoeder, 2 eetlepels verse tuinkruiden gesneden, 5 eetlepels olijfolie, peper en zout.

Bereiding:

Kook de lasagneplakjes gaar in ruim water met een scheutje olie. Leg ze op een schone handdoek. Fruit de gesnipperde uien en knoflook in 2 eetlepels olie. Snijd de wortelen in kleine blokjes en laat het meefruchten. Laat de spinazie meestoven. Stoof de paddestoelen apart. Bak het gehakt apart in de rest van de olie. Voeg de paddestoelen en het gehakt bij de groente en roer alles goed door elkaar. Voeg paprikapoeder, cayennepeper en zout toe. Laat alles 15 minuten sudderen. Bedek een ingevette ovenschaal met de lasagneplakjes. Leg hierop een laagje vlees-groentemengsel en daarna een laagje kaas. Herhaal dit tot alles verwerkt is en eindig met kaas. Plaats de ovenschaal in een voorverwarmde oven op 180°C gedurende 15 minuten. Zet de grill eventjes aan om de kaas te kleuren.

Dien warm op.

Gehaktballen (basis recept)

Ingrediënten:

600 gr. hertengehakt, 1 grote ui, 2 eieren, 2 koffielepels sterke mosterd, 2 teentjes knoflook, 1 sneetje brood, 1 koffielepel paprikapoeder, 2 el. verse tijm, 2 el. verse peterselie of een mengeling van verse tuinkruiden, 4 el. olijfolie, peper en zout.

Bereiding:

Meng het gehakt samen met alle ingrediënten en kneed goed. Maak van deze vleesbereiding een gehaktbal. Wentel de gehaktbal in paneermeel of bloem en bak het in 4 eetlepels olijfolie.

Opge vulde tomaten met gehakt en tuinkruiden

Maak het gehakt klaar zoals in het basisrecept.

Was 6 grote tomaten, verwijder het vruchtvlees en vul ze op met het gehaktmengsel. Plaats de gevulde tomaten in een licht geoliede ovenschaal en laat het garen gedurende 45 minuten op 180°C in een voorverwarmde oven.

Dien op met aardappelpuree.

Smakelijk eten.



Hertengebraad met sinaasappel (succade of rollade)

Ingrediënten:

- ± 1200g. gebraad
- 3 sjalotten
- 1 teentje knoflook
- 5dl bruine fond
- 3 sinaasappelen
- het sap van 3 sinaasappelen
- 4 eetlepels abricol-brandy
- 2 eetlepels tomatenpuree

- 2 eetlepels zwarte bessengelei of siroop van zwarte bessen
- 250g. champignons
- 4 eetlepels olijfolie
- een mespuntje gemalen koriander
- 2 eetlepels gesnipperde peterselie
- peper en zout

Bereiding:

- Maak de paddestoelen schoon. Snijd de grote paddestoelen in stukken. .
- Verwarm in een steelpan één eetlepel olie en laat de champignons zweten. Houd ze apart.
- Verhit de rest van de olie in een grote braadpan en schroei het vlees vlug dicht.
- Haal het vlees uit de braadpan, fruit er de gesnipperde sjalotjes in.
- Blus met de helft van de warme fond.
- Meng de tomatenpuree samen met de brandy en de zwarte bessengelei of –siroop.
- Voeg het mengsel erbij.
- Leg nu het gebraad terug in de braadpan en voeg de rest van de warme fond toe.
- Kruiden met peper en zout.
- Laat het vlees verder garen onder halfgesloten deksel gedurende ± 30 min.
- Controleer met de kerntemperatuurmeter.
- Draai het gebraad af en toe en bedruip met de jus.
- Haal het vlees uit de braadpan en houd het warm.
- Schil de sinaasappel, verwijder de pitten en de velletjes en snijd ze in schijfjes of in partjes.
- Voeg het sinaasappelsap bij het braadvocht en laat nog even inkoken.
- Voeg de champignons en de sinaasappel bij de saus.
- Kruiden met peper, zout en koriander.
- Schik het vlees op een grote schotel en dien op met een groentengarnituur, rijst, gebakken of gekookte aardappelen.

Dit recept kun je ook gebruiken voor succade en rollade. Laat het dan 1.30 tot 2 uur sudderen. Controleer met de kernthermometer.

Smakelijk eten!



Hertengebraad (succade of rollade)

Ingrediënten:

Prei, ui, wortel, knoflook, tijm, knolselderie, appel, krenten, sinaasappelstukjes.

