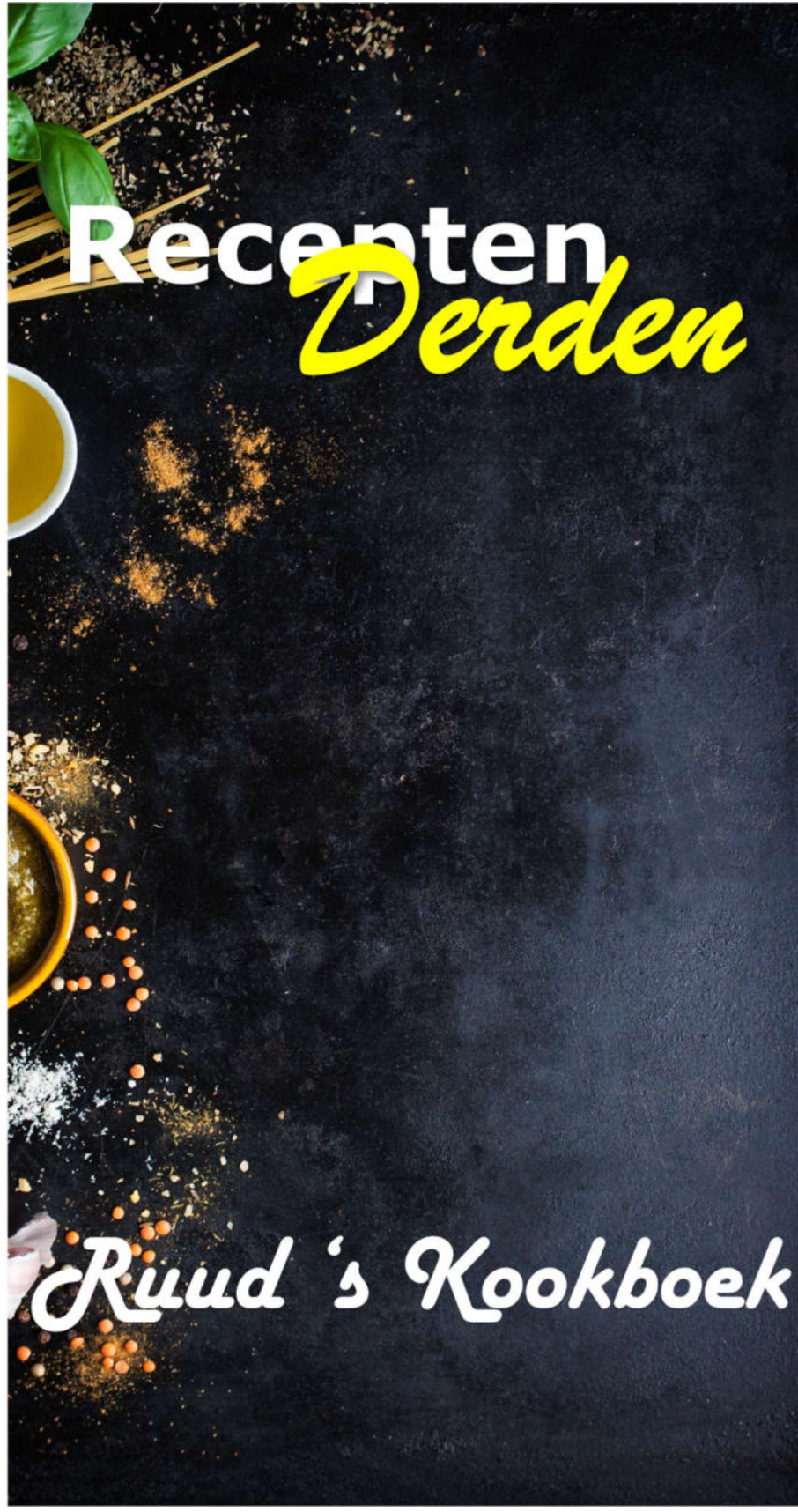




***Recepten Ver. 2e Bn. Grenadier Cie.
(Marc Geerdink-Schaftenaar)***

Recepten



Marc Geerdink-Schaftenaar

Inhoud:

Inleiding	pag. 4
Recepten	
Commiezenbrood	“ 7
Scheepsbeschuit	“ 8
Havermoutpap	“ 8
Rijstepap of Rijstebrij	“ 9
Gooise pannekoeken	“ 10
Zuster	“ 10
Bouilli	“ 11
Engels recept voor Soldaten en hun families	“ 11
Rumfordsoep	“ 12
Erwtensoepp	“ 13
Aardappelsoep	“ 14
Kip Marengo	“ 15
Runderstoofpot	“ 16
Gents stoofvlees	“ 16
Brabantse mengpot	“ 17
Witte bonen in peterseliesaus	“ 17
Pastei	“ 18
Spaanse Huspot of Ragout	“ 19
Kippastei	“ 20
Warmoes	“ 20
Venezoen	“ 21
Frikadellen	“ 21
Beef Wellington	“ 22
Koek en Zopie	“ 23
Broodpudding	“ 24
Struif net appel	“ 24
Chocoladedrank	“ 25
Zeeuwse Sukelademelk	“ 25
Slemp	“ 26
Clareit	“ 26
Limoenade	“ 27
Gekonfijte appels	“ 27

Inleiding

Op evenementen wordt er -natuurlijk- gekookt op een kampvuur, waarbij we graag authentieke recepten uitproberen. Deze recepten hoeven niet moeilijk te zijn, zeker niet als je bedenkt dat de meeste ingrediënten van nu ook toen gebruikt werden, of dat er voldoende alternatieven te vinden zijn. Met de opkomst van de interesse in "vergeten groenten" wordt de keuze natuurlijk flink uitgebreid. In Nederland waren er verschillende kookboekjes verschenen, zoals "De Volmaakte Hollandsche Keuken-Meid", dat meerdere keren in de 18e eeuw is herdrukt, of "De Ervarene en Verstandighe Hollandsche Huyshoudster"). Dergelijke boekjes zijn een bron van veel recepten.

Voor soldaten was het eten een stuk eenvoudiger en de ingrediënten beperkter, maar over het algemeen konden de manschappen hun standaard rantsoen van vlees, brood, bonen, rijst en meel, aangevuld met azijn, zout en jenever, toch goed aanvullen met wat ze her en der wisten te bemachtigen.



Rechts: dergelijke eetketels werden aan de soldaten uitgereikt; deze droegen ze achterop het ransel.

Men at twee keer per dag, te weten om 10:00 uur en om 16:00 uur. 's Ochtends was dat vaak een stevige soep, 's middags een soort stoofpot, waarin alle ingrediënten werden gekookt. Aangezien de soldaten binnen hun escouade beurtelings moesten koken was je wel afhankelijk van de kookkunst van je maten. En de korporaal mocht altijd als eerste opscheppen.

