

BROODJE OSSENWORST



Recept van John, Hotel Restaurant de Lunterse Boer

Wil je meer
streekrecepten?
Kijk dan op
[bezoek-ede.nl/
recepten](http://bezoek-ede.nl/recepten)



Dit recept is gemaakt door John, lunch-chef bij de Lunterse Boer in Lunteren. Hij denkt graag na over nieuwe recepten die passen bij de seizoenen. Met verse producten werken vindt hij belangrijk en deze smaken zijn dan ook terug te vinden in de gerechten die ze bij de Lunterse Boer serveren.

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

Broodje Ossenuworst met eiersalade

Dit recept is geïnspireerd op de Smaakfietsroute 'Van Kaas tot Sap'. De ingrediënten uit dit recept koop je bij streekproducenten langs de route, onder andere bij **Remeker** en **Boerderijautomaat Ben Minnen**. Langs de route vind je nog veel meer lokale producenten en leuke pauzeplaatsen zoals **50|50 Hotel Belmont**.

Ingrediënten voor 2 personen

Voor de broodjes

- zuurdesembrood van Jorisbrood
- 1 stuk little gem
- 150 gram ossenuworst
- sriracha mayonaise

Eiersalade

- 2 eieren
- 3 eetlepels mayonaise
- 2 theelepels kerriepoeder
- 1/2 theelepel knoflookpoeder

Topping

- 4 Amsterdamse uitjes
- 1 eetlepel kappertjes
- 8 plakken komkommer
- 1/2 rode ui

Bereidingswijze

- Snijd het brood in plakken.
- Halveer de eieren, meng deze met de mayonaise, kerriepoeder en knoflookpoeder.
- Doe de eiersalade op het broodje, hierbovenop komen blaadjes van de little gem.
- Snij de ossenuworst in plakjes en leg deze boven op de little gem.
- Mix de ingrediënten van de topping bij elkaar en leg dit op het broodje.
- Voeg als laatste de sriracha mayonaise toe aan het broodje.

Get smakelijk!

Scan &
Fiets de
route!



Kijk voor nog meer informatie over Lunteren en omgeving op bezoek-lunteren.nl

Over de Lunterse Boer

De Lunterse Boer ligt midden in de bossen in Lunteren. Een modern hotel en restaurant met een passie voor gastvrijheid en goed eten. Ze koken met de seizoenen mee en gebruiken zoveel mogelijk streekproducten. In elk seizoen kun je terecht op het grote terras. Onder leiding van de chefkok werken de koks elke dag om de mooiste gerechten klaar te maken: van kleine amuses tussen de gerechten door tot aan prachtige desserts.