Bereiding:

1. Snijd al deze ingrediënten in niet al te kleine stukken.
2. Bak 't gebrad of de rollade aan alle kanten dicht.
3. Doe daarna alles in een gesloten ovenschaal met 'n scheutje rode wijn.
4. Bak 't vlees in circa 30 min. op 200 °C oventemperatuur, controleer met de kernthermometer (55-60 °C kerntemperatuur).
5. Draai't vlees af en toe om en bedruip 't met 't kookvocht.
6. Wikkel het vlees in aluminiumfolie en leg 't op een warme schaal.
7. Zeef de saus en bindt de saus met 'n papje van bloem + water.

Saustips: - Saus mengen met gebakken champignons.
- Mengen met 'n beetje honing.
- Met chilisaus en een beetje room.

Dit recept kun je ook gebruiken voor succade en rollade.

De oven op 170 graden voor circa 1.30 tot 2 uur. Controleer met de kernthermometer.

Smakelijk eten.



Hertengehakt met kerrieroomsaus

Ingrediënten:

500 gram hertengehakt, 100 gram champignons, 4 eetlepels paneermeel of 1 fijngemalen beschuit, 1 ei, zout en peper, 100 gram boter (50 gram voor gehaktbal en 50 gram voor saus), 1 flinke ui (of 2 kleine uien), 50 gram bloem, ca. 1 liter bouillon, 2 dl slagroom, 1 eetlepel kerriepoeder, 2 takjes verse tijm.

Bereiding:

1. Borstel de champignons schoon en snijd ze in plakjes. Meng het gehakt met de paneermeel, champignons, ei, zout en peper, en vorm hier 4 stevige ballen van. Tot gebruik in de koelkast bewaren. Was de tijm en hak de blaadjes.
2. Verhit 50 gram boter en braad de ballen rondom mooi bruin, zet het vuur laag en laat ze in ca. 20 minuten garen, af en toe met een lepel keren.
Blus eventueel met wat water af om verbranden te voorkomen. Neem de ballen uit het vet en voeg nog wat water bij het vet om een mooi jus te verkrijgen.
3. Verhit de overige boter in een hapjespan en fruit hierin de gesnipperde ui glazig. Schep de bloem erdoor en voeg scheutje voor scheutje de bouillon toe (goed blijven roeren) tot een gladde saus ontstaat. Slagroom, kerriepoeder en tijm toevoegen, goed doorroeren en kort verhitten.

Smakelijk eten!



Hertenrugfilet in roomsaus

Ingrediënten:

1200 gr. rugfilet van het hert, 6 stoofperen, 4 dl. rode wijn, 300 gr. bospaddestoelen, 2 dl. room, 3 eetlepels kandijnsuiker, 2 kruidnagels, 6 gedroogde jeneverbessen, 1 glas cognac, 3 dl. donkere fond, 4 eetlepels olijfolie, 2 eetlepels boter, 2 sjalotjes, peper en zout.

Bereiding:

1. Schil de peren en kook ze in de rode wijn (gedurende 15 min.), samen met de kandijnsuiker, de kruidnagels en de jeneverbessen.
2. Laat de peren afkoelen in het kookvocht.
3. Maak de paddestoelen schoon met een borsteltje of een vochtige handdoek. Paddestoelen verdragen weinig of geen water.
4. Bak het vlees mooi bruin in de hete olijfolie ± 15 min.
5. Overgiet regelmatig met het braadvocht.
6. **Controleer de gaarheid met de kernthermometer** ± 15 min. 50graden kern= licht gebakken; 55 graden kern = roze gebakken; 60 graden kern = goed gebakken.
7. Fruit de sjalotjes en de paddestoelen.
8. Laat stoven op een zacht vuurtje gedurende enkele minuten, onder open deksel. Doe dit terwijl het vlees bakt. Af en toe opschudden.
9. Verwarm de peren in het kookvocht en laat ze uitlekken.
10. Neem de filet uit de pan en houd warm.
11. Kook de jus los met de cognac en de fond.
12. Laat enkele minuten inkoken en voeg de room toe.
13. Laat terug inkoken tot de saus de gewenste dikte heeft.
14. Kruiden met peper en zout.
15. Versnijdt het vlees, schik op de warme borden samen met paddestoelen en de peren.
16. Giet de saus erover.
17. Dien op met amandelaardappelen.

Bereiding aardappelen

Nodig: 4 tot 5 middelgrote aardappelen, 1 klontje boter, peper, zout, muskaatnoot, 8 eetlepels room of melk, 6 eetlepels amandelschilfers.

1. Schil en kook de aardappelen.
2. Laat ze goed drogen op het vuur
3. Maak een vaste puree.
4. Kleur de amandelschilfers onder de grill.
5. Maak bolletjes van de puree en rol ze in de gekleurde amandelschilfers.



