

Kamperen in de Achterhoek.

CULINAIR GENIETEN OP DE CAMPING



Recept van De Keuken van Hackfort

Boeren-groentetortilla met extra belegen kaas

De Keuken van Hackfort is gelegen op een prachtig landgoed. Tot het landgoed behoren het kasteel met wandelbos, een tuinmanswoning, de watermolen, vele boerderijen, de historische moestuin en het koetshuis waar sinds 2011 brasserie de Keuken van Hackfort gevestigd is. De groenten- en fruitsoorten die op het menu staan komen veelal uit de moestuin: die met passie door vrijwilligers van Natuurmonumenten wordt onderhouden. Zo proef je het beste van de Achterhoek, gewoon voor je eigen tent of caravan.



Wil je producten uit de moestuin kopen of bij de Keuken van Hackfort eten, kijk op keukenvanhackfort.nl

Ingrediënten

Voor: 2 personen

- 2 grote aardappelen
- 1 ui
- 250 gr groenten van het seizoen in plakken dit kan variëren van snijbiet en zombiet tot selderij, wortel, waar je maar van houdt en wat de oogst biedt.
- flinke pluk verse kruiden zoals bladselderij / peterselie / bieslook.
- 4 eieren *Boerderij het Bosmanshuis*
- 100 gr extra belegen kaas geraspt *Urtica de Vijfsprong*
- olijfolie
- zout en peper naar smaak
- volle kwark *Urtica de Vijfsprong*

Bereiding

Tijd: 20 min

1. Schil en snijd de aardappel in hele dunne plakjes 2 mm.
2. Snijd de ui in ringen en ook de groenten in plakjes.

PLUK ZELF JE KRUIDEN
UIT DE MOESTUIN

3. Verhit een ruime scheut olie in een koekenpan en bak de aardappel op laag vuur. Voeg na ongeveer 5 min de ui en andere groenten toe, begin hierbij met de harde groenten en eindig met de zachtere of bladgroenten.
4. Klop de eieren los en voeg een deel van de gehakte verse kruiden toe, met peper en zout naar smaak en de geraspte kaas.
5. Wanneer de aardappel gaar is, giet het eimengsel in de pan, en laat het geheel met een deksel op de pan op laag vuur garen ongeveer 10 min.
6. Mix de kwark met verse kruiden, peper en zout (eventueel wat citroensap) en maak een lekkere salade.
7. Serveer een mooie tortillapunt met salade en een flinke schep kruidenkwark. En drink er eventueel een heerlijk glaasje Achterhoekse witte wijn bij zoals "Moj's Kieken" verkrijgbaar bij wijnhandel Smit in Vorden.

 kamperenindeachterhoek.nl