Dit was de situatie in het garnizoen; op campagne, waar de voorraden naar de troepen te velde moesten worden getransporteerd, was het lastiger om aan eten te komen. In de memoires van Jan Willem van Wetering, een veteraan van de campagne in Rusland en van Waterloo, lezen we wat de soldaten op campagne te eten kregen:

“Voor dat wij van hier vertrokken werd aan ieder man toegedeeld voor 5 dagen meel en beschuit. Het eerste werden een zakje daartoe bestemd op de ransel gebonden, en de beschuit voor het grootste gedeelte in een broodzak, die over de schouder gedragen werd, en het overige in de chakot en de kapotjas. Als men dit bij zijn equipmentstukken, bij de patronen, veldgereedschappen en wapening voegt is het niet te verwonderen dat er zoo veel achterblijvers bij de armé gevonden werden, en het gebrek aan levensbehoeften al spoedig zich deed gevoelen. De eerste dag gedurende de marsch werden er beschuit gegeten, niet alleen om de maag te vullen, maar ook om van de knellende last bevrijd te worden, die de broodzak of de band van dezelve door de zwaarte op de schouder drukt. Het meel werd des avonds op het bivouac gebruikt tot het maken van een arme jongen (meel en water tot pap gekookt), en in ruime mate

werd gebruikt, niet denkende dat het voor 5 dagen was. Sommigen maakten onder de groote rust vuuren om arme jongens te koken. Als het slagtee in het bivouac was aangekomen, en ieder regiment zijn aandeel daarvan had ontvangen, werd het geslagt. Het werd aan de compagnie uitgerijkt en vervolgens aan de sectiën en eskwaaders verdeeld. Hier werd soep gekookt waar de beschuit niet in werd vergeten. De eerste dagen en nachten ging het nog al wel, de volgende dag was er ook nog al voorraad, maar de derde dag begon het gebrek zich reeds te doen gevoelen. De levensmiddelen waren voor het grootste gebruikt of weggeworpen, het slagtee kon ons niet bijhouden en kwam dientengevolge laat in het bivouac aan. Hier moest raad worden geschaft, niettegenstaande de strenge order die er was gegeven van zich niet uit het bivouac te begeven [...]. Maar men moest leven! Daar werd dan eindelijk besloten om met eenige manschappen het bivouac heimelijk te verlaten, en in de environs, in een of ander dorp, gehugt of huis, wat ons tot onderhoud dienstig was te bemagtigen en in het bivouac te brengen. [...] Ik was het eerste voorwerp dat tot die gevaarlijke expeditie (maroderen) werd uitgekozen. Ik ondernam die tocht met tien grenadiers waarop ik konde vertrouwen. Met onze sabels gewapend vertrokken wij op goed geluk uit het bivouac. Na 2 uur in den omtrek te hebben rondgekruist kwamen wij eindelijk met eenige bosschen stroo bij ons korps aan. [...] Het vee was in het bivouac aangekomen, er werd soep gekookt. Na die dunne soep met het magere vleesch genuttigd te hebben legden wij ons te ruste."

In dit document vindt u een aantal historische recepten, die we thuis of op evenementen hebben geprobeerd. Waar nodig zijn de recepten enigszins aangepast aan modernere ingrediënten.

Met dank aan Henk Pieters, die enkele recepten heeft aangeleverd.



Een gezin aan de maaltijd; op de schaal ligt een kippastei (zie recept op pag. 20).



Een geïmproviseerde kookplaats.

Commiezenbrood (Pain de Munition)

Brood was, naast vlees, het tweede grote bestanddeel van de soldatenkeuken. Toen Napoleon de snelheid van de veldtochten opvoerde kregen de soldaten niet meer dagelijks brood aangeleverd, maar moesten ze een voorraad meenemen voor onderweg. In het Franse leger was het de bedoeling dat een soldaat twee broden, twee pakken scheepsbeschuiten en een pond meel kreeg. Één brood was het rantsoen voor twee dagen; na vier dagen diende de soldaat zijn scheepsbeschuiten aan te spreken. Als die na een week op waren bleef het meel over waar hij eenvoudige pannenkoeken of pap van kon maken.

Tot zover de theorie.

In de praktijk echter aten de soldaten vaak de beschuiten en het meel het eerst op, vanwege het gewicht; de broden, die vaak ook aan een touw aan het ransel werden gehangen, werden oud, smerig, droogden uit of werden nat in de regen, of werden verloren, zodat de meesten de laatste dagen voor de nieuwe voorraden kwamen honger moesten lijden.

Het Franse 'Pain de Munition' bestond voor $\frac{3}{4}$ deel 'witte' bloem en $\frac{1}{4}$ deel roggebloem. Aangezien het meel destijds van een andere kwaliteit was dan wat we tegenwoordig gewend zijn, gebruiken we in dit recept dus een mengeling van witte- en volkorenbloem. NB: sommige bakkers probeerden extra winst te maken door zand of zaagsel in het meel te vermengen.



Een veldbakkerij. Prent van Langendijk, 1799.

Benodigdheden voor 1 brood (rantsoen voor 2 dagen):

600 gr volkerenbloem

240 gr witte bloem

280 gr roggebloem

620 ml water

4 gr zout

Bereidingswijze:

Vermeng de volkorenbloem, witte bloem en roggebloem goed met elkaar. Voor het maken van zuurdesem, neem 410 gr van het meel en meng dit met 200 ml water. Kneed het tenminste 10 minuten goed door elkaar. Laat het mengsel in een afgedekte schaal bij een temperatuur van liefst 27 °C staan tot het in volume verdubbeld is. Dit kan meerdere uren, tot zelfs een dag duren.

Eventueel kun je van te voren 350 gr zuurdesem halen bij de betere bakker; dit vermeng je met 200 gram meel en 50 ml water, en laat je ongeveer 4 uur staan. Let wel: je hebt dan voor het recept dan minder meel en water nodig.

Doe het zout in het overige water; voeg dit met de rest van het meel toe aan het zuurdesem en kneed het goed door elkaar tot je een luchtig geheel krijgt. Maak er een rond brood van. Laat dit weer een half uur staan bij ongeveer 27 °C. Bak het brood in een voorverwarmde oven op 200 °C in ongeveer 50 minuten tot het een mooie goudbruine korst heeft. In het gunstigste geval heeft het ronde brood een doorsnee van 27 cm en is het 8 cm hoog, wat het formaat was dat perfect in het broodvak van het Franse ransel (model 1791) paste.

Scheepsbescuit

Ook bekend als 'scheepskaak' of 'hardbrood'. Omdat brood tijdens een campagne of op een schip niet kon worden bewaard werd er scheepsbescuit meegenomen. In grote bakkerijen werden deze koeken gemaakt met behulp van gietijzeren stempels, waarmee uit het deeg de koeken werden gedrukt. Elke soldaat ontving twee pakketjes met deze harde koeken, die eerst geweekt moesten worden in een vloeistof (water, soep, koffie) om ze eetbaar te maken.

In de Verenigde Staten stonden deze koeken tijdens de Amerikaanse Burgeroorlog (1861-1865) bekend onder de naam "Hardtack", of de veelzeggende bijnaam "Sheet Iron Crackers". Het was volgens soldaten "ongeschikt als voedsel voor elk wezen dat zichzelf menselijk acht". Het bedrijf dat deze 'hardtack' maakte bestaat nog steeds en heeft in de re-enactors van de Amerikaanse Burgeroorlog weer een nieuwe groep afnemers gevonden van hun product.

