

Kamperen in de Achterhoek.

CULINAIR GENIETEN OP DE CAMPING



Recept van Mark Captein

Achterhoekse Roti

Chef kok Mark Captein van Orangerie de Pol in Doetinchem werkt graag met producten die op kleine schaal geproduceerd worden en tevens op fietsafstand te vinden zijn. Producten uit de Achterhoek, gecombineerd met internationale kooktechnieken. Achterhoekse Roti is het favoriete recept van Mark vanuit zijn tijd als chef kok in Curaçao en Bonaire. Een ding weet Mark zeker: iedereen wordt altijd blij als we dit gerecht eten. Het is een stoofpotje wat lekker is om zo te eten of traditioneel met een roti plaat, maar kan ook prima met een broodje.



Liever bij Mark eten in een unieke sfeer en beleving?
Kijk op orangeriedepol.nl

Ingrediënten

Voor: 4 personen

- 800 gr kemperlandhoen dijvlees reepjes *Wolters poelier, Harreveld*
- 1 l kipfond *Wolters poelier, Harreveld*
- 4 gekookte eieren *Tomesen pluimvee, Doetinchem*
- 1 ui *Landwinkel de Verse Kers, Wehl (voor alle groenten)*
- aardappelen eigenheimer
- 2 teentjes knoflook
- 1/2 rode peper
- 200 gr haricots verts
- ketjap manis *Toko Bagoes Doetinchem (voor de oosterse ingrediënten)*
- 8 gr trassie
- 8 gr komijnpoeder
- 8 gr kerriepoeder
- koolzaadolie
- lekker broodje naar keuze *Bakkerij Kaspers, Doetinchem* of roti plaat *Toko bagoes, Doetinchem*

Bereiding

Tijd: 25 min en 1,5 uur pruttelen

1. Snijd de ui en knoflook en rode peper fijn en haal de zaadlijsten uit de peper.
2. Schil de aardappelen en snijd ze in vier stukken.
3. Zet de knoflook, peper, ui aan in de pan (of op de skottelbraai).
4. Voeg de kemperlandhoen en aardappelen toe en laat even bakken samen met de kerrie- en komijnpoeder.
5. Voeg dan de kipfond toe en zorg dat alles net onder de bouillon staat en voeg de trassie toe.
6. Laat zeker 1,5 uur door pruttelen en voeg 10 min voor het opdienen de haricots verts toe.
7. Maak tot slot op smaak met ketjap manis en peper en zout en voeg de ei toe net voor het opdienen.
8. Serveer het lekker op bord of eet het samen met een broodje of roti plaat en geniet!