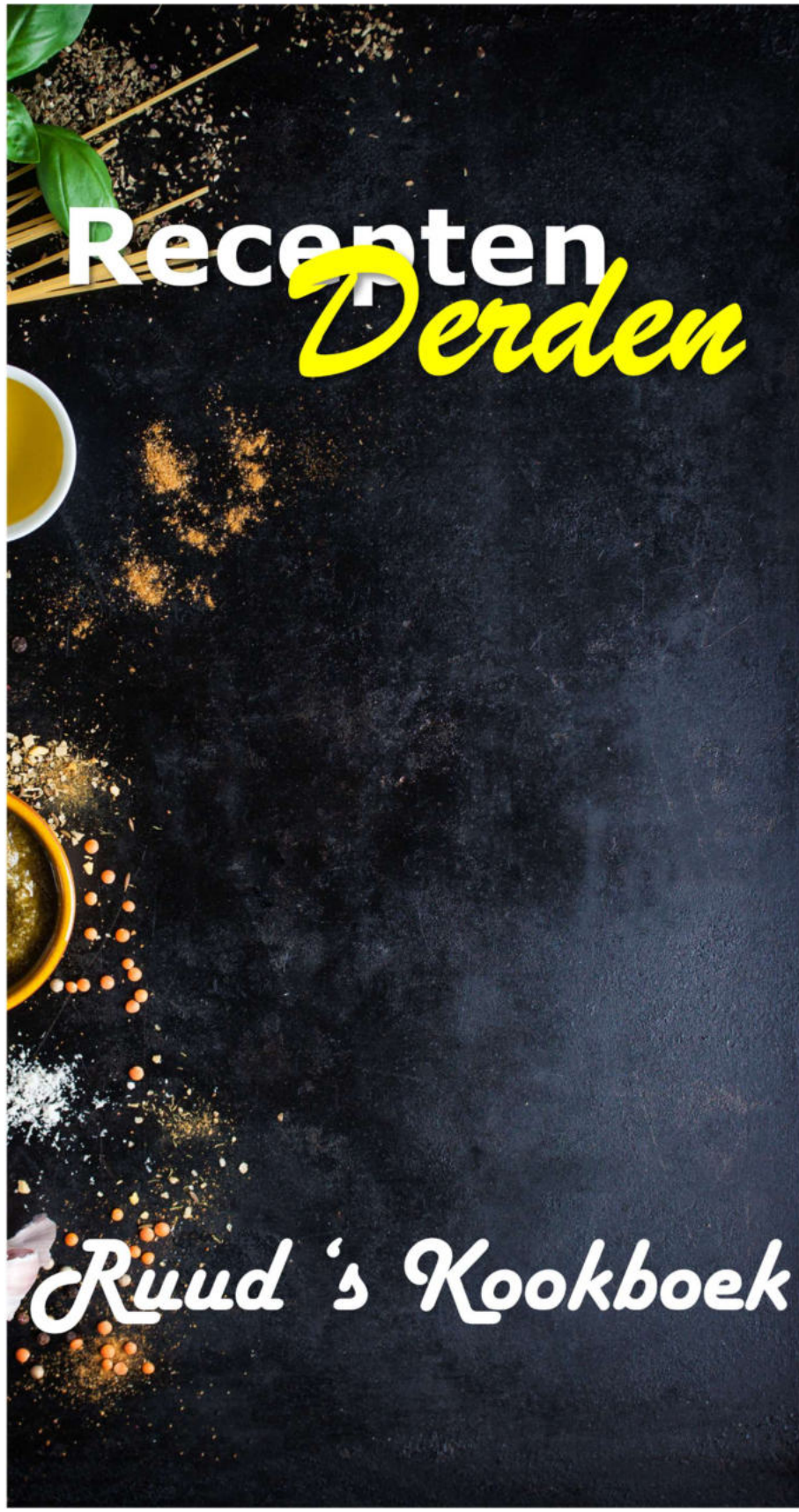




Zeeuwsche recepten uit grootmoederstijd
(Zeeuwsche Boerin keukenstroop)



Zeeuwsche recepten

uit Grootmoeders tijd

“Zeeuwsche Boerin keukenstroop”

Strooptaart

1 pak kruimeldeeg

boter

1 ei

300 g stroop (Zeeuwsche Boerin keukenstroop)

1 ½ dl slagroom

1 citroenschil geraspt

75 g geschaafde amandelen

50 g krenten en rozijnen

75 g vers witbroodkruim

Maak het kruimeldeeg volgens de bereiding op het pak en vul hiermee de met boter ingevette springvorm van 20 cm doorsnee. Dek het af met bakpapier en bak 15 min. af op 200°C in een hete luchtoven. Verwijder papier en zet de oven op 180°C.

Meng slagroom, ei en citroenrasp met de stroop, die door te verwarmen vloeibaar is geworden. Meng amandelen, broodkruim, krenten en rozijnen en meng dit met de stroopmassa. Giet de vulling op de taartbodem tot net onder de rand.

Bak in 25-35 min. goudbruin. Laat het rusten voordat u het uit de vorm haalt.