**Benodigdheden:**

1 deel water
2 delen bloem
(eventueel) snufje zout

Bereidingswijze:

Maak van de ingrediënten een mooi deeg; het zout is een luxe toevoeging. Rol het uit tot een dikte van ongeveer 1 centimeter, en snij het in vierkanten van ongeveer 7,5 X 7,5 tot 10 x 10 centimeter. Prik met een vork een aantal rijen gaatjes in elke koek. Bak de koeken enkele keren in de oven: 15 minuten op 175 graden, 30 minuten op 120 graden en 30 minuten op 90 graden. Bak het de volgende dag nogmaals 45 minuten op 100 graden. Het resultaat is een harde, uitgedroogde koek die jaren meegaat.

Havermoutpap

Pap was voor een groot deel van de arme bevolking dagelijks voedsel. Het werd gemaakt door granen, in de vorm van meel of vlokken, aan water of melk toe te voegen en te laten koken. Havermoutpap is tegenwoordig weer hip. Het is voedzaam, maar vrij smakeloos.

Benodigdheden:

200 gram havermout

1 liter water of melk

Zout, eventueel kaneel en suiker

Bereidingswijze:

Doe de melk of het water met de havermout en een beetje zout in een pan en breng aan de kook. Laat het geheel zo'n 15 minuten zacht doorkoken tot het voldoende is ingedikt; blijf regelmatig roeren. Warm serveren met suiker, stroop, jam, rozijnen of fruit.

Rijstepap of Rijstebrij

Rijst was al een paar eeuwen bekend in Europa. Het werd geïmporteerd vanuit Azië. Aan rijst werd toegekend dat het dysenterie kon voorkomen, en daarom kreeg elke soldaat een rantsoen rijst. Het werd niet gekookt zoals wij het kennen, maar vaak met melk tot pap verwerkt.

Benodigdheden (voor 4 - 6 personen):

100 gram rijst (voor rijstebrij gebruik je 150 gram rijst)

1 liter melk

(Evt.) vanille, (basterd)suiker of kaneel

Bereidingswijze:

Doe de melk en de rijst in een pan en breng aan de kook. Voeg eventueel een smaakmaker als vanille, suiker of kaneel toe. Laat het geheel zo'n 40 à 50 minuten doorkoken; blijf regelmatig roeren. Serveer de pap warm of koud, met wat suiker, jam of stroop.



Rijstepap, gemaakt boven een kampvuur.

Gooise Pannenkoeken (Eierpannenkoeken)

Met de broden, de scheepsbeschuiten en de bloem moest elke soldaat het een kleine 3 weken kunnen uithouden. De bloem werd echter vaak al in de eerste dagen opgemaakt, onder meer door er "arme jongen" van te maken, een eenvoudige pap van bloem, gekookt in water. Van bloem, water en eventueel een beetje zout kun je al een pannenkoekenbeslag maken, maar met melk en eieren is het natuurlijk lekkerder.

Benodigheden:

200 gram bloem
4 eieren
4 ½ dl zoete melk
Boter of olie

Bereidingswijze:

Roer de melk, eieren en bloem door elkaar tot een mooi beslag; let op dat het niet te dik is. Bak in een koekenpan zeer dunne pannenkoeken. Serveer met jam of compote.

Zuster

Een Zuster is een gebak van een soort soezenbeslag. Het beslag werd in de pan gedaan om te rijzen, en in diezelfde pan vervolgens gaar gebakken.

Benodigheden:

250 gram bloem
2 eieren
125 gram roomboter
Gist
200 gram suiker
Halve liter melk

Bereidingswijze:

Smelt de boter en verwarm de melk tot lauwwarm. Voeg de boter bij de melk en voeg de overige ingrediënten toe. Klop alles samen tot een beslag en laat dit rijzen in de (beboterde) pan. Bak vervolgens in een kwartier gaar.

“Bouilli”

"Bouilli" is de Franse benaming voor de stoofpot die soldaten dagelijks aten als middagmaal, en dat meestal een stuk eenvoudiger was dan wat de Keizer voorgeschoteld kreeg. Als de aanvoer van voorraden stokte waren de soldaten genoodzaakt te verzamelen wat ze te pakken konden krijgen en te proberen er het beste van te maken. Het koken van vlees achtte men gezonder dan braden of bakken. Aan het vlees werden groenten toegevoegd en alles werd samen gekookt tot een soort ragout. Om het in te dikken werd droog brood gebruikt, wat hiervoor speciaal werd gebakken, het zogenaamde "Pain de Soupe".

Benodigdheden (voor 10 personen):

2 kilo runderlappen, varkenslappen en/of kip
2 kilo diverse groenten (afhankelijk van het seizoen)
Water
Zout en gemalen peper
Oud, droog brood ("Pain de Soupe"), in dobbelsteentjes gesneden

Bereidingswijze:

Snijd het vlees in grove dobbelstenen. Snijd de groenten in kleine stukjes. Doe het vlees in een pan met een ruime hoeveelheid water; zorg dat het vlees net onder water staat. Breng het snel aan de kook, en schep al het schuim dat bovenkomt uit het water. Zet de pan op een lager vuur (maak het kampvuur wat kleiner) en voeg de groenten toe. Laat dit geheel enige tijd stoven: 2 uur voor rundvlees, 1 uur voor varkensvlees of een half uur voor kip. Voeg tegen het einde het oude brood toe om het geheel in te dikken. Voeg zout en peper toe naar smaak.

Engels recept voor een soep “voor soldaten en hun families”

Dit “Recept voor een goedkope soep voor zes personen” werd in 1778 gepubliceerd ten behoeve van de militairen en hun families, die toen waren gelegerd in het kamp op Cox Heath bij Maidstone. Het originele recept vermeldt ingrediënten als knolrapen, aardperen en smaakmakers als slangenlook; deze kunnen, zoals het originele artikel vermeldt, vervangen worden door andere ingrediënten, zodat er telkens een andere soep zou kunnen worden bereid. Belangrijk is dat alle ingrediënten in zeer kleine stukjes worden gesneden zodat alles tijdens het lange stoven volledig oplost. Aangeraden werd zelfs om de botten zeer fijn te hakken en toe te voegen.

Benodigdheden (voor 6 personen):

Half pond rundvlees, schapenvlees of varkensvlees
Drie kopjes spliterwten
Drie knolrapen
Drie aardperen
Drie aardappelen
Een ui
Selderij
Halve pond bloem, havermout of rijst
1,5 liter water
Zout en gemalen peper, eventueel specerijen

