



Ossenworst: ...een (h)eerlijk product die multi inzetbaar is...

Voor de lunch: Enige menusuggesties hebben wij hieronder uiteengezet. Met een feestelijk broodje uitgeserveerd kan uw lunchgerecht letterlijk niet meer stuk!

Voor de borrel: Combineer de ossenworst met een heerlijk kaas / leverworst naar keuze, Amsterdase uitjes en wat grove mosterd; lekker biertje erbij en klaar!!!

ENIGE SUGGESTIES:

1.) BROODJE OSSENWORST

Ingredienten:

- Broodje naar eigen keuze
- Plakjes ossenworst
- Oude kaas (valt eindeloos te variëren qua smaak)
- Gesnipperd uitje of grove mosterd naar keuze

Bereiding:

Besmeer het broodje met boter of de grove mosterd en leg de plakjes vers gesneden ossenworst over de gehele lengte van het broodje. Rasp de oude kaas en verspreid de smaakvolle krullers over de worst.

Variatietip: Vervang de mosterd met een gesnipperd uitje naar smaak!

2.) BROODJE OSSENWORST (TARTAARSAUS)

Ingredienten:

- Broodje naar eigen keuze
- Romeinse sla
- Plakjes ossenworst
- Baby maïsakolf
- Rode ui in ringen
- Tartaarsaus
- Kappertjes

Bereiding:

Besmeer het brood boter en beleg de onderste helft met de blaadjes sla. Snijd de ossenworst in plakken en leg deze op de sla. Snijd de gekookte maïskolfjes horizontaal door en leg deze speels op de broodjes. Pel de rode ui en snijd deze in dunne ringen. Lepel de tartaarsaus over de broodjes en rangschik de uienringen hierop. Garneer af met kappertjes.

3.) BROODJE OSSENWORST (CREME FRAICHE)

Ingredienten:

- Broodje naar eigen keuze
- 2 eetlepels creme fraiche
- 2 theelepels pittige mosterd
- Veldsla
- Plakjes ossenworst
- Amsterdamse uien
- Zwarte peper

Bereiding:

Meng de creme fraiche en mosterd in een kommetje. Besmeer het brood met het mosterdmengel. Verdeel de veldsla hierover en leg de plakjes ossenworst hierover heen. Garneer het bord af met de Amsterdamse uitjes. Grove peper erover malen.

TIP: uiteraard kan men hier variaties op bedenken met inzet van bijvoorbeeld kaas en tapenades.