



Diena's dinner

Blondina Wagner deelt elke editie van Het Wiel haar lekkerste recepten met jullie. Haar gerechten komen niet uit een boek, ze zijn allemaal door haarzelf bedacht.

Jachtschotel

Bestrooi het vlees met de bloem en schudt het teveel er af. Laat in een braadpan de boter en olie heet worden. Bak het vlees mooi bruin. Doe de gesniperde ui erbij, de spekjes, laurier, geplette jeneverbessen en wat peper en zout. Schenk de wijn erbij en roer goed door. Laat met deksel op de pan 2,5 half uur sudderen. Roer het vlees regelmatig om en voeg soms eventueel wat water toe. Roer na 2,5 uur de blokjes ontbijtkoek erbij en laat nog 30 min. sudderen. Verwarm de oven voor op 250 gr. Vet de ovenschaal goed in. Doe het vleesmengsel in de schaal en verdeel de aardappelpuree er over heen. Leg de appelschijven er bovenop en bestrooi het geheel met de beschuitkrumels. Dan 15 min. in de oven. Eet smakelijk.



Ingrediënten jachtschotel

- 50 gram spekblokjes
- 800 gram sucadelapjes
- 2 el bloem
- 2 el olijfolie
- 50 gram boter
- 10 jeneverbessen
- 2 laurierblaadjes
- 300 ml rode wijn
- 2 plakjes ontbijtkoek in blokjes
- 2 appels in dunne schijven
- 900 aardappelpuree
- 2 beschuiten verkrumeld

Filodeeg met fetta

Verwarm de oven voor op 200 gr. Verkrumel de fetta boven een kom, meng de knoflook, peterselie en wat peper erdoor. Spreidt de plakjes filodeeg uit en leg 2 cm vanaf de onderkant een streep van het fetta mengsel op elk plakje. Vouw eerst de onderkant en dan de zijanten van het deegplakje over de vulling. Rol vervolgens het plakje deeg vanaf de onderkant strak op. Bestrijk de deegrolletjes rondom met olijfolie en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Doe ze 20 min in de oven. Serveer ze lauw warm.



Ingrediënten filodeeg

- 200 gram Griekse fetta
- 2 tenen knoflook fijngehakt
- 4 el platte peterselie fijngehakt
- 1 pak diepvries filodeeg ontdooid
- 6 el olijfolie