

Stichting Wrâldfrucht  
Voorstraat 1  
9285 NM Buitenpost  
info@waldpyk.com



*Kwaliteit uit de Friese Wouden*

## INSCHRIJFFORMULIER WÂLDGIELTSJE RECEPTENWEDSTRIJD

**Naam** : Anke van Egmond  
**Straat en huisnummer** : Nieuweburen 88  
**Postcode** : 8911 GA  
**Plaats** : Leeuwarden  
**E-mail** : Anke\_van\_egmond@hotmail.com

**Doel is om de verfijnde smaak van het Wâldgieltsje onder de aandacht te brengen, zodat de aardappel meer bekendheid krijgt. Met deze insteek heb ik het volgende recept bedacht:**

**Titel recept** : Wâldgieltsje my een nij jaske oan

**Beschrijving recept** : De traditionele smaak van het Wâldgieltsje komt uitstekend tot zijn recht in combinatie met de verrassende rode kool-varkenshaas combinatie: u heeft met dit gerecht een oude cultuur met een moderne, heerlijke smaak!!

Lekker hell!

**Benodigheden:**

- **Wokpan**
- **Bakpan**
- **Oven 160 graden**
- **Frituurpan 160 graden**

**Ingrediënten:**

- **½ Rode kool**
- **1 Winterwortel**
- **Varkenshaas in grove blokjes**
- **Rode wijn**
- **500 gram Wâldgieltsjes**
- **2 stelen bleekselderij**
- **Zeezout, basilicum, gemalen zwarte peperkorrels, Provençaalse kruiden**

1. Snijd de rode kool, de winterwortel en de bleekselderij in fijne stukjes en zet de wok met wat olijfolie op het vuur.
2. Wok daarin de rode kool, de winterwortel en de bleekselderij totdat de groente geslonken is.
3. Zet ondertussen een pan met water op.
4. Snijd de Wâldgieltsjes in tweeën of in vieren naar gelang de grootte van de aardappel en doe deze in de pan als het water kookt. De aardappels niet lang te koken, minuut of vier totdat ze beetbaar zijn.
5. Kruid de varkenshaas met zout en peper, bak deze kort aan een bakpan en doe deze bij de wok in.
6. Giet er dan een scheut rode wijn bij, de peper, basilicum en de Provençaalse kruiden en roerbak het geheel kort onder een hoge vlam.
7. Doe het geheel van de wok in een ovenschaal en zet de ovenschaal 15 minuten in de oven.
8. De aardappels met schil moeten 4-6 minuten in de frituurpan totdat ze een mooi bruin knapperig laagje hebben. Bestrooi de gefrituurde aardappels met wat zeezout.

Lekker ite!!