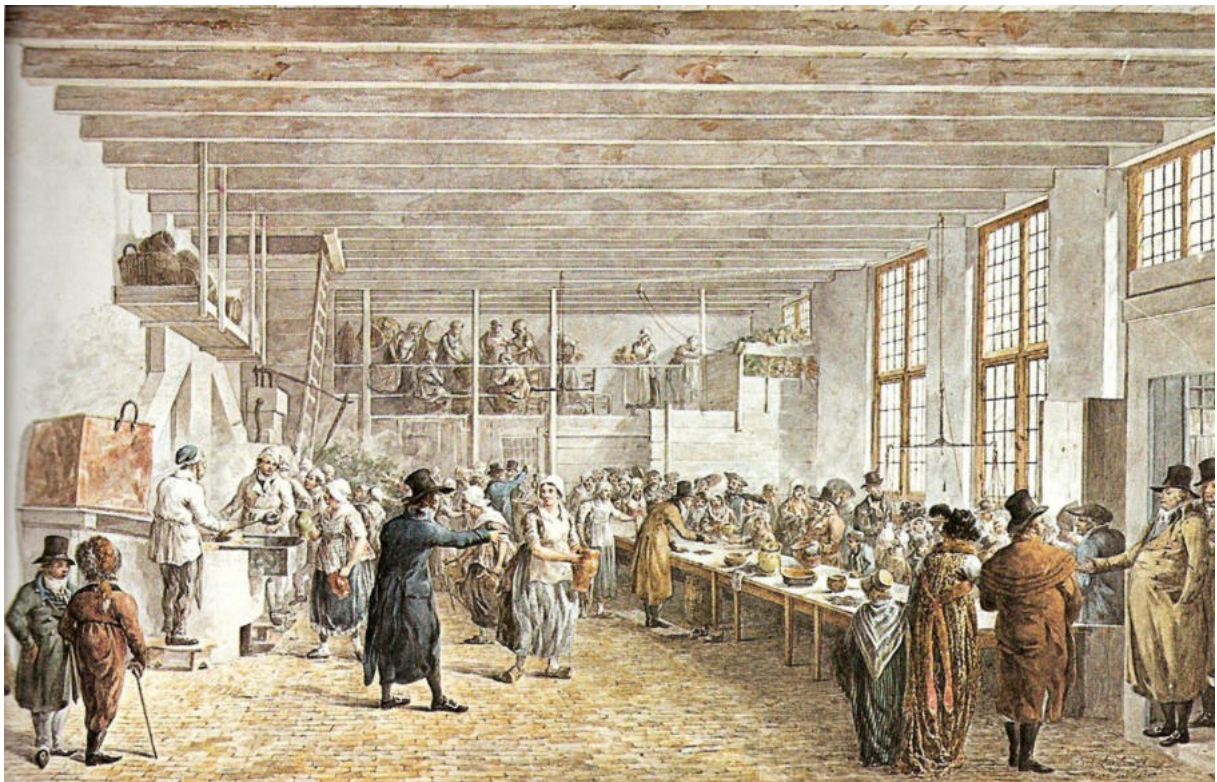
Bereidingswijze:

Snijd het vlees en de groenten in zeer kleine stukjes. Doe het vlees en de spliterwten in het water en breng aan de kook. Voeg dan de groenten toe en laat drie uur koken op een laag vuur. Voeg vervolgens de bloem, havermout of rijst toe als bindmiddel en laat nog een half uur koken onder regelmatig roeren. Breng het geheel op smaak met zout en peper en eventueel specerijen.

Rumfordsoep

De Rumfordsoep is vernoemd naar Sir Benjamin Thomson (1753-1814), graaf van Rumford. Hij werd geboren in Massachusetts; toen de Amerikaanse Onafhankelijkheidsoorlog uitbrak, vluchtte hij naar Europa. Hij kreeg een aanstelling aan het hof van de Keurvorst van Beieren. Daar hield hij zich onder meer bezig met het ontwerpen van nieuwe, praktische uniformen voor het Beierse leger. Ook zette hij een politiemacht op die landloperij en bedelarij moet tegengaan. De armen liet hij verzorgen in werktehuizen. Daar ontwikkelde hij een eenvoudige, maar zeer voedzame maaltijdsoep van gort, erwten, aardappelen, brood, azijn, zout en water; later werden hieraan uien, knolselderij en vlees toegevoegd. Het recept won snel aan populariteit, en er ontstonden door heel Europa diverse liefdadigheidsinstellingen die deze soep uitdeelden. Thomson werd in 1791 voor zijn verdiensten in de adelstand verheven.

Het volgende recept is een reconstructie door de Groninger cultuurbewaker Henk Scholte. De soep wordt overigens nog steeds jaarlijks gemaakt door een organisatie die liefdadigheidswerk verricht, en geserveerd met het Commiezenbrood uit dit artikel.



Een uitdeling van Rumfordsoep, 1803. Prent van Langendijk.

Benodigheden, voor 4 personen:

100 gram parelgort
500 gram erwten
500 gram rundbeen (knobbel)
1 mergpijp
500 gram aardappelen
2 uien
1 knolselderij
1 bos peterselie
2 laurierblaadjes
zout, peper en azijn
eventueel een flesje witbier

Was de erwten en laat ze een nacht in water weken. Laat ook de gort enige uren weken. (NB: de gort kan natuurlijk ook worden vervangen door moderne vluggort.) Vul het weekvocht van de erwten eventueel aan met vers water tot ong. 2 liter, giet het geheel in een ruime pan en zet het op het vuur. Voeg het rundbeen, de mergpijp, de helft van de peterselie, twee gehalveerde uien en twee laurierblaadjes toe. Doe de deksel op de pan en breng het geheel aan de kook. Schep dan het schuim af en laat alles anderhalf uur zachtjes koken.

Neem na de kooktijd het rundbeen, de mergpijp en de laurierblaadjes uit de pan. Breng de soep op smaak met zout en peper. Schil de aardappelen en de knolselderij en snij ze in blokjes van circa 2 centimeter. Voeg dit samen met de parelgort toe aan de soep en laat alles tenminste 20 minuten koken op een zacht vuur. Als de soep te dik wordt kun je er water of een flesje witbier aan toevoegen.

Schenk de soep over in een voorverwarmde terrine. Voeg een weinig azijn naar smaak toe en bestrooi royaal met versgehakte peterselie. Serveer er (commiezen)brood bij.

Erwtensoup

Spliterwten zoals we die tegenwoordig gebruiken waren ook in de 18^e en 19^e eeuw bekend, en werden uitgereikt als rantsoen. De erwtensoup zoals hier beschreven is meer een stevige stoofpot, gemaakt van het vlees en de erwten uit de rantsoenen.

Benodigheden:

1 pond rundvlees of varkensvlees
1 pond spliterwten
1 ui
4 aardappelen
Zout en peper
3 liter water

Bereidingswijze:

Breng het water aan de kook. Snijd het vlees ondertussen in dobbelstenen en braad deze eventueel aan in boter of olie. Doe het vlees in het kokende water en voeg de spliterwten toe. Als het geheel weer kookt, voeg dan de ui, aardappelen en eventueel andere groente toe. Laat dit anderhalf uur koken boven een laag vuur zodat het goed indikt. Breng op smaak met zout en peper.

Aardappelsoep

Aardappelen werden in Nederland pas laat in de 19e eeuw volksvoedsel. In 1727 werd het in Friesland voor het eerst als voedsel erkend. Een eenvoudig recept voor gebakken aardappelen is de aardappelen te schillen en in stukken te snijden; de stukken in bloem en suiker te wentelen en te bakken in boter. Maar lange tijd werd het alleen als veevoer verbouwd, of kregen zeelieden en soldaten het te eten. In de memoires van Sebastiaan Allebrandi, een soldaat die diende in het Bataljon Nationale Militie nr. 7, lezen we hoe de soldaten aardappelen kookten, maar helaas al moesten opbreken voor ze aan de maaltijd konden beginnen:

“Een enkele kameraad van mijne compagnie wilde zich volstrekt niet aan den wil van het noodlot onderwerpen; in de uiterste haast en het branden zijner vingeren niet achtende, vulde hij zijn blikken keteltje met ziedende aardappelen; haalde op een’ draf met dien kostelijken buit zijne makkers in; liet het keteltje op zijn’ ransel vastbinden, en marcheerde nu, regt vergenoegd met ons mede. [...]”

