

SMAAKFIETSROUTE RECEPT

Prei van de barbecue met Veluwe feta, zoetzure rode ui en mosterd kerrie saus



Wil je meer streekrecepten? Kijk dan op bezoek-ede.nl/recepten



“De BBQ-prei heeft een half jaar lang op onze menukaart gestaan. We hebben hier heel vaak complimenten over gekregen. Het is bovendien een recept dat voor iedereen makkelijk te maken is.”

Robert Hartelman, chef-kok bij Cèpes in Otterlo (onderdeel van De Sterrenberg)



**WEKEROM HARSKAMP BENNEKOM LUNTEREN EDE
OTTERLO EDERVEEN DEELEN DE KLOMP HOENDERLOO**

Prei van de barbecue met Veluwe feta, zoetzure rode ui en mosterd kerrie saus

De ingrediënten uit dit recept koop je bij streekproducenten langs de route, onder andere bij De Trapakkers, De Groenerie en Kwekerij Jaap Duijs. Langs de route vind je nog veel meer lokale producenten en leuke pauzeplaatsen.

Ingrediënten

Voor 2 personen

- 2x prei
- 1 rode ui
- 1 sjalot
- 1 schepje mosterd
- 1 theelepel kerrie-madras poeder
- 2 dl kippenfond
- 2 dl room
- 0,5 dl witte wijn
- 2 eetlepels grove mosterd
- 10 gram Veluwe feta
- zonnebloemolie
- korenbloemen ter garnering

Benodigheden

- BBQ
- steelpannetjes
- mes
- snijplank
- fijne zeef
- aluminiumfolie
- keukenrol

Scan voor deze Smaakfietsroute Van Asperge tot Honing



Bereidingswijze

Prei

Rooster de prei op de barbecue tot deze aan alle kanten goed donkerbruin wordt, het mag zelfs een beetje verbranden. Wikkel hem in aluminiumfolie en laat rusten voor ongeveer 10 minuten. Daarna haal je de prei uit het folie, verwijder je de bruine laag en snijd je de prei bij tot stukken van ongeveer 15 cm.

Saus mosterd/kerrie

Snipper een sjalotje en fruit deze aan in een pan met wat olie. Voeg hierbij een schepje mosterd, een theelepel kerrie-madras poeder en blus af met witte wijn. Daarna mag de room en kippenfond hierbij. Laat dit inkoken tot de helft en breng op smaak met een snuffje zout.

Zoetzure rode ui

Maak een rode ui schoon, snijd deze door 4 en vervolgens in dunne reepjes. Zet daarna in gelijke delen azijn, suiker en water op en breng aan de kook, voeg hier de uitjes aan toe en laat ongeveer 1 minuut doorkoken. De reepjes laten afkoelen in het vocht en zet het koud in de koelkast.

Feta

Snijd de feta in de zelf gewenste maat. **TIP** Wil je dezelfde feta gebruiken als Cèpes? Ze werken samen met een boerderij uit Stroe.

Mosterd kaantjes

Spoel 2 eetlepels grove mosterd in een zeef onder de kraan en dep daarna droog. Doe ze daarna in een pannetje met een scheutje zonnebloemolie en bak de zaadjes op een laag vuurtje krokant.

Opmaken van het bord

Verwarm de schoongemaakte prei even op de barbecue. Strooi deze daarna vol met de mosterd kaantjes en breng op smaak met peper en zout, daarna kan de feta en rode ui er bovenop. Neem een komvormig bordje en leg de prei in het midden, de saus schep je vervolgens aan beide kanten. Strooi als laatste de geplukte korenbloemen erover!

Get smakelijk!