“Zeeuwsche Boerin keukenstroop”

Stroopparfait

50 g eiwitten (gepasteuriseerd)

75 g eidooiers (gepasteuriseerd)

50 g Van Gilse Kristalsuiker

3½ dl slagroom

100 g stroop (Zeeuwsche Boerin keukenstroop)

Sla de eiwitten, eidooiers en de suiker stijf in de mengmachine. Klop de slagroom tot yoghurt-dikte op.

Meng beide mengsels met elkaar in een kom en spatel het geheel goed door.

Voeg de lauwwarme stroop toe en meng nog kort.

Vul glaasjes of cakeblik met de massa en zet minimaal 6 uur in de vriezer.

“Zeeuwsche Boerin keukenstroop”

Hangop

van boerenyoghurt met stroop en kaneelsuiker

1 ltr boerenyoghurt

Van Gilse poedersuiker kaneel

Stroop (Zeeuwsche Boerin keukenstroop)

Hangop is een overheerlijk yoghurtdessert uit grootmoeders tijd.

Neem 1 ltr boerenyoghurt en doe het in een goed uitgespoelde kaas/theedoek boven een vergiet en bind deze dicht. Laat het 10 uur afhangen op een pan.

Schep de hangop uit de doek en vermeng met de stroop naar smaak en voeg op het laatste moment wat Van Gilse poedersuiker kaneel toe.

“Zeeuwsche Boerin keukenstroop”

Stroopjenever

1 ltr oude jenever

500 g stroop (Zeeuwsche Boerin keukenstroop)

5 g kaneelstokjes (gebroken)

Laat de gebroken kaneelstokjes in een kleine pan met 1 dl jenever met deksel 30 min. zachtjes trekken. Haal de pan van het vuur en voeg de rest van de jenever toe.

Laat dit de gehele nacht staan met deksel. Zeef de volgende dag de jenever. Verwarm de stroop en los deze op in de gezeefde jenever.

Doe de afgekoelde jenever in uitgekookte flessen en laat 4 weken op een koele donkere plek rusten.

“Zeeuwsche Boerin keukenstroop”

Stroopwafels

Bereiding van het wafeldeeg:

125 g Van Gilse Witte Basterdsuiker

100 g roomboter

210 g bloem (gezeefd)

1 ei

1½ theelepel kaneelpoeder

*2 theelepels vanille aroma of
een zakje vanillesuiker*

2½ g zout

*Breng alle ingrediënten op kamertemperatuur.
Meng alles behalve de bloem met de hand goed
door elkaar. Als laatste de gezeefde bloem door
het beslag mengen.*

Bereiding van de stroop

175 g stroop (Zeeuwsche Boerin keukenstroop)

90 g Van Gilse Bruine Basterd Suiker

50 g roomboter

½ theelepel kaneelpoeder

*De stroop verwarmen en hierin de boter en
suiker smelten. Het maken van de stroopwafels:
Maak balletjes van het deeg van ca 30 g en
bak deze ca 1½ minuut in een heet wafelijzer,
zorg ervoor dat de wafel gaar is. De warme
wafel met een scherp mes horizontaal door-
snijden en de warme stroop ertussen smeren.*

“Zeeuwsche Boerin keukenstroop”

Mueslireep

220 g fruitmuesli

50 g rozijnen

100 g stroop (Zeeuwsche Boerin keukenstroop)

1½ g vanille aroma

25 g water

15 g roomboter

80 g Van Gilse Kristalsuiker

Meng de muesli met de rozijnen in een beslagkom en houd de kom apart. Weeg de suiker af en doe deze samen met de keukenstroop, het water en de roomboter in een steelpan. Leg een pannenlap op de keukenweegschaal, zet de pan met inhoud bovenop de pannenlap en plaats vervolgens een houten lepel in de pan. Het gewicht dat de keukenweegschaal nu aangeeft is het begingewicht.

Plaats nu de steelpan op het vuur en breng het suikerstroopmengsel al roerend aan de kook. Hierna moet de

stroop inkoken. Dit duurt diverse minuten. Als u niet lang genoeg inkookt, zal uw mueslireep erg plakkerig blijven.

Om te controleren of de stroop genoeg is ingekookt, plaats u de steelpan met houten lepel terug op de pannenlap op de keukenweegschaal. De stroop is klaar als het eindgewicht 20 gram lager ligt dan het begingewicht.

Als de stroop genoeg is ingekookt, kan de pan van het vuur. Meng het vanille aroma door de stroop. Meng daarna de hete stroop door het mueslimengsel in de beslagkom. Zorg dat de muesli en stroop goed verdeeld zijn. Plaats een laag bakpapier over een bakplaat en verdeel hier de muesli over. Let op: het mengsel is erg heet.

Druk met de randen van het bakpapier de muesli goed aan tot de gewenste dikte. Zorg dat het goed is samengedrukt zodat de reep na drogen en afkoelen bij elkaar blijft en niet gaat brokkelen. Een vorm of zelfgemaakte mal kan ervoor zorgen dat het mengsel steviger kan worden aangedrukt.

Plaats de bakplaat in de oven op 85°C voor ongeveer 1½ uur. Laat het mengsel goed afkoelen. Snijd met een scherp gekarteld mes repen van het aangedrukte mueslimengsel. Verpak deze repen in plastic zakjes of in folie; dan blijven ze langer goed.