Veel lol heeft de soldaat er echter niet van gehad:

“Een kardoeskogel, als met opzet daartoe bestemd, komt plomp aangevlogen tegen den ketel met aardappelen, dien onzen kameraad op den ransel droeg, zoodat de kostelijk aardvrucht zich wijd en zijd, uit eigen beweging onder ons verdeelde; hetgeen een algemeen gelach verwekte, dat den vijand, indien hij het hoorde vrij zonderling moet hebben in de ooren geklonken.”

Aangezien je eigenlijk van alles wel soep kan maken, geldt dat vanzelfsprekend ook voor aardappelen, - mits je er de tijd voor krijgt.

Benodigdheden (voor 10 personen):

4,5 ltr runderbouillon
500 gr spekreepjes
2 kg aardappels, geschild en in stukken gesneden
3 eetlepels olie
2 à 3 flinke uien gesnipperd
5 teentjes knoflook ragfijn gehakt
5 eetlepels fijngesneden bieslook
5 eetlepels kervelblaadjes OF 2 zakjes gedroogde kervel
2,5 dl kookroom
1 dl melk

Bereidingswijze:

Laat de aardappelen in circa 20 minuten gaar koken in de bouillon. Met een stamper de aardappels zo fijn mogelijk maken. Verhit in een andere pan de olie bak hierin het spek uit, voeg de ui toe en laat op een klein vuur de ui 10 minuten fruiten. Schep er daarna de knoflook door laat de knoflook een paar minuten meefruiten. Voeg dit alles met de kookroom en de melk bij de bouillon met fijn gestampte aardappels. Breng alles onder voortdurend roeren aan de kook en laat de soep ongeveer 10 minuten zachtjes koken. Eventueel op smaak brengen met peper en zout. Roer vlak voor het opdienen de tuinkruiden erdoor.

Kip Marengo

Napoleon at nooit voor een veldslag. Bij Marengo (14 juni 1800) dreigden de Oostenrijkers hem te verslaan, tot plots generaal Desaix met 5.000 man en 8 kanonnen verscheen. Napoleon had inmiddels flinke honger gekregen en wilde een warme maaltijd. Helaas was zijn proviandwagen vanwege de gevechten achtergebleven; bovendien was er geen keukengerei voorhanden, dus moest er snel wat geïmproviseerd worden. Na enig zoeken vond men dan een kip, wat eieren, tomaten, knoflook, uien, olijfolie, wat kruiden en een steelpan. Een adjudant bleek een begenadigd visser en had een voorraadje rivierkreeftjes. Naar men zegt had de kok Dunan een sabel gebruikt om de kip in stukken te snijden, en was de cognac afkomstig uit een flacon van Napoleon zelf.

Napoleon was erg ingenomen met dit gerecht. En nadat de Oostenrijkers alsnog verslagen waren besloot Napoleon dat dit gerecht geluk bracht. Hij liet het na elke overwinning bereiden; daarbij lette hij er op dat het gerecht niet werd aangepast. Als het anders was bereid weigerde hij het te eten. Tegenwoordig zijn er diverse varianten, waarbij de cognac bv. wordt vervangen door citroensap of witte wijn, en worden er champignons en truffels aan toegevoegd.

Benodigheden:

Een kip (of een schaal kippenpoten)

5 grof gehakte tomaten (zonder schil en kern)

2 fijn gedrukte teentjes knoflook

2 grote uien (fijn gesneden)

10 rivierkreeftjes

4 eieren

Zout, peper en diverse kruiden (zoals rozemarijn, basilicum, oregano, etc.)

Olijfolie

Cognac

Bereidingswijze:

Snijd de kip in stukken en braad de stukken in wat olijfolie rondom bruin en gaar; neem de kip daarna uit de pan. Voeg de tomaten, knoflook, en ui aan het braadvocht toe en laat dit ongeveer 15 minuten stoven tot een saus. Voeg zout, peper en kruiden naar smaak toe, evenals een scheut cognac. Doe de rivierkreeftjes erbij en laat dit nog een keer ongeveer 15 minuten stoven. Leg hierop de stukken kip en laat deze warm worden. Serveer het met een stuk (commiezen)brood en een paar gebakken eieren.

Runderstoofpot

Benodigdheden (voor 4 personen):

600 gram doorregen runderlappen
50 gram boter
2 teentjes knoflook
4 stengels bleekselderij
2 winterpenen
1 vleesbouillontablet
Zout, gemalen peper
2 tl chilipoeder
1 fles bokbier
3 plakjes ontbijtkoek

Bereidingswijze:

Snijd de runderlappen in grove stukken en bestrooi met zout, peper en chilipoeder. Pel de knoflook en snijd deze in kleine plakjes. Schil de bleekselderij met een dunschiller; snijd ze in stukken van ongeveer 2 centimeter en maak schoon. Snijd ook de winterpenen in plakjes.

Verhit de boter in een braadpan en braad het rundvlees rondom bruin. Schep de knoflook, bleekselderij en winterpeen erbij en bak dit alles zachtjes 3 minuten mee. Verkruimel boven het mengsel het bouillontablet. Schenk voorzichtig langs de pan het bier en 2 dl warm water erbij. Breng het geheel aan de kook en laat in 2 ½ à 3 uur gaar stoven. Snijd tot slot de ontbijtkoek in blokjes en voeg deze toe. Laat nog even stoven totdat het geheel mooi gebonden is. Breng op smaak met zout en peper en serveer het met brood

Gents Stoofvlees

Benodigdheden (voor 4 personen):

600 gram doorregen runderlappen
1 el bloem
50 gram boter
2 el zonnebloemolie
3 uien
½ liter bokbier
Zout en gemalen peper
3 kruidnagels
2 laurierblaadjes
½ el bruine basterdsuiker
1 el (wijn)azijn
1 snee bruinbrood
1 el grove mosterd

Bereidingswijze:

Snijd het vlees in dobbelstenen en bestrooi het met bloem, zout en peper. Snipper de uien. Verhit de boter en de olie en bak hierin het vlees bruin. Voeg de uien toe en roerbak het geheel nog 3 minuten. Verwarm het bier en voeg het bij het rundvlees. Voeg kruidnagels,

suiker en azijn toe en laat het met de deksel op de pan ongeveer 1 ½ uur stoven. Bestrijk het brood met mosterd en snijd het in kleine blokjes. Schep dit door het vlees en laat nogmaals zachtjes 1 uur stoven. Verwijder tot slot de laurierblaadjes en kruidnagels. Serveren met rode kool en brood.

