

Opperdoezer salade

Ingredienten:

- 1 kg Opperdoezer Ronde
- zout
- 125 g magere spekreepjes
- 2 el (kruiden)azijn
- 1 teentje knoflook, gesnipperd
- 1 ui, gesnipperd
- 3 el olijfolie extra vierge
- 3 el groene pesto (Grand'Italia)
- peper
- 1 schaal cocktailtomaten, in partjes
- 2 el pijnboompitten, geroosterd
- 3 el basilicum, geknipt



Bereiding:

- Boen de aardappelen onder stromend water schoon en kook ze ± 15 min. in water met zout.
- Bak intussen de spekreepjes in een droge koekenpan knapperig uit.
- Breng de azijn met 2 el water, de knoflook en de ui aan de kook. En kook het 5 min. op een laag vuur. Roer er de olie en de pesto door en breng de dressing op smaak met peper en zout.
- Snijd de aardappelen in plakjes en schep ze met de spekjes, de tomaten en de dressing door elkaar. Garneer met de pijnboompitten en het basilicum. Lekker met een varkenshaasje.

Gegrilde Opperdoezer ronde

Ingredienten:

- 600g Opperdoezer Ronde
- 1 rode ui, in dunne partjes
- 1 grote teen knoflook, in plakjes
- 10 zwarte olijven zonder pit, gehalveerd
- 3 takjes tijm, in stukjes
- 2-3 eetlepels olijfolie
- 100 g zachte geitenkaas, verkruid
- zeezout
- versgemalen zwarte peper



Bereiding:

- Verwarm de ovengrill voor.
- Boen de opperdoezer ronde schoon en snijd ze in grove stukken.
- Schep ze in een rechthoekig bakblik of lage ovenschaal en schep de uipartjes, knoflook, olijven, tijm en olijfolie erdoor.
- Maal er zout en peper boven.
- Schuif de opperdoezers 10–15 cm onder de hete grill en rooster ze in 15 – 20 minuten bruin.
- Strooi de geitenkaas erover en laat de kaas onder de grill nog even kleuren.
- Lekker met een tomatensalade of een wortelsalade.

Opperduzzo Pericoloso

Ingredienten:

- 500 gr. Opperdoezer ronde
- 300 gr. Crème fraiche
- een theelepel knoflookpoeder
- lepeltje bouillonpoeder
- wat bladpeterselie
- bieslook
- snufje nootmuskaat
- een fles witte wijn.



Bereiding:

- Verwarm de oven op 220 graden voor.
- Kook de Opperdoezers 15 minuten in de witte wijn.
- Snijd er daarna plakjes van.
- Maak van 300 gram Crème fraiche en 1 theelepel knoflookpoeder, fijngehakte bieslook en bladpeterselie, een lepeltje bouillonpoeder en nootmuskaat een mengsel.
- Vet een ovenschaal in met olijfolie, leg de opperdoezers daarin en giet het mengsel over de opperdoezers.
- 20 minuutjes in een voorverwarmde oven van 220 graden.

Lauw warme Opperdoezer salade

Ingredienten:

- 1 kg Opperdoezer ronde, schoongeboend
- zout
- 150 g haricots verts, schoongemaakt
- 50 g magere spekreepjes
- 4 el mayohalf



- 125 ml zure room
- 1 el (grove) mosterd
- versgemalen peper
- 3 bosuitjes, in ringetjes
- 5 zoetzure augurken (middelgroot), in plakjes
- 4 el fijngehakte dille

Bereiding:

- Snijd de aardappelen in niet te grote stukken en kook ze in weinig water met zout naar smaak in 10–15 min. net gaar.
- Giet ze af en spoel ze kort onder koud water. Laat ze uitdampen.
- Kook de haricots verts 5 min. in water met zout, spoel ze in een vergiet af met koud water en laat ze uitlekken.
- Bak de spekreepjes in een droge koekenpan uit en schep ze uit de pan. Schenk het spekvet uit de pan en roer er de mayohalf, de zure room, de mosterd en peper en zout naar smaak door.
- Schep de aardappelen met de haricots verts, de augurk, de bosui, de dressing en de dille door elkaar. Lekker met een tartaartje en witte boontjes in tomatensaus.