Hertenrugfilet met bospaddestoelen

Ingrediënten:

Hertenzadel (rugfilet) van 1200 gr., 600 gr. bospaddestoelen, 1 bosje kruiden (zoals peterselie, tijm, kervel, selder), 2 koffielepels tijm, 5 dl. bruine fond, 4 dl. rode wijn, 1 eetlepel fijngehakte peterselie, 4 eetlepels room, peper en zout.

Bereiding:

1. Neem een steelpan en laat de fond samen met wijn inkoken tot de helft.
2. Droog het hertenzadel met keukenpapier en wentel in de verse tijm.
3. Verhit 3 eetlepels olie in een lange braadpan en bak het vlees mooi bruin aan alle kanten.
4. Neem een geoliede vuurvaste schotel en leg het vlees erin, samen met het braadvocht en het bosje kruiden.
5. Plaats de schotel in een voorverwarmde oven van 200 C. en bak het zadel gedurende ± 15 min. op 200°C. **Controleer met de kernthermometer.**
6. Bedruip het vlees regelmatig met het braadvocht.
7. Maak de paddestoelen schoon en laat ze zweten in de rest van de olie.
8. Laat ze uitlekken en voeg ze bij de fond en de wijn.
9. Haal het vlees uit de schotel en wikkel het vlees in aluminiumfolie om warm te houden.
10. Voeg de braadjus en de room bij de paddestoelen en laat inkoken tot de saus de gewenste dikte heeft.
11. Schik het vlees op een schaal en giet de saus erover.
12. Strooi de peterselie erover.
13. Werk het geheel af met kastanjepuree of aardappelkroketjes.

Bereiding kastanjepuree:

1. Neem per persoon 4 kastanjes. Kook deze in ruim water gedurende ½ uur.
2. Pel de kastanje en pureer, eventueel room toevoegen.

Tip: zorg dat de borden warm zijn en gebruik warmhoudplaatjes.

Tip Wijn: Côtes-du-Rhône

Smakelijk eten!



Rugfilet met fluweelzachte amandelroomsaus

Ingrediënten:

1 hertenrugfilet van 1200 gr., 4 eetlepels olijfolie, 4 eetlepels verse bieslook, 2,5 dl. room, 2,5 dl. bruine hertenfond, 6 eetlepels amandelschilfers, peper en zout.

Bereiding:

1. Laat de amandelschilfers kleuren onder de grill.
2. Verhit de olie in een lange braadpan en bak het filet bruin.
3. Kruiden met peper en zout.
4. Temper de warmtebron en bak het vlees tot het lichtroze is gedurende ± 15 min.

Controleer met de kernthermometer.

5. Haal het vlees uit de braadpan en wikkel het in aluminiumfolie en houd warm.
6. Blus de braadpan met de fond.
7. Zeef het braadvocht en voeg de room toe.
8. Laat de saus inkoken tot de gewenste dikte.
9. Voeg de amandelschilfers bij de saus, kruiden met peper en zout.
10. Snijd het zadel in mooie medaillons, schik op de borden en giet de saus erover.
11. Strooi de bieslook erover.

Of Gembersaus:

Ingrediënten:

2,5 dl. donkere fond, 5 eetlepels rode wijnazijn, 1 eetlepel appelgelei, 1 eetlepel verse gemberwortel (geraspt of zeer fijn gesneden).

Bereiding:

1. Laat de fond met de rode wijnazijn inkoken tot de helft.
2. Voeg de appelgelei en de verse gemberwortel toe en laat nog wat inkoken.
3. Nappeer de saus over de gebakken biefstukken.
4. Serveer met gestoofde prei en gekookte aardappelen.

Tip: zorg dat de borden warm zijn of gebruik warmhoudplaatjes.



Hertencarpaccio

(als voorgerecht voor 4 personen)

Ingrediënten:

400 gram hertencarpaccio (dun snijden liefst uit rugfilet, meteen uit de vriezer snijden)
200 gram veldsla
4 eetlepels pijnboompitten geroosterd
12 halve walnoten
parmezaanse kaas
mosterdhoningdressing
versgemalen peper

Voorbereiding:

Sla wassen en goed laten uitlekken
In een koekenpan de pijnboompitten licht roosteren
Borden goed voorverwarmen.

Bereiden:

De dun gesneden carpaccio over de borden verdelen, zodanig dat de borden helemaal bedekt zijn. Bestrooi deze met versgemalen peper en parmezaanse kaas.
De veldsla in het midden van de borden rangschikken en het geheel met de mosterdhoning dressereren.
De geroosterde pijnboompitten erover strooien en nog garneren met de halve walnoten.

Eet smakelijk!



Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>