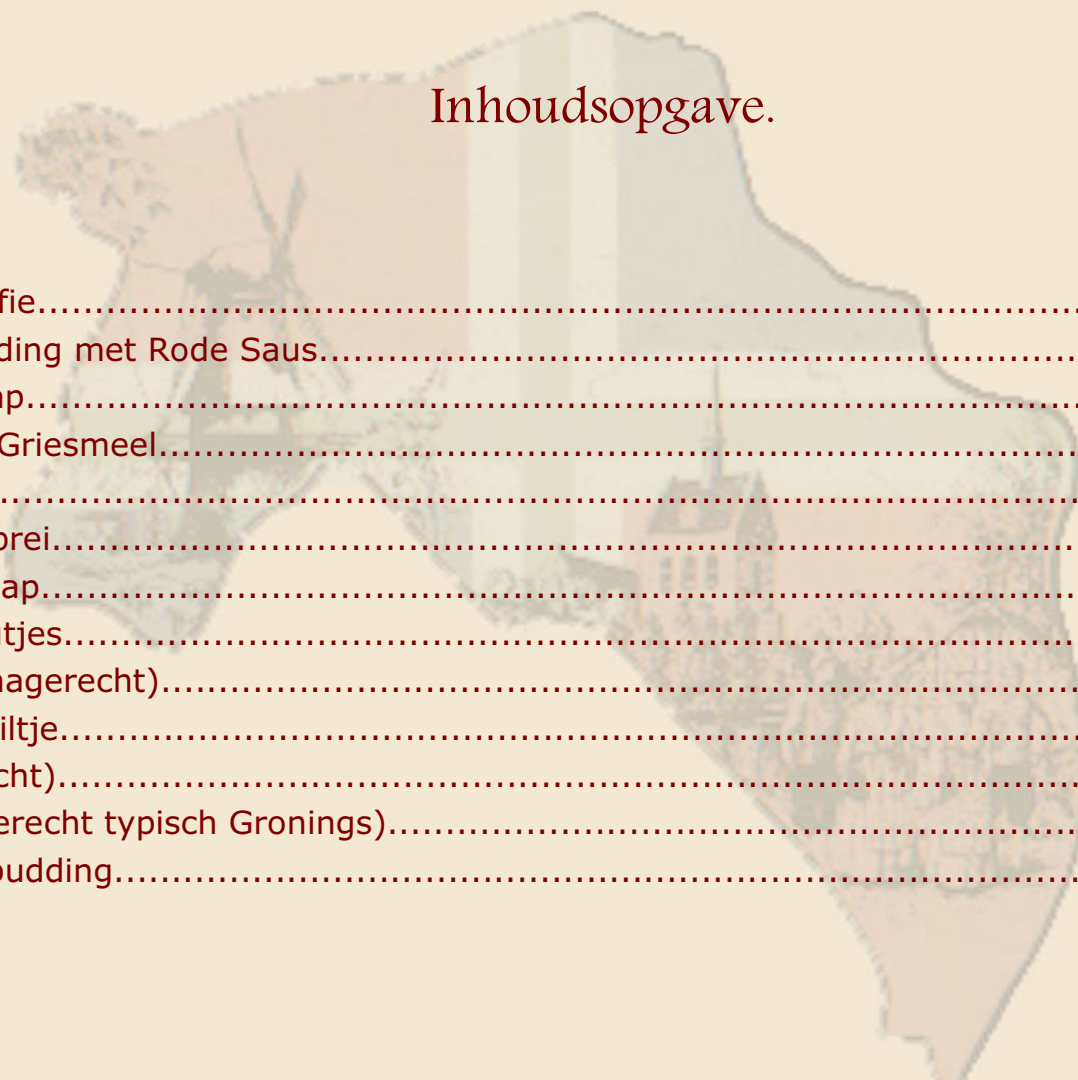


Groninger Nagerechten

Recepten





Inhoudsopgave.

