

Kamperen in de Achterhoek.

CULINAIR GENIETEN OP DE CAMPING



Recept van Bjorn Massop

Gepofte ui met geitenkaas en honingdressing

Chef kok Bjorn Massop van Hotel Villa Ruimzicht in Doetinchem heeft een passie voor producten van eigen bodem. Samen met zijn keukenbrigade zorgt hij ervoor dat ambachten in stand worden gehouden. Speciaal voor op de camping heeft Bjorn een recept samengesteld met ingrediënten uit de streek en zelfs een ingrediënt die je op de camping kunt vinden. Zo proef je het beste van de Achterhoek, gewoon voor je eigen tent of caravan.



Toch liever de gerechten van Bjorn proeven?
Kijk op hotelvillaruumzicht.nl



Ingrediënten

Voor: 4 personen

- 2 uien
- 4 à 5 verse geitenkaasjes *Geitenboerderij De Brömmels, Winterswijk*
- 140 gr honing *Pluimveehouderij Tomesen, Doetinchem*
- 60 gr azijn, dit kan prima met een smaakje bijvoorbeeld lavendel
- 3 dl Brassica olie, dit kan ook met een neutrale olie zoals zonnebloemolie
- 6 mooie takken vogelmuur (van de camping)
- 1 potje ingemaakte boontjes *Slaege, Silvolde*
- eventueel wat nootjes

Bereiding

Tijd: 60 min (incl. poffen ui)

1. Gepofte ui: gooi na een avondje barbecueën de uien in zijn geheel met schil en al in de het kolen/as en bedek ze goed onder de nog hete massa.

Laat dit de hele nacht liggen tot je ze gaat gebruiken de volgende dag (je kan ze ook gewoon poffen in een oven of op de BBQ).

2. Verwijder de schil en snijd de ui in 4 kwarten.
3. Verwijder de laagjes van de ui zodat er allemaal lamellen ui ontstaan.
4. Geitenkaas: hier hoeft je niks aan te doen, behalve door het gerecht te brokkelen.
5. Honingdressing: doe de honing en azijn in een kom en giet, terwijl je voortdurend roert, rustig de olie erbij totdat je een gebonden massa krijgt.
6. Vogelmuur: alleen ff wassen.
7. Ingemaakte boontjes: open maken en afgieten.
8. Brokkel de geitenkaas in grove stukken en leg deze in het midden van de borden.
9. Verdeel de zoetzure bonen er overheen.
10. Smeer de ui lamellen in met de dressing en leg deze over de geitenkaas.
11. Garneer af met de vogelmuur en eventueel wat nootjes.



kamperenindeachterhoek.nl