



Vergeten groenten  
Dwars dur d'n hof



# Dwars dur d'n hof

Vergeten groenten gestoofd in Kempische kruiden, geserveerd op een stampotje van pastinaak, aardpeer en gekookte Kempenham.

## **Ingrediënten:**

- ✓ Pastinaak
- ✓ Aardpeer
- ✓ Geelwortel
- ✓ Parse wortel
- ✓ Koolraap
- ✓ Witte bietjes
- ✓ Spruitjes
- ✓ Ghioggia bietjes
- ✓ Snijbonen
- ✓ Gekookte Kempenham
- ✓ Kempische spek licht gerookt
- ✓ Roomboter
- ✓ Smaakgeheimen Kempische Kruidenmix

# Dwars dur d'n hof

## Bereidingswijze:

Groenten schillen en wassen in koud water.  
Spruitjes schoonmaken en wassen in koud water.  
Snijbonen punten, wassen in koud water en in fijne julienne snijden.  
Overige groenten in plakjes en in brunoise snijden.  
Groenten kort blancheren in groenten bouillon.  
Groenten laten schrikken in ijs water .

Ondertussen de gekookte Kempenham in fijne julienne snijden.  
Aardpeer en pastinaak fijn stampen en monteren met roomboter en Smaakgeheimen Kempische Kruiden.  
Julienne van gekookte Kempenham door het stampotje verdelen.  
De helft van het stampotje in het ovenschaaltje verdelen.  
Boter opkloppen met Smaakgeheimen Kempische Kruiden.  
Groenten in de kruidenboter stoven.  
De helft van de gestoofde groenten over het stampotje verdelen.  
De rest van het stampotje verdelen over de groenten.  
Snijbonen en spruitjes stoven in de kruidenboter en verdelen over het stampotje. Rag fijn spek garneren over de vergeten groenten.

## Ovenschotel opwarmen:

Combisteamer 200°C (afgedekt met aluminium folie, 17 min.)  
Hetelucht oven 180°C (afgedekt met aluminium folie, 17 min.)





Geniet ervan!



**SMAAK**  
geheimen<sup>®</sup>

[www.smaakgeheimen.nl](http://www.smaakgeheimen.nl)  
[www.smaakgeheimen.be](http://www.smaakgeheimen.be)  
[info@smaakgeheimen.nl](mailto:info@smaakgeheimen.nl)

Beste Groenteman van  
Nederland  
2005/2006



**Daniël's**

Uw specialist in groenten en fruit

Snieterslaan 49 Bladel  
Tel. 0497 - 360620