



Hoofdgerechten

Boerenbrochette met grasfrietjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 eetlepels augurkjes (zoetzuur, fijngehakt)
2 eetlepels zilveruitjes (fijngehakt)
100 gram groene sla (gemengd)
8 aardappelen (bloemige, Bintje)
1 theelepel sambal oelek
2 eetlepels tomatenpuree
2 deciliter kippenbouillon
1 eetlepel natuurazijn
1 lookteentje (geperst)
4 boerenbrochettes
5 eetlepels ketchup
2 eetlepels suiker
1 ui (gesnipperd)
1 rode paprika
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Snij de paprika in kleine blokjes. Verhit een scheutje olijfolie in een pan en stoof de ui en de look glazig. Voeg na enkele minuten de blokjes paprika, de gehakte augurken, de zilveruitjes en de tomatenpuree toe. Roer alles om.

Giet er de bouillon bij en voeg de ketchup toe. Breng op smaak met de azijn, de sambal oelek en de suiker. Proef en kruid eventueel bij met peper en zout. Laat de saus nog 10 minuten pruttelen op een zacht vuurtje. Zet het vuur af en laat volledig afkoelen.

Bak de brochetten goudbruin en gaar in olijfolie. Snij de aardappelen met een mandoline in dunne plakjes en snij de plakjes in smalle reepjes. Spoel de reepjes grondig onder koud water om het zetmeel eraf te spoelen. Dep de reepjes goed droog.

Bak ze in de friteuse in 3 minuten goudbruin en krokant. Laat uitlekken op keukenpapier. Bestrooi ze met wat zout. Serveer de brochetten met de grasfrietjes en de saus. Geef er nog een groen slaatje bij.

Keukenbenodigdheden

Mandoline

Friteuse

