Sterrenchef Mike Vrijdag van Strandlodge Winterswijk heeft een heerlijk recept samengesteld die je eenvoudig op een campingpitje kunt bereiden. De ingrediënten komen natuurlijk uit eigen streek en zijn verkrijgbaar bij de streekproducenten. Zo proef je het beste van de Achterhoek, gewoon voor je eigen tent of caravan.

Recept ACHTERHOEKSE PROCUREUR

Voor 4 personen
Bereidingstijd 15 minuten

Achterhoekse Procureur, groente van het seizoen en truffelaardappelen

Ingrediënten

720 gr. Gare procureur in medium dikke plakken *Sanders Hof, Etten*
200 gr. Bunker kaas (4 plakken van 50 gr.) *Kaasboerderij Weenink, Lievelde*
600 gr. Gemengde groenten van het seizoen *Landwinkel Smits, de Heurne*
450 gr. Truffelaardappelen *De Kruisbrink, Toldijk*
Koolzaadolie

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

Recept van Mike

1. Kook de aardappelen in de schil gaar in water met een weinig 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 de gewenste vorm
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, onder een deksel, smelten
7. Garneer het gerecht op een mooi bord en maak (eventueel) af met wat gefrituurde uitjes