

Ingrediënten voor 4 personen

1 haantje (ca 1 kg, 250 g
geweekte tutti frutti (100 g
ongeweekt, zout, peper, paprikapoeder, oregano, 3
uien, 2 eetlepels fijngehakte
peterselie, selderijzout, 1/2
theelepel rozemarijn, 1 blik
maiskorrels, 150 g belegen
Goudse kaas

Tijd: > 2 uur
Keuken: Duits
Smaak: Neutraal
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

haantje in de romertopf

Vorbereiding

-Week de tutti frutti de avond van tevoren. -Leg de romertopf 30
minuten in koud water.

Bereidingswijze

-Wrijf het haantje in met zout, peper, paprikapoeder en oregano. -Maak
de uien schoon, snijd ze in ringen en roer er de peterselie door. Voeg
wat selderijzout en rozemarijn toe en vul hiermee de haan. Naai hem
met een paar steken dicht. -Doe eerst de uitgelekte mais en tutti frutti
erop. Sluit de romertopf en zet hem op het rooster dat midden in de
niet voorverwarmde oven is geschoven. -Laat het gerecht 1 1/2 uur
stoven. Haal er dan het deksel af en laat het haantje nog in de oven tot
het een bruin en knapperig korstje heeft.