

Groots Hartverwarmend Noordwijks Kerstdiner

*Voorgerecht by Nico Tetteroo, 'Hof van Holland'
en René Oudshoorn, 'Onder de Linde'*

Salade van gepofte Frieslander aardappel met
frenchdressing, gekonfijte eendenbout en rucola

DIT HEB JE NODIG

Op basis van 4 personen

Eendenbout 1½ stuk
Frieslander aardappel 200 gram
Frenchdressing
Rucola 50 gram

Gekonfijte eendenbout
Sojaolie 3dl
Rozemarijn 1 takje
Thijm 2 takjes
Knoflooktenen 4 st.
Peper
Zout

ZO MAAK JE HET

FRENCHDRESSING

Sherryazijn 50 ml.
Sojaolie 150 ml.
Sjalot 1 st.
Fijne mosterd 1 eetlepel
Peper en zout op smaak
Alle ingrediënten bij elkaar een staven met en staafmixer

AARDAPPELSALADE

Friese aardappel wassen
Ovenschaal peper zout olie, afdekken met aluminiumfolie
Oven 150 graden
Een uur laten poffen
Hierna checken of de aardappel gaar is
De aardappelen stampen met pureestamper
Aanmaken met Frenchdressing

GEKONFIJTE EENDENBOUT

Bout aanbraden met peper en zout.
Olie, rozemarijn, thijm en knoflook en aangebraden
eendenbout 2 uur op laag vuur.

HOF VAN HOLLAND

— EETKAMER VAN BINNEN —



RESTAURANT

Onder de Linde

Let op! De olie niet heter dan 80 graden. Vuur niet hoog zetten!

Na 2 uur van het vuur halen en in de olie laten afkoelen.