



**RECEPT**  
**Jachtschotel met Sallandse  
Piepers van boerderij  
Overesch uit Raalte**

- Hoofdgerecht  
4 personen
- 1 kg aardappelen (Sallandse Piepers)
  - 200 gr gehakt (van Vechtdalvlees of ander biologisch vlees)
  - 1 kg moesappelen
  - 4 grote uien
  - suiker naar smaak
  - scheutje melk of klontje boter
  - peper en zout

1. Maak van de appels verse appelmoes: schil de moesappelen en kook ze in een half uur in een laagje water tot je ze kunt pureeren. Pureer de appels en breng de appelmoes op smaak met suiker.
2. Maak een gladde aardappelpuree: schil de aardappelen en kook ze in water met een snufje zout in ongeveer een half uur gaar. Stamp de aardappelen fijn met een scheutje melk of een klontje boter, peper en zout. Roer met een houten lepel tot een gladde aardappelpuree.
3. Snij de uien in ringen en bak ze in een beetje boter of olie tot ze glazig zijn.
4. Bak het gehakt goudbruin.
5. Pak een ovenschaal en doe hierin eerst een laagje puree, vervolgens een laagje appelmoes, dan een laagje gebakken uien en een laagje gehakt. Herhaal dit, maar zorg dat de bovenste laag van aardappelpuree is.
6. Zet de ovenschaal in de oven op 200°C (gasovenstand 4) voor een krokant bovenlaagje.

Recept uit het biologisch boerenkookboek 'van eigen erf' [www.vaneigenerf.nl](http://www.vaneigenerf.nl)

**Meer weten over biologisch in het algemeen en/of van Overijsselse bodem in het bijzonder? Kijk ook eens op:** [www.vaneigenerf.nl](http://www.vaneigenerf.nl)  
[www.bionext.nl](http://www.bionext.nl)

**De campagne 'Het beste van (biologische) Overijsselse bodem' is mogelijk gemaakt door ondersteuning van de provincie Overijssel.**



# Het beste van Overijsselse *biologische* bodem...

**...MET OOG VOOR DETAIL**



**Speciale promotieactie deze maand!  
Koop 'lekkers van het biologische Overijsselse land'  
en maak kans op een Boergondisch feestmaal  
of prachtig biologisch boerenkookboek!**



# Het beste van Overijsselse bodem met oog voor detail!

De Overijsselse bodem herbergt een schat aan mooie producten. Geweldige groenten en granen, verleidelijke zuivel, karaktervolle kazen en fijne vleeswaren: Overijssel biedt het allemaal! Puur natuur zijn deze producten op hun aller-lekkerst. Groenten en graangewassen die zijn geteeld op gronden waar de kunstmest ver te zoeken is en zonder gebruik van chemisch-synthetische bestrijdingsmiddelen. Vlees, zuivel en kaas van dieren die zijn groot gebracht op een manier waar zij zich fijn bij voelen; met de ruimte om naar buiten te gaan en de tijd om in een natuurlijk tempo te groeien. En als dat eten dan ook nog eens afkomstig is van de boer of tuinder 'om de hoek', heb je iets bijzonders te pakken: biologisch van dichtbij. Ofwel: **het beste van Overijsselse bodem!**

De boeren en tuinders die aan de bron staan van deze 'pure pareltjes' werken samen met de natuur en de seizoenen. Ze zijn wars van 'eenheidsworst', ook als het om granen, melk of groenten gaat... Een rijk en divers aanbod aan eerlijke producten van de hoogste kwaliteit, dat is waar ze voor staan. Het soort ingrediënten en producten dus dat helemaal thuis hoort bij de betere groenteboer, bakker, slager, delicatessenzaak én traiteur! Deze maand hebben zij er een speciaal oogje op...!

## Deze maand speciale actie!

Koop een product met ingrediënten van biologische Overijsselse bodem en maak kans op:

- Een geheel verzorgd **Boergondisch feestmaal** voor twee personen (2 hoofdprijzen, elk ter waarde van € 100)



of:

- het bekroonde\* biologische boerenkookboek '**van eigen erf**' (5 prijzen, elk ter waarde van €24,50)



Bij aankoop van het actieproduct krijgt u een uniek codekaartje waarmee u kans maakt op één van de genoemde prijzen. Op uw codekaartje staat precies wat u hiervoor moet doen.



\* Gourmand World CookBook Awards voor 'beste duurzame kookboek in de wereld'.