

KRUIDIGE KWARKMENGSEL voor Beleg op Brood

- 100 gram kwark
- Eetlepel zure room
- Peper en zout
- ½ theelepel honing
- 2 eetlepels fijngehakte hondsdraf
- 4 takjes fijngehakte peterselie
- ½ fijngesneden ui of sjalot
- 6 kappertjes (fijngesneden)

Kwark met zure room en de zout, peper en honing mooi luchtig kloppen. Dan de overige ingrediënten zeer fijn gehakt toevoegen. Koel wegzetten.



Is de smaak te sterk er meer kwark met zure room aan toevoegen.

- Met Hondsdraf wordt ook een soort **hondsdrafpesto** gemaakt, met zonnepitten, olijfolie, knoflook, geraspte oude boeren kaas en fijn gehakte hondsdraf. Pas hierbij ook op dat de smaak van hondsdraf niet te sterkt wordt.

HONSDRAF OMELET

- 80 gram tarwebloem
- ¼ liter of wat meer melk
- 2 eieren
- Snufje zout

Van deze ingrediënten ene beslag maken. Hier een handvol fijngehakte “wilde”en andere kruiden door mengen als natuurlijk hondsdraf, peterselie, daslook en bieslook doormengen.

Boter in een koekenpan smelten en hier met het beslag een of meerder omeletten van bakken.



- Ook kan men hondsdraf fijngeknipt met spekpannenkoeken meebakken.

Recept Pannenkoeken : <https://www.nederlands-dis.nl/nagerecht/pannenkoek/>

