



*Hollands
leghaantje!*





**MET EEN
GERUST
HART**

Vijf alternatieven voor de traditionele eiwitten

Dutch Cuisine zet 5 alternatieven voor de traditionele eiwitten op de menukaart van 5 Amsterdamse restaurants: de Fab 5. Met deze Fab 5 - de Noord-Amerikaanse rivierkreeft, Hollands leghaantje, zeewier en algen, peulvruchten en boekweit - heeft Dutch Cuisine heerlijke gerechten ontwikkeld. Kijk voor recepten op de website: www.dutch-cuisine.nl.

Meng voor het zoutmengsel 1 ½ kg middelgrof zeezout met het eiwit van 2 eieren, wat venkelzaad en 1 dl water. Vul het leghaantje met thijm, een citroen in stukken gesneden en wat stukken meiknol. Smeer de buitenkant in met wat olie en bestrooi met wat gemalen zwarte peper. Leg het haantje in een platte ovenschaal waarvan de bodem bedekt is met een laagje zout en bedek hem volledig met het zoutmengsel voor de zoutkorst. Gaar de kip in een oven van 200 °C gedurende 1 ½ uur. Laat een kwartier afkoelen. Tik de korst kapot en verwijder deze. Til het haantje uit de ovenschaal en verdeel deze.

**HEERLIJK
ETEN!**



**Lekker met goudreinetten-
compote, Hollandse sla,
zelfgemaakte frites.**