★ Groninger Koffie.....	1
★ Griesmeelpudding met Rode Saus.....	2
★ Kruisbessenpap.....	3
★ Bitterkoekjes Griesmeel.....	4
★ Krentjebrei.....	5
★ Kruidoorntjesbrei.....	6
★ Karnemelksepap.....	7
★ Gebakken Grutjes.....	8
★ Deegappels (nagerecht).....	9
★ Stip in een Kuiltje.....	10
★ Klont (nagerecht).....	11
★ Klont (hoofdgerecht typisch Gronings).....	12
★ Bitterkoekjespudding.....	13

1 Groninger Koffie

Ingrediënten:

- . Irisch koffie glazen
- . 200 ml slagroom
- . theelepels bruine suiker
- . 350 ml sterke koffie
- . 30ml (4x) Zielsterslokje
- . Kakao poeder (een klein beetje)

Werkwijze:

1. Zet een sterke koffie zoals U altijd doet.
2. Klop de slagroom zover op, zodat het net een hele dikke lobbege saus is, maar niet zo stijf dat het niet meer vloeibaar is (als U het lekker vindt kunt U er ook suiker door doen).
3. Doe 2 lepels bruine suiker in een glas samen met 30 ml berenburg en roer dit door elkaar.
4. Giet er hete koffie op, zodat bijna 2/3 van het glas gevuld is met koffie en roer dit even door elkaar.
5. Leg nu heel voorzichtig de slagroom op de koffie, dusdanig dat het zich niet met de koffie mengt (dit doet U het gemakkelijkst, door de slagroom op de bolle kant van een lepel in het glas te gieten).
6. Strooi op het laatst er nog wat kakaopoeder op.

P.S. t Zielsterslokje is een Groninger berenburg (deze is verkrijgbaar bij een slijter in Termunten "Spar Perdok"

<http://www.sparperdok.nl> (Groninger)variant,

U kunt ook de gewone Friese berenburg gebruiken.



2 Griesmeelpudding met Rode Saus

Ingrediënten:

- . 50 gram griesmeel
- . 500 ml melk
- . 40 gram suiker
- . 250 gram bessensap
- . Maizena (een klein beetje)

Werkwijze:

1. Meng de suiker met de melk en griesmeel, breng dit aan kook.
2. Laat de griesmeel pudding bijna 5 minuten zachjes doorkoken (Denk erom, het brand heel snel aan)
3. Als de pudding klaar is doet U het in bakjes of laat het in de pan afkoelen.
4. Maak de bessensap warm en bind het af met maizena, niet te dik, hij dikt na als het koud word.
5. Giet de saus over de pudding.



3 Kruisbessenpap

Een fris nagerecht voor een warme zomersedag!

Ingrediënten:

- . 500 gram kruisbessen
- . ½ liter melk
- . 40 gram meel
- . Ongeveer 100 gram suiker

Werkwijze:

1. De kruisbessen wassen en de steeltjes en kronen eraf halen.
2. Doe ze in een pan met een beetje water en kook ze tot moes.
3. Zeef de moes en maak het op smaak met suiker. Laat de moes afkoelen.
4. Breng 4 dl van de melk aan kook. De meel mengen met de overgebleven 1 dl melk, en deze brij al roerent, door de gekookte melk roeren.
5. Deze brij af en toe omroeren en bijna 10 minuten laten koken, doe er naar eigen smaak suiker door en laat de brij afkoelen.
6. De brij en de kruisbessenmoes door elkaar roeren.

U kunt ook slagroom gebruiken. Dan hebt U 2½ dl melk en 2½ dl slagroom nodig. De slagroom niet mee laten koken met de brij, maar later erbij voegen als het afgekoeld is.



4 Bitterkoekjes Griesmeel

Ingrediënten:

- . 50 gram griesmeel
- . ½ liter melk
- . 40 gram suiker
- . 75 gram bitterkoekjes
- . 50 ml rum

Werkwijze:

1. Snij de bitterkoekjes in vieren en laat ze in de rum wellen.
2. Meng de suiker met de melk en griesmeel en brengt aan de kook.
3. Laat de griesmeel pudding bijna 5 minuten zachjes koken (Denkt erom, het brand heel snel aan)
4. Voeg nu de bitterkoekjes toe en roer het er door.

Als de pudding klaar is, doe het in bakjes of laat het in pan afkoelen.



5 Krentjebrei

Ingrediënten:

- . 250 gram vlug gort
- . 150 gram bruine bastert suiker
- . 2 pijpkaneeel
- . 1 kruidnagel
- . 1 liter bessensap
- . 1 liter water
- . 150 gram krenten
- . 150 gram rozijnen
- . 1 scheutje azijn
- . ½ potje aardbeienjam

Werkwijze:

1. Was de rozijnen goed schoon.
2. Doe alle ingrediënten in een grote pan, behalve de jam en breng hett aan de kook.
3. Kook de krentjebrij op een laag vuur, totdat het gort gaar is (Denk erom, het brand heel snel aan) als het droog gaat koken, moet U het aanvullen met water
4. Als het klaar is, haal dan de kruidnagel en de kaneelstokjes eruit en voeg nu de jam toe, roer het er goed door.
5. Laat de krentjebrij snel afkoelen.

