



BURITOS MET LAM

HERTOG JAN HOPPIG BLOND (ENKEL)

INGREDIËNTEN VOOR 4 TOT 6 PERSONEN

- Lamschouder met been (circa 1,5-2kg)
- Zout, peper
- 1 bol knoflook
- 4-6 takken rozemarijn
- 150 gram veldsla
- Olijfolie
- 3 uien
- 300 gram crème fraîche
- 5-15 gram munt
- 12 tortilla wraps
- 2TL honing
- 2TL chilisaus
- 2TL mosterd
- 2TL worcestersaus
- 2TL citroensap

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op de maximale temperatuur.
2. Snijd de uien in 4 delen en breek de knoflookdelen van de bol. Pellen is bij beide niet nodig. Leg dit op de bodem van een ruime braadslede met enkele takken rozemarijn.
3. Snijd de bovenkant van de Lamschouder voorzichtig in met een scherp mes en wrijf de gehele lamschouder in met olijfolie en ruimschoots met zout en peper. Leg de lamschouder op de knoflook, uien en rozemarijn in de braadslede en dek het geheel af met aluminiumfolie.
4. Plaats de braadslede in de oven en draai vervolgens de temperatuur onmiddellijk terug naar 165 graden. Na circa 4,5-5 uur is het vlees gereed. Belangrijk is dat het vlees makkelijk te "pullen" is met bijvoorbeeld 2 vorken. Twijfel je? Gewoon nog iets langer in de oven laten.
5. Indien gereed, laat het vlees afgedekt met aluminiumfolie zeker 15 min rusten alvorens je het vlees uit elkaar trekt middels bij voorbeeld 2 vorken. Verwijder bot en schouderblad.
6. Meng in een kom de crème fraîche met de fijngesneden munt, 1 of 2 fijn geperste knoflooktenen (uit braadslede), een scheutje olijfolie (2TL), honing, Chilisaus, mosterd, worcestersaus en citroensap. Breng op smaak met zout en peper.
7. Haal de wraps uit de verpakking en verwarm volgens aanwijzing op verpakking.
8. Strijk de warme wrap in met de crème fraîche saus en leg er vervolgens de pulled lam en veldsla erop. Vouw en rol de wrap tot een burrito.



SALADE NICOISE MET GEGRIJDE TONIJN

HERTOG JAN LENTEBOCK

INGREDIËNTEN VOOR 4 TOT 6 PERSONEN

- 1-2 krop sla
- 1 komkommer
- 10 radijsjes
- 1 zoete ui
- 300 gram tomaten
- Olijfolie
- 300 gram tonijnfilet
- 100 gram zwarte olijven (ontpit)
- 5-15 gram basilicum
- 3 eieren, hard gekookt (7 minuten)
- Provençaalse kruiden
- Zout, peper

BEREIDINGSWIJZE

1. Was de sla. Snijd de komkommer en radijs in plakjes. Pel en snijd de ui in dunne ringen. Snijd de tomaten in fijne blokjes (even laten uitlekken). Hak de basilicumblaadjes zeer fijn. Breng alles op smaak met zout, peper, witte wijnazijn en olijfolie en leg mooi neer op een serveerschaal.
2. Eieren 7 min koken en laten schrikken. Pellen en in 4 stukken snijden.
3. Tonijn inwrijven met olijfolie, zout en peper. In voorverwarmde pan 90 seconden iedere zijde bakken op middelhoog vuur. 1 kant besprenkelen met Provençaalse kruiden.
4. Tonijn in plakken snijden en verdelen over serveerschaal samen met eieren. Finishing touch met enkele druppels olijfolie en een snufje peper en zout.



SUIKERBROOD MET OUDE KAAS

HERTOG JAN GRAND PRESTIGE

INGREDIËNTEN VOOR 4 TOT 6 PERSONEN

- 1 suikerbrood
- 12 plakken oude kaas 48+
- 1el boter

BEREIDINGSWIJZE

1. Snijd 6 plakken suikerbrood en snij in 2 delen zodat je 12 plakken hebt
2. Smeer de plakken in met boter en leg er een mooie plak oude kaas op.



FRENCH TOAST MET VERS FRUIT HERTOG JAN TRIPEL

INGREDIËNTEN VOOR 4 TOT 6 PERSONEN

- 4 eieren
- 6 dikke sneeën oud brood
- 150ml melk
- Mespunt kaneel
- Mespunt vanillesuiker
- 6TL suiker
- 1el boter
- 4 el verse yogurt
- Bakje mango stukjes
- Bakje aardbeien
- 2 kiwi's
- Bakje bramen

BEREIDINGSWIJZE

1. Meng de eieren en de melk in een grote kom en voeg kaneel en vanillesuiker toe.
2. Laat vervolgens de sneeën brood een paar minuten aan elke kant weken in het mengsel.
3. Verwarm een beetje boter in een koekenpan en leg de sneeën in de pan en strooi vervolgens de suiker over de wentelteefjes om ze te karamelliseren.
4. Indien kleur naar wens uit pan halen en doormidden snijden en leg deze vervolgens op een serveerschaal.
5. Als laatste stap voeg je de witte yoghurt, de mangostukjes, de aardbeien, bramen en de stukjes kiwi toe.



GROENE ASPERGES IN SPEK MET AUBERGINES

HERTOG JAN WEIZENER

INGREDIËNTEN VOOR 4 TOT 6 PERSONEN

- 12 groene asperges
- 12 plakken spek (bv Serrano)
- 1 aubergine
- Olijfolie
- Zout, peper

BEREIDINGSWIJZE

1. Controleer de asperges op houderige uiteindes en verwijder indien nodig.
2. Wikkel de asperges in met spek en snijd de aubergine in plakken.
3. Besprenkel alles met olijfolie, zout en peper naar smaak en bak in een voorverwarmde grillpan. Geen olie toevoegen in pan.
4. Bij gewenste kleur warm samen serveren op een grote schaal.