

INGREDIËNTEN

- 300gr. gerookt spek in blokjes van 0,5cm
- 300gr. gewassen veldsla
- 300gr. gehakte sjalotten
- 600gr. aardappelen in schijfjes van 0,5cm
- 3 cl droge witte Haspengouwse wijn
- 3 dl kalfsfond
- 3 dl room
- Haspengouwse hoeveboter

BEREIDING

- De boter op een hoog vuur laten smelten en meteen het spek toevoegen.
- Als het spek begint te bruinen, blussen met de witte wijn.
- De aardappelschijfjes over de pan verdelen.
- Laat 5 minuten inkoken en voeg de sjalotten en de kalfsfond toe.
- Laat het geheel nog 15 minuten inkoken en controleer regelmatig of de aardappelen gaar zijn.
- Op het einde van de kooktijd: de room toevoegen, naar wens laten inkoken en de veldsla ondermengen.



Recept

HASPENGOUWSE VELDSTOVERIJ



Teamme Haspengouw • Begijnhof 8 • 3800 St.-Truiden