Brabantse Mengpot

Benodigheden (voor 10 personen):

2,5 kg Savooiekool
3,5 kg aardappelen
200 gr gort
7 uien
1,5 ltr water
3 bouillonblokjes (rundvlees)
100 gr boter
5 winterpenen

Bereidingswijze:

Laat de gewassen gort eerst 24 uur weken in water. Laat de gort de volgende dag 20 minuten voorkoken in het weekwater, aangevuld met water tot ongeveer 1,5 liter. Snijd de kool, ook de dikke nerven gebruiken. Schil de aardappelen en snijd ze in partjes. Snipper de uien en fruit ze in de boter. Doe de gort, kool en aardappelen in een pan. Voeg naar smaak zout toe en indien nodig wat water. Laat het geheel in ongeveer 20 minuten gaarkoken. Rasp ondertussen de winterwortelen. Als de “mengpot” gaar is kunnen de uien en wortelen worden toegevoegd. Tenslotte alles goed doorroeren en nog even kort op temperatuur laten komen. Serveer de “mengpot” met gebraden verse worst of saucijsjes.

Witte bonen met Peterseliesaus

Het verhaal gaat dat Napoleon dit gerecht kreeg voorgeschoteld toen hij de stad Delft kort bezocht. Hij vond het schijnbaar niet lekker want hij heeft het niet opgegeten; later zou hij op de markt maar een broodje hebben gekocht. Maar volgens een ander verhaal kreeg de keizer en zijn vrouw een lunch met pasteitjes aangeboden. Het recept daarvoor vindt u verderop.

Benodigheden:

500 gram witte bonen
Bosje verse peterselie
4 eetlepels olijfolie
4 eetlepels kruidenazijn
Zout en peper

Bereidingswijze:

Kook de witte bonen in ruim water; giet ze af en laat ze afkoelen. Meng de olijfolie, kruidenazijn en peterselie tot een saus en breng dit op smaak met zout en peper. Serveer de koude bonen met de saus.

Pastei

Pasteien waren in heel Europa bekend. Een gerecht wordt gebakken en geserveerd in een korst brooddeeg. De vulling kon van alles zijn, van gehakt en spek tot een hele ham of allerlei gevogelte. Ook allerlei groenten en vruchten werden toegevoegd. Een makkelijke variant is om het brooddeeg te vervangen door kant-en-klaar hartige taartdeeg of croissantdeeg uit blik. Voor degenen die zelf aan de slag willen, hier een eenvoudig recept voor het brooddeeg.

Benodigdheden voor het brooddeeg:

600 gram bloem
1 pakje roomboter
Warm water
1 ei
Zout

Bereidingswijze:

Snij de roomboter in kleine stukjes en doe dit bij de bloem. Voeg het ei en het zout toe en kneed dit door elkaar; doe er telkens scheutjes warm water bij als het deeg te droog wordt. Strooi bloem over je werkblad en rol daar het grootste deel van het deeg op uit tot een grote plak; bedek hiermee de bodem en wanden van een ingevette ovenschaal. De rest van het deeg rol je uit tot een grote plak waarmee je het gerecht bedekt.

Benodigdheden voor een vulling van gehakt, spek, wortelen en aardappelen:

400 gram gehakt
200 gram spekreepjes
2 tomaten
2 uien
1 teen knoflook
200 gram wortelen
300 gram aardappelen
1 groene paprika
Bouillon
Allesbinder of maïzena
Boter

Bereidingswijze:

Bak het gehakt en de spekreepjes in de boter. Snijd de uien, knoflook, tomaten, paprika en wortelen in kleine stukken en voeg toe. Bak alles goed door. Schil de aardappelen en snij in kleine blokjes; voeg deze toe en schenk vervolgens zoveel bouillon in de pan dat alles net bedekt is. Breng het aan de kook en laat geruime tijd zachtjes koken tot de aardappelblokjes gaar zijn. Voeg allesbinder of maïzena toe om het geheel in te dikken.

Verdere bereiding van de pastei:

Schep de vulling in de ovenschaal. Leg de tweede plak deeg er bovenop; maak de randen wat vochtig en plak ze vast. Snijd eventueel overtollig deeg van de deksel af en vorm hier bloemblaadjes van, die je even bevochtigd en op de deegdeksel legt. Maak een gat in het midden, zodat stoom kan ontsnappen. Laat dit ongeveer een uur in de oven staan, of in ieder geval tot het deeg goed bruin is.

Spaanse Huspot of Ragout

Van dit gerecht kunnen twee varianten gemaakt worden: als het vlees slechts wordt gestoofd, dan wordt de huspot bleek van kleur. Om een bruine ragout te maken dient het vlees eerst in de boter te worden gebraden. Een fijnere ragout kan worden gemaakt van kip en gevogelte. Deze ragouts kunnen ook als vulling voor de pastei worden gebruikt.

Benodigheden:

500 gram (kalfs)karbonades (zonder bot)

300 gram gehakt

4 saucijzen

500 gram diverse soorten champignons

Boter

Zout en peper

Kruidnagel en nootmuskaat

Water

Allesbinder of maïzena

Bereidingswijze:

Snijd het vlees van de karbonades in kleine stukken. Maak balletjes van het gehakt. Snijd de saucijzen in grove stukken. Laat het vlees in wat water stoven. Snijd de champignons in kleine stukken en voeg toe aan het vlees. Voeg wat boter, de zout, peper en nootmuskaat toe naar smaak. Schenk vervolgens water erbij en breng aan de kook. Bind het geheel met wat allesbinder of maïzena.



Een cantine waar soldaten eten kunnen kopen, 1806. Prent van Swebach.

Kippastei

Dit betreft geen pastei in een korstdeeg, maar zeer fijngemalen vlees, gelardeerd met spek, dat in de oven wordt bereid en koud wordt geserveerd als bijgerecht. Het volgende gerecht is eigentijds, maar met de ingrediënten kan worden gevarieerd voor een meer historische variant.

Benodigheden:

1 kg. kipfilet of kipdijfilet
4 eendenhaasjes
2 eieren
150 gram katenspek
100 gram zongedroogde tomaten
Evt. 75 gram pistachenoten
2 tl. gedroogde dragon
50 ml. rode port
2 tl. zout

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 150 graden. Snijd de kipfilet in zeer kleine blokjes. Doe de kip met de eieren, dragon, port en het zout in een kom en maal dit fijn. Neem een cakevorm met een inhoud van 1 liter en bekleed deze met het katenspek; zorg dat er een rand overblijft waarmee je uiteindelijk de vulling kan bedekken. Schep een kwart van het kipmengsel in de vorm en spreid dit uit. Verdeel hierover de pistachenootjes en bedek met een kwart van het kipmengsel; leg vervolgens de eendenhaasjes hierop, dan weer een kwart van het kipmengsel, dan de gedroogde tomaatjes en tenslotte de rest van het kipmengsel. Vouw hierover het katenspek zodat de hele vulling is bedekt. Zet de cakevorm in een braadslee, vul deze voor de helft met water en zet in de oven. Laat de pastei ongeveer een uur bakken. Neem de pastei uit de oven en giet het vet af. Laat de pastei tenminste 3 à 4 uur afkoelen. Stort de pastei daarna op een plank of bord. In plakken snijden en koud serveren.

Warmoos

Benodigheden:

2 kalfsschenkels à 175 gr. (of ander soort kalfsvlees)
100 gr. diverse soorten moeskruiden, zoals veldzuring en kervel, naar het seizoen
300 gr. prei
Water
Zout en dragon
Broodkruim of beschuiten

Bereidingswijze:

Hak het vlees in stukken en doe in een pan met water en wat zout; zorg dat het net onder staat en breng aan de kook. Hak de moeskruiden en prei fijn en voeg toe aan het kookvocht. Als het vlees gaar is kan het kookvocht worden gebonden met het broodkruim of het fijngemalen beschuit.

