

# VOGELVRIENDELIJK BROODJE

Wat is vogelvriendelijke zuivel?

Met vogelvriendelijke zuivel koop je van boeren die zorgen dat weidevogels de tijd, de ruimte en genoeg voedsel krijgen om te broeden. Zo geniet je niet alleen zelf van heerlijke producten, maar red je tegelijkertijd ook de weidevogels.

Bekijk waar jij vogelvriendelijke zuivel  
kunt kopen via [www.zuivelwijzer.nl](http://www.zuivelwijzer.nl)

# BROODJE WOESTE WEIDE

## Recept van Samuel Levie

### Ingrediënten voor 4 broodjes

250 gram vogelvriendelijke Griekse yoghurt, 4 grote plakken vogelvriendelijke oude kaas, vogelvriendelijke roomboter, 1 liter vogelvriendelijke (karne)melk.

4 briochebroodjes, 1 knolselderij, 1 rauwe rode biet, 50 gram waterkers, 1 bosje dille, 3 el appelciderazijn, 1 tl suiker, 3 el koolzaadolie, zout & peper, appel- of kersenhoutsnippers, kruidenrijk hooi (voor het roken), eetbare wilde bloemen.

### Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius.

Was de knolselderij goed, wrijf de knol rondom in met olie en grof zout en rooster hem gedurende 1 uur in de oven. Laat hem afkoelen, haal de schil eraf en snijd de knolselderij in dunne plakjes van 0,5 centimeter.

Leg alle plakjes in een rookoven met de houtsnippers en het hooi en rook minimaal 15 minuten koud. In plaats van de knolselderij te roken, kun je gerookt zout of gerookte olie gebruiken om een vergelijkbare smaak te krijgen.

Was en schil de biet, snijd deze in 12 dunne plakjes. Leg de plakjes rode biet in een bakje met 3 eetlepels appelciderazijn, suiker, zout en peper. Laat het minstens 30 minuten rusten.

Snijd de dille fijn en meng deze met de Griekse yoghurt, 3 eetlepels koolzaadolie en een goede snuf peper tot een mooie dikke crème.

Snijd de broodjes open en smeer beide binnenkanten in met lekker veel boter. Bak ze aan de boterzijde in een koekenpan of grill tot ze goudbruin zijn.

Maak de waterkers aan met een beetje olie en zout. Verdeel de yoghurtcrème over de geroosterde kanten van het broodje. Beleg het broodje in laagjes, begin met de gerookte knolselderij, vervolgens de kaas, de waterkers en als laatste de ingelegde rode biet en de eetbare bloemen. Leg de bovenkant van het broodje erop. Schenk een heerlijk glaasje vogelvriendelijke (karne)melk in en eet smakelijk!

### Tips & tricks

Briochebroodjes: Je kunt ook witte bolletjes of hamburgerbroodjes gebruiken.

Bietjes inmaken: Je kunt ook vooraf ingemaakte groenten naar keuze gebruiken. Denk aan augurk of uitjes.

Yoghurt: In plaats van de Griekse yoghurt kun je ook zelf hangop maken van 500 ml vogelvriendelijke yoghurt.

Oude kaas: Oude kaas is naar onze mening het lekkerst, maar probeer het broodje ook eens met vogelvriendelijke jong belegen kaas als dat je voorkeur heeft.