

INSCHRIJFFORMULIER WÂLDGIELTSJE RECEPTENWEDSTRIJD

Naam : Anneke Bontekoe

Titel recept **Wâldprikke**

Ingrediënten: (voldoende voor 4 personen)

4 Wâldgieltsjes
12 middelgrote Aardbeien
4 houten (saté)prikkers
zout
boter

Voor de saus:

100 gram Mon Chou
50 ml. volle yoghurt
1 eetl. verse Muntblaadjes
1 eetl. verse Bieslook
½ tl. Gemberpoeder
½ tl. sambal

Vorbereiding:

Kook de Wâldgieltsjes met een snuffje zout gedurende 8 minuten in weinig water.

Giet het water af en laat de Wâldgieltsjes afkoelen.

Spoel de Aardbeien indien nodig schoon en verwijder het kroontje.

Roer de Mon Chou los met de yoghurt.

Hak de Muntblaadjes fijn.

Hak de Bieslook fijn.

Snijd de afgekoelde Wâldgieltsjes elk in 4 plakjes, zodanig dat er twee kapjes en twee schijfjes ontstaan.

Bereiding:

**Maak de saus door de Bieslook, de Muntblaadjes, de sambal en de Gemberpoeder door het Mon Chou/yoghurt-mengsel te roeren.
Bak de plakjes Wâldgieltsjes in boter aan beide kanten bruin.**

Steek op elke ‘Prikke’ om te beginnen een kapje van een Wâldgieltsje, dan een Aardbei, dan een schijfje van een Wâldgieltsje, gevolgd door een Aardbei en weer een schijfje van een Wâldgieltsje, nog een Aardbei en eindig met een kapje van een Wâldgieltsje.

Serveer een ‘Wâldprikke’ met de saus.

Dit zomerse gerecht kan prima als voorgerecht, als tussengerecht of bij de barbecue worden geserveerd.

Doe het opprikken liefst zo kort mogelijk voor het opdienen, daar de gebakken Wâldgieltsjes anders zacht worden.

Leuk om samen met de kinderen te maken, dan kun je ook gebruik maken van een echte ‘Prikke’ uit ‘De Wâlden’.

Help de kinderen met het schillen van de ‘Prikke’ en maak samen het gerecht af.