Als het nodig is, kunt U zelf bepalen of je het zoeter, meer krenten of rozijnen of er meer azijn in wilt hebben.



6 Kruidoorntjesbrei

voor de kruisbessenmoes:

Ingrediënten:

- . 750 gram niet te rijpe kruisbessen
- . 125 gram suiker

voor de lammetjespap:

Ingrediënten:

- . 500 ml melk
- . 40 bloem
- . 30 gram suiker
- . 1 mespuntje zout

Werkwijze:

1. Was de kruisbessen en kook ze in een pan met een beetje water tot moes.
2. Zeef de moes, breng het op smaak met suiker en laat het nu afkoelen.
3. Zeef voor de lammetjespap de bloem boven een pan en voeg het zout toe.
4. Maak er met wat melk een mooi papje van en voeg dan onder het roeren , scheutje voor scheutje het restant van de melk toe.
5. Breng de pap roerent aan de kook, laat het op een laag vuurtje bijna 5 minuten zachjes doorkoken en roer de suiker er door.
6. Laat de lammetjespap afkoelen en meng de pap met een gelijke hoeveelheid kruisbessenmoes.



7 Karnemelksepap

Ingrediënten:

- . 60 gram bloem
- . 1 liter karnemelk
- . suiker (naar eigen smaak)
- . 1 snuifje zout

Werkwijze:

1. Zeef de bloem boven een pan en voeg het zout toe.
2. Giet er vervolgens een beetje karnemelk roerent bij en maak er een mooi gladde pap van, zonder klonten.
3. Zet de pan op het vuur en giet roerent ,scheutje voor scheutje het restant van het karnemelk er bij.
4. Breng nog steeds roerent de pap aan de kook en laat het op een leaa vuurtje 5 minuten zachjes doorkoken.

Serveer de karnemelksepap zo warm mogelijk en geef er suiker bij.



8 Gebakken Grutjes

Ingrediënten:

- . 200 gram boekweitgrutten
- . 1 liter melk
- . 10 gram zout
- . 1 klontje reuzel
- . 1 klontje boter
- . 1 klein beetje bloem
- . stroop (naar eigen smaak)
- . witte basterd suiker (naar eigen smaak)
- . gemalen kaneel (naar eigen smaak)

Werkwijze:

1. Een dikke gruttenbrij koken van melk, boekweitmeel en zout, laat het op zijn minst 15 minuten garen op een laag vuur met gesloten deksel.
2. Strijk het op een bord uit en laat het afkoelen.
3. Snij er punten of plakken van.
4. Draai ze door de bloem en in reuzel of boter aan beide kanten.
5. Dan aan beide kanten lichtbruin bakken.

Serveer ze met stroop, suiker, kaneel en boter.



9 Deegappels (nagerecht)

Ingrediënten:

- . ½ liter water
- . 100 gram suiker
- . 150 gram boter
- . 4 eieren
- . 125 gram meel
- . 4 appels
- . 1 theelepel kaneel
- . 1 eetlepel suiker
- . slagroom

Werkwijze:

1. Het water met de suiker en 125 gram boter aan de kook brengen.
2. Op een vlamverdeler zetten of van het vuur afhalen.
3. De eieren schuimig opkloppen en de melk er door roeren, al roerend de warme vloeistof bij het eiarmengsel gieten.
4. De appels schillen en van klokhoezen verwijderen.
5. Maak een mengsel van kaneel en suiker.
6. Snij 25 gram boter in vier blokjes en haal de blokjes door de kaneelsuiker.
7. Eelke appel mit zoon blokje vulln. N vuurvaste schoal bebottern.
8. De appels erin leggen en het beslag eroverheen scheppen.
9. Schuif dit in een voorverwarmde oven van 200 graden Celcius, en laat het in 20 tot 30 minuten gaar bakken.

Serveer het op kleine bordjes, met een dot licht opgeklopte slagroom.



