

Mechelse koekoek* uit de oven

Een ovenschotel waar iedereen warm van wordt

Ingrediënten

- een Mechelse koekoek van 1,5 kg (of een Ardense haan)
- 500 g Belgische krielaardappelen
- 4 witloofstronkjes
- een boeket van tijm of rozemarijn (naar eigen smaak)
- 80 g Belgische hoeveboter
- 2 el soepkruiden van Belgisch biogevolte (Comptoir des Épices - Belgisch bedrijf)
- 1 sjalotje
- appelmoes - vers of bio (KoRo of Materne)
- 1 koffielepel graanmosterd (Bister, Belgisch merk)
- 2 el olijfolie

Instructies

- Verwarm de oven voor op 180°. Leg het gevogelte in het midden van een grote ovenschaal. Doe het kruidenboeket naar keuze en de hele sjalot erbij.
- Snijd de aardappelen doormidden en leg ze errond.
- Smelt de boter en voeg de gevogeltekruiden, een snuifje witte peper en zout toe. Bestrijk je Mechelse koekoek en de aardappelen met dit mengsel.
- Bak het geheel 45 min. in de oven op 180° en bedruip het halverwege de baktijd.
- Snijd terwijl het gevogelte bakt het witloof in dunne reepjes.
- Meng voor de vinaigrette 2 eetlepels olijfolie en 1 theelepel grove mosterd. Giet dit over de rauwe witloofreepjes en meng als een salade.
- Serveer het gerecht met zelfgemaakte of biologische appelmoes uit de streek.

 4 - Voorbereiding: 15 min. - Kooktijd: 45 min.

*of Ardense haan