Venezoen

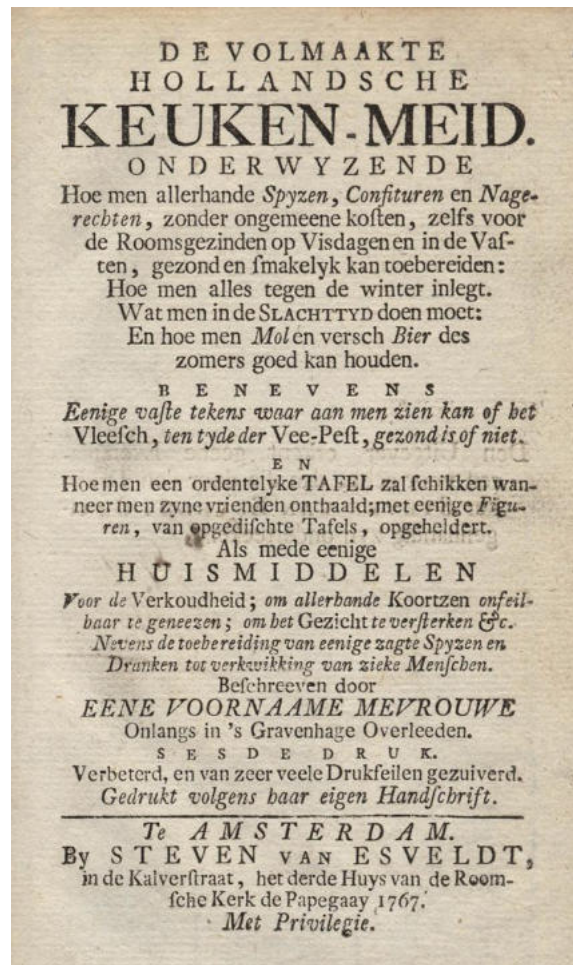
Benodigheden:

Een stuk vlees naar keuze
Zout en peper
Bloem
Eieren
Boter

Bereidingswijze:

Ontdoe het vlees van mogelijke botten, vel of zenuwen. Bestrooi het rijkelijk met zout en peper. Sla het vlees mals (gebruik een vleeshamer, anders een deegroller o.i.d.). Maak van de bloem, de eieren en de boter een stevig deeg (zie ook het recept voor de pastei). Rol dit uit tot een dikke plak, leg het vlees hierin en vouw het dicht. Laat de venezoen in een oven in enkele uren gaar bakken. Giet er na afloop eventueel gesmolten boter over. Kan warm of koud als voorgerecht gegeten worden.

"De Volmaakte Hollandsche Keuken-Meid" was een populair kookboekje uit het begin van de 18e eeuw dat vele malen werd herdrukt; dit is het titelblad van een uitgave van 1767.



Frikadellen

Benodigheden

300 gram (kalfs)gehakt
1 tl foelie
1 tl nootmuskaat
2 beschuiten, verkruimeld
2 eieren
Peper en zout

Bereidingswijze:

Meng het gehakt met de kruiden, het beschuitkruim, één heel ei, en de dooier van het tweede ei (let op: het eiwit bewaren). Rol er langwerpige frikadellen van en wentel ze in het bewaarde eiwit. Kook de frikadellen vijf minuten in kokend water. Haal ze uit de pan, dep ze droog en braad ze op middelmatig vuur nog vijf minuten in hete boter.

Beef Wellington

Beef Wellington heeft niets te maken met Arthur Wellesley, de Hertog van Wellington, de befaamde Britse bevelhebber die beroemd werd doordat hij Napoleon versloeg bij Waterloo. Het is hoogstwaarschijnlijk vernoemd naar de stad Wellington in Nieuw Zeeland. Het recept zelf daarentegen, -of variaties daarop,- waren al langer bekend voordat de hertog beroemd werd, en het heeft veel weg van filet de bœuf en croûte. Het bereiden van vlees in een deegkorst was een prima manier om het vlees sappig te houden.

Benodigdheden:

1 kg.ossehaas (of kogelbiefstuk, of rosbief)
2 sjalotten
250 gram portobello's (of grot- of kastanjechampignons)
3-4 teentjes knoflook
12 plakken parmaham
Peterselie en tijm
Zout en peper
Bladerdeeg (ong. 4-6 plakken)
Eigeel van 1 à 2 eieren

Bereidingswijze:

Snijd de champignons en sjalotten zeer fijn. Wrijf het vlees in met zout en peper, en bak het in enkele minuten rondom bruin. Haal uit de pan en laat afkoelen. Bak vervolgens de sjalotten en champignons met de knoflook, tijm en peterselie. Haal ook dit van het vuur en laat afkoelen.

Leg de plakken parmaham naast elkaar; vorm twee lagen. Spreid hierop het champignonmengsel. Leg het vlees op één kant van de laag ham en rol het er stevig in. Laat het geheel een half uur in de koelkast afkoelen.

Bestuif het werkblad met bloem. Leg het bladerdeeg hierop en vorm er één plak van. Leg het in ham gewikkelde vlees op het deeg en rol het er in. Sluit het deeg rondom; snijd eventueel overgebleven randen weg. Leg het vlees in een ingevette ovenschaal; let erop dat de naad van het deeg onderop komt. Bestrijk het deeg met het eigeel. Van het deeg dat je eventueel nog over hebt, kun je figuurtjes maken., zoals sterretjes of bladeren. Plak deze op het deeg en bestrijk nogmaals met eigeel. Om eventueel teveel vocht te laten verdampen, steek twee gaatjes bovenin het deeg.

Verwarm de oven voor op 200 graden. Plaats het deeg in de oven en bak het geheel in 35-45 minuten gaar. Laat het vlees nog een kwartiertje rusten voor je het serveert. Serveer er geglaceerde worteltjes en gebakken aardappeltjes bij.

Koek en Zopie

"Koek en Zopie" zijn al eeuwenlang onlosmakelijk verbonden met schaatsen. "Zopie" komt van het woord 'Soopje', dat slokje of borrel betekent. De verkoop van alcohol op het ijs was vrij, aangezien de wetgeving enkel betrekking had op de verkoop te land of te water; over de verkoop op ijs werd niet gesproken. Dit gold overigens ook voor gokken en prostitutie.

Benodigdheden voor de Koek:

400 gr zelfrijzend bakmeel
100 gr bruine basterdsuiker
150 gr honing
200 ml melk
1 tl kaneel
1 tl gemberpoeder
1 tl koriander
½ tl piment
Zout naar smaak



Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 150 graden. Vet een cakevorm van ong. 1 liter in. Meng alle ingrediënten tot een glad beslag en giet deze in de vorm. Bak de koek in 1 uur in het midden van de oven. Laat de koek daarna 10 minuten rusten. Haal de koek uit de vorm en pak deze meteen in om uitdrogen te voorkomen.

Benodigdheden voor de Zopie:

1 liter bruin bier
100 ml bruine rum
125 gr basterdsuiker
2 eieren
1 kaneelstokje
2 kruidnagels
2 schijfjes citroen

Bereidingswijze:

Voeg de specerijen en de citroen toe aan het bier en breng dit aan de kook. Laat het 20 minuten zachtjes doorkoken. Klop de eieren los met de suiker en voeg deze toe aan het biermengsel. Giet als laatste de rum erbij en roer goed door.

