

Hollandse hazenrug met stoofpeertjes, mousseline van schorseneren en de frites van Wâldbeantjes



Eigenaren De Herberg van Smallingerland; Freddy Bult, Aukje Westerhof met chef kok Thom Gabie van Baars.

VOOR DE FRIETJES:

250 gr. polenta
250 gr. meel van Wâldbeantjes
2 l. groentebouillon
20 gr. zout
225 gr. geraspte kaas



Bereidingswijze:

Breng de bouillon aan de kook en voeg al roerende de polenta en het meel van de Wâldbeantjes toe. Voeg het zout toe en breng het geheel aan de kook. Dek de pan af met een stuk vetvrij papier en een deksel en gaar het mengsel in een voorverwarmde oven op 170°C gedurende ongeveer

40 minuten. Meng nu de kaas door het mengsel en stort het mengsel op een ingevet bakblik. Laat het mengsel opstijven in de koelkast en snij het vervolgens in de gewenste vorm. Bestuif de stukjes met bloem en frituur het op 175°C. Strooi er tot slot wat zout over.

Serveer de frietjes in een ouderwetse

puntzak met bijvoorbeeld een mayonaise van Friese droge worst.

De frites van Wâldbeantjes kunnen voor thuisconsumptie ook gekocht worden bij De Herberg van Smallingerland of via de website www.restaurantwinkel.tv

Eet smakelijk!