



Benodigheden voor 4-6 personen:

- 100 gr gedroogde paardenbonen of kievits-bonen
- 25 gr zwartmoeskervel (groeit alleen op Texel in het wild) of een selderij-stengel
- 25 gr kraailook, wilde bieslook
- 50 gr Texelse schapenkaas
- 6 eieren
- 150 ml melk
- 1/2 theelepel zout
- 4 beschuiten, verkruid
- 25 gr boter

TEXELS RECEPT

Eÿerlandtsche Struyf

Week de bonen 12 uur in water, giet ze af en kook ze gedurende 60 minuten in water zonder zout. Giet de bonen af, laat ze afkoelen en snijd ze fijn.

Was de zwartmoeskervel en kraailook en snijd ze fijn. Rasp vervolgens de schapenkaas. Splits de eieren, klop de dooiers los met de melk en voeg het zout toe. Klop het eiwit in een andere, vetvrije kom op en bewaar dit. Meng de zwartmoeskervel, kraailook, schapenkaas, bonen en als laatste het beschuit door het dooiermengsel. Meng voorzichtig de eiwitten erdoor. Smelt de boter in een pan en giet het eimengsel erin. Bak daarna voorzichtig op een laag vuur.

Als de onderkant begint te garen, vouw dan voorzichtig de omelet dubbel. Laat hem nog een minuut doorgaren en serveer de struif.

Nog lekkerder: giet het mengsel in een ovenschaal en laat de struif drie kwartier op 150 °C. bakken.

Met smaak!