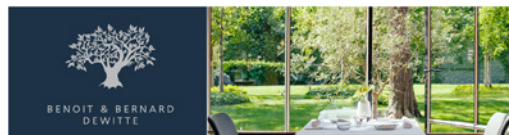


## KROKANT ZUURDESEMBROOD MET KALFSTARTAAR, GRIEKSE YOGHURT EN MOSTERDVINAIGRETTE

Een recept van Benoit Dewitte





Recept voor vier personen

## Zuurdesembrood

Ingrediënten:

- 4 schijfjes dingesneden zuurdesembrood
- ½ teentje knoflook
- Olijfolie

Bereidingswijze:

Bak de sneetjes in olijfolie goudbruin en wrijf in met een beetje look.

## Tartaar

Ingrediënten:

- 50g per persoon kalfstartaar met de hand gesneden
- 10g per persoon ingelegde uitjes fijngesneden
- Olijfolie
- Peper & zout

Bereidingswijze:

Breng de tartaar op smaak en voeg de uitjes toe.

## Griekse yoghurt

Ingrediënten:

- 30g per persoon Pur Natur Greek style yoghurt
- Mosterd
- Olijfolie
- ½ geperst teentje look
- Peper & zout

Bereidingswijze:

Meng de yoghurt en breng op smaak.

## Gemengde sla, mosterdvinaigrette

Ingrediënten:

- 2 eetlepels mosterd
- Peper en zout
- Suiker
- 2 eetlepels sherryazijn
- 2 eetlepels water



- 250g sla olie
- 20g olijfolie

Bereidingswijze:

Meng de sla met de vinaigrette.

Fotografie: Heikki Verdurme