10 Stip in een Kuiltje

Ingrediënten:

- . 1 liter melk
- . 150 gram boekweitgrutten
- . snuifje zout

Werkwijze:

1. Meng alle ingrediënten in een pan en breng dit aan de kook.
2. Als het kookt op een laag vuur zetten en doe de deksel erop en laat het rustig gaar worden (wel af en toe roeren).
3. De stip moet minstens 20 minuten garen.

De stip in een kuiltje eet U met een klontje boter, gemalen kaneel en witte bastert suiker. U kunt ook wel wat anders gebruiken, zoals jam, stroop enz.



11 Klont (nagerecht)

Ingrediënten:

- . 500 gram zelfrijzend bakmeel
- . 2 eieren
- . ½ liter melk
- . snuifje zout
- . 125 gram meel
- . 100 gram rozijnen
- . 100 gram krenten
- . 75 gram boter

Werkwijze:

1. Was de krenten en rozijnen en laat ze 12 uur wellen in water.
2. Doe de bakmeel samen met de eieren, zout en wat melk in een grote bak, en mix het tot een soepele deeg (bekijk zelf hoeveel melk er door moet, het deeg mag wel een beetje slap zijn).
3. Als dit klaar is, de krenten en rozijnen toevoegen.
4. Neem een ruime pan (het liefst geëmailleert) wrijf de binnenkant in met een dikke laag boter, leg de deeg in deze pan en doe de deksel erop.
5. Zet een nog grotere pan gevuld met water op het vuur, zet de emaille pan hierin en breng het aan de kook.
6. Laat nu de klont of poffert zachjes koken voor ongeveer 75 minuten, als het nodig is kunt U uw klont aan het einde ervan even omdraaien.



12 Klont (hoofdgerecht typisch Gronings)

Ingrediënten:

- . 500 gram tarwemeel
- . 500 gram boekweitmeel
- . 0,7 liter melk
- . snuifje zout
- . 3 eetlepels stroop
- . 1 kilo aardappels
- . 200 gram spekdobbeltjes

Werkwijze:

1. Doe de meel samen met het zout en wat melk in een grote bak, en mix het tot een soepele deeg (bekijk zelf hoeveel melk er door moet, het deeg mag wel een beetje slap zijn).
2. Roer vervolgens de stroop erdoor.
3. Doe het deeg in een natte, uitgewrongen en met wat bloem bestrooide katoenen of linnen zak.
4. Bind de zak aan de bovenzijde dicht, maar zorg dat er wat ruimte overblijft tussen knoop en deeg.
5. Zet een hele grote pan gevuld met water op het vuur, leg een omgekeert schoteltje op bodem en kook de klont in 1½ uur gaar.
6. Schil ondertussen de aardappels, kook ze gaar en bak het spek langzaam uit in koekepan.
7. Haal de gare klont uit de pan en uit de zak en laat de klont even opdrogen.

De klont wordt gegeten met de gekookte aardappels en de uitgebakken spekjes met spekvet.



13 Bitterkoekjespudding

Ingrediënten:

- . 5 dl melk
- . 2 pakjes vanillesuiker
- . 100 g bitterkoekjes
- . 40 g custardpoeder
- . 30 g suiker
- . een snuifje zout

Werkwijze:

1. Breng het grootste gedeelte van de melk met de vanillesuiker aan de kook.
2. Laat hierin de bitterkoekjes 5 minuten weken
3. Schep ze dan voorzichtig met een schuimspaan uit de melk.
4. Maak het custardpoeder aan met de suiker, een snuifje zout en de resterende melk .
5. Bind hiermee de kokende vanillemelk.
6. Leg enkele bitterkoekjes met de bolle kant naar beneden in een met water omgespoelde puddingvorm.
7. Schenk de helft van de pudding voorzichtig over de bitterkoekjes,
8. Leg de resterende bitterkoekjes, ook weer met de bolle kant naar beneden, erop en schenk de over gebleven pudding erover.
9. Zorg ervoor dat de bitterkoekjes de wand van de puddingvorm niet raken.
10. Laat de pudding koud en stijf worden en keer hem daarna op een bord.

U kunt het serveren met een rumsaus.

Die als volgt gemaakt word:

Meng 2 eidooiers, 50 g suiker en 10 g maïzena en bind het met een papje van 4½ dl. melk, die u met een citroenschil aan de kook brengt. Laat het even doorkoken, neem het schilletje eruit en roer er een ½ dl. rum doorheen.





Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>