

# Kamperen in de Achterhoek.

CULINAIR GENIETEN OP DE CAMPING



Recept van Mike Vrijdag

## Achterhoekse procureur, seizoensgroente en truffelaardappelen 'Think global, eat local'

Mike chef van LEV by Mike in Winterswijk:

"Gasten een onvergetelijke avond bezorgen, dat is waar het mij elke dag opnieuw om te doen is. Koken is zoveel meer dan in een pannetje roeren. 'Werelds' koken met producten uit eigen streek, dat geeft zo'n voldoening"



Toch bij Mike zelf eten?  
Kijk op [levbymike.nl](http://levbymike.nl)

### Ingrediënten

Voor: 4 personen

#### Procureur

- 720 gr gare procureur in medium dikke plakken *Sanders Hof, Etten*
- 200 gr bunkerkaas (4 plakken van 50 gr) *Kaasboerderij Weenink, Lievelede*
- 600 gr gemengde groenten van het seizoen *Landwinkel Smits, de Heurne*
- 450 gr truffelaardappelen *De Kruisbrink, Toldijk*
- koolzaadolie
- eventueel gefrituurde uitjes

#### Lak

- 1 dl Wentersch pomp 4 (de rest is voor de kok) *Bierbrouwerij Wentersch, Winterswijk*
- 30 gr honing *Imkerij van Waardenburg, Winterswijk*
- 10 gr (bruine) suiker
- 2 gr ketjap manis

### Bereiding

Tijd: 15 min

1. Kook de aardappelen in de schil gaar in water met een snufje zout (laten afkoelen).
2. Kook de ingrediënten voor de lak in tot een stroop (laten afkoelen).
3. Schil en snij de groenten in en mooie vorm en blancheer naar behoefte van de groenten (harde groenten moeten bijv. langer).
4. Snijd de truffelaardappel in stukjes.
5. Roerbak de aardappelen in koolzaadolie, voeg de groenten toe en bak mee, breng op smaak met peper en zout.
6. Leg het vlees op de groente/aardappel mix en lak met de bierlak. Leg de plakken kaas op het vlees en laat het onder een deksel smelten.
7. Garneer het gerecht op een mooi bord en maak (eventueel) af met wat gefrituurde uitjes.

 [kamperenindeachterhoek.nl](http://kamperenindeachterhoek.nl)