

## Janno's hertenpeper

	<i>Janno's hertenpeper</i>	
5a	Hertenpeper	Koeling
5b	Stoofpeer	Koeling
3c	Aardappelmousseline	Koeling
3e	Rode kool	Koeling
3h	Vossebessen	Koeling

1. Zet een grote pan met water op het vuur, en breng dit aan de kook.
2. Zet het vuur uit. En leg de zakjes (**niet openmaken**) hertenpeper (**5a**), aardappel mousseline (**3c**) en rode kool (**3e**) in het water. Laat dit liggen voor 10 minuten.
3. Warm de stoofpeer op in de magnetron, tot deze lauwwarm is.
4. Leg alle ingrediënten op het bord.