



LEKKER VLEES BEGINT BIJ EEN GOED LEVEN

OSSENWORST RECEPTEN



HET MERK VOOR TOPKWALITEIT VLEES

ALLEEN BIJ DE LOKALE SLAGER



OSSENWORST OP CROSTINI

- Meergranen stokbrood
- 2 eetlepels crème fraîche
- 2 theelepels grove Groninger mosterd
- 100 gram veldsla
- Gerookte of gewone Ossenworst in plakjes
- 12 Amsterdamse uien
- Zwarte peper

Snijd het stokbrood en ossenworst in plakken. Verwarm de sneetjes stokbrood in een broodrooster of in de oven onder de grill, totdat ze goudbruin en knapperig zijn.

Meng vervolgens de crème fraîche en de mosterd met elkaar en voeg zwarte peper toe naar smaak.

Verdeel de veldsla over de broodjes en leg de plakken ossenworst erop; afgarnen met uitjes (in plaats van uitjes is ook de zwarte olijventapenade als garnering verschrikkelijk lekker).



OSSENWORST MET ZUURKOOI EN MOSTERD EEN GODDELIJKE COMBINATIE:

- 8 sneden Oerbrood (van de warme bakker)
- Zuurkool uit het vat
- 200 gr ossenworst
- 8 eetlepels mosterd

Beleg de helft van de boterhammen met zuurkool en verdeel daar de ossenworst over. Smeer de andere boterhammen lekker dik met de mosterd en leg deze er bovenop. Vervolgens doormidden snijden en smikkelen maar!



OSSENWORST MET STOKBROOD

BENODIGDHEDEN:

- 1 ossenworst 200 gr
- 1 vers stevig afgebakken stokbrood
- Pittige mayonaise liefst zelf gemaakt □.
- 1 sjalot in smalle ringen
- 2 augurken in blokjes

Snijd het stokbrood en ossenworst in plakken. Beleg het stokbrood met ossenworst. Garneer deze plakken met de pittige mayonaise, sjalot en augurk. Bestrooi eventueel met wat zout en peper.



ALS BASIS VOOR STEAK TARTAAR

TOEVOEGEN AAN 500 GRAM GEROOKTE OSSENWORST:

- 50 gram fijn gesnipperde sjalot
- 50 gram kappertjes
- 50 gram cornichons (kleine augurken)
- 1 el fijne bieslookringen
- 1 el fijn gesneden bladpeterselie
- 2 el dijon mosterd
- 3 el tomatenketchup
- 3 el mayonaise
- Tabasco naar smaak
- Worcestersaus
- Peper naar smaak

Voor opmaak 6 eidooiers van kakelverse eieren



OSSENWORST CARPACCIO

BENODIGHEDEN VOOR 4 PERSONEN:

- 400 gr gerookte ossenworst (meer mag altijd ;-)
- Balsamicoazijn naar smaak
- Alkmaarse oude kaas
- Rucola of anders soort sla naar smaak
- Kappertjes
- Geroosterde pijnboompitten

Carpaccio van Ossenworst, vraag je slager om mooie dunne plakken te snijden van de gerookte ossenworst.

Maak de borden op met de sla naar keuze. Leg eroverheen de plakken gerookte ossenworst. Maak vervolgens het bord op met de kappertje en pijnboompitten. Voeg een scheutje balsamicoazijn naar eigen smaak toe en maak het geheel af met heerlijke oude kaas.

ALLEEN HET ALLERBESTE VLEES KOOP JE BIJ DE SLAGER

**Verkoopt jouw slager al producten van Gilles?
Check vangilles.nl**



HET MERK VOOR TOPKWALITEIT VLEES

ALLEEN BIJ DE LOKALE SLAGER