Broodpudding

Van restjes kun je altijd weer wat maken, en het volgende recept is daar een voorbeeld van.

Benodigheden:

100 gram oud brood (in blokjes gesneden, zonder korstjes)
250 ml melk
2 appels
2 eieren
1 sinaasappel of citroen
Kaneel en suiker

Bereidingswijze:

Doe het brood in een kom. Schil de appels, verwijder de klokhuizen en snijd in kleine blokjes. Kook de melk, giet deze over het brood en laat afgedekt 5 tot 10 minuten staan. Was de sinaasappel (of citroen) en rasp de schil. Klop de eieren los, meng deze met de appelblokjes en de sinaasappel-/citroenrasp door het broodmengsel. Voeg naar smaak kaneel en suiker toe. Bedek een ovenschaal met bakpapier en doe het mengsel er in. Laat ongeveer 40 minuten bakken in de oven. Daarna uit de vorm halen en in de koelkast bewaren.

Struif met Appel

Benodigheden:

2 appels
3 eieren
4 sneetjes witbrood
3 el suiker
1 el boter
Melk
Poedersuiker

Bereidingswijze:

Snij de appels in stukjes en bak ze in boter. Voeg een eetlepel suiker toe en laat dit karameliseren. Verwijder de korstjes van het brood. Laat ze weken in de melk. Klop de eieren en voeg hier de rest van de suiker aan toe. Haal het brood uit de melk, knijp dit fijn en pureer het samen met het eimengsel. Giet het beslag in een kleine taartvorm. Leg hierop de appeltjes en bak goudbruin in de oven. Bestrooi de struif met poedersuiker.

Chocoladedrank

Chocolade werd door de Spanjaarden naar Europa gebracht. In de 16e en 17e eeuw werd het nog veelal bereid op de manier waarop de Maya's en Azteken het eeuwenlang hadden gemaakt, met chilipeper, piment en vanille. De drank was vet, pittig en bitter; men beschouwde het als een drank die men "moest leren waarderen". De Europeanen gebruikten kaneel in plaats van chilipeper, en voegden suiker toe om de bitterheid van de drank weg te nemen. Het werd lang als medicijn verkocht vanwege het verkwikkende effect (cacaobonen bevatten namelijk cafeïne).

Aan het einde van de 18e eeuw werd chocolade betaalbaar, zodat het niet alleen meer was voorbehouden aan de rijken en de adel. Johannes en Cornelis Bloeker begonnen in 1813 met hun chocoladefabriek. Coenraad Johannes van Houten ontwikkelde in 1828 een procédé waarbij cacaoboter en vet werden verwijderd en de chocolade makkelijker met melk kon worden gemengd.

Benodigdheden:

Pure, bittere chocolade (tenminste 70 % cacao)
Suiker
Vanille
Kaneel en eventueel andere kruiden naar keuze
Water

Bereidingswijze:

Smelt de chocolade 'au bain marie' in een pan met dikke bodem; voeg zoveel water toe als nodig is om een stevige drank te maken. Voeg naar smaak de vanille, kaneel, kruiden en suiker toe.

Zeeuwse 'Sukelademelk'

Sir Hans Sloane (1660-1753) maakte kennis met chocolade op Jamaica. Hij vond de drank absoluut niet lekker; hij ontwikkelde daarom een recept waarbij de chocolade met melk werd gemengd, en zo ontstond chocolademelk. Hij nam het recept met zich mee naar terug naar Groot-Brittannië, waar het werd verkocht als medicijn. In de loop van de 19e eeuw werd chocolademelk zeer populair. 'Sukelademelk' (Chocolademelk) werd gemaakt van in Vlissingen geproduceerde chocolade, een bittere variant in de vorm van een koekje.

Benodigdheden:

100 gram pure, extra bittere chocolade
4 el bruine basterdsuiker
1 liter melk

Bereidingswijze:

Breek de chocolade in stukken en doe dit in een pannetje met 1 eetlepel water en de basterdsuiker. Laat de chocolade *au bain marie* smelten en roer zacht door. Voeg af en toe water toe om een dik vloeibaar papje te maken. Breng de melk aan de kook; voeg wat van de melk toe aan het chocolademengsel en roer goed door. Roer vervolgens het chocolademengsel door de melk en laat zachtjes 10 minuten doorkoken. Serveer de 'Sukelademelk' warm.

Slemp

Benodigheden:

Een pint (650 ml) melk
Een desertlepel thee
Safraan, kaneel, kruidnagel en foelie
Suiker
1 eidooier

Bereidingswijze:

Voeg de kruiden en thee toe aan de melk en breng langzaam aan de kook. Laat enige tijd doorkoken. Voeg op het laatst suiker toe naar smaak. Zeef de slemp, en roer nog een eidooier erdoor voor het serveren.

Clareit

Clareit is een gekruide drank op basis van wijn. Er zijn verschillende recepten van dit recept bekend, de vroegste stamt uit 1514. Het was een populaire drank voor de gegoede burger in de 16e en 17e eeuw. Hieronder volgt een non-alcoholische variant, gemaakt met druivensap (met dank aan "Tijdloods"):

Benodigheden:

1 liter druivensap
10 gram kaneel (poeder, of geraspt van een kaneelstokje)
1 tl foelie
1 tl kardemom
1 tl kruidnagels
1 tl geraspte nootmuskaat
1 el vers geraspte gember
1 el eetlepel honing
Snufje zwarte peper

Bereidingswijze:

Verwarm de druivensap in een pan; let op dat de druivensap niet kookt! Maal en stamp de kaneel, foelie, kardemom en kruidnagels in een vijzel en doe dit in een schaal. Voeg de gember, nootmuskaat en peper toe. Giet er een beetje warme druivensap bij en maak er een papje van. Giet dit bij het warme druivensap en voeg de honing toe. Laat alles goed warm worden; zorg ervoor dat de Clareit niet kookt!

Laat de Clareit afkoelen en giet het over in een schone, lege fles. Laat dit een week staan. Giet het daarna door een theezeefje om de meeste kruiden er uit te filteren. NB: Er zal nog enig residu achterblijven, zorg er dus voor dat bij het uitschenken het laatste beetje in de fles blijft en niet in je glas komt.

Limoenade

Overal ter wereld wordt het al eeuwenlang gemaakt en verkocht. Het recept is zeer eenvoudig te maken. In het originele recept wordt gesproken van "brootsuiker", oftewel suiker van een suikerkegel, de vorm waarin suiker in de 18e eeuw werd verkocht. Tegenwoordig zijn dergelijke kegels of 'suikerbroden' nog wel eens bij een Marokkaanse winkel of toko te vinden. Van een dergelijke kegel werd de gewenste hoeveelheid afgeschraapt of met een suikertang afgeknipt.

Benodigdheden:

½ liter versgeperste citroensap

1 pond suiker

Bereidingswijze:

Pers zoveel citroenen uit totdat je ongeveer een halve liter citroensap hebt. Zeef goed alle pitten en het vruchtvlees er uit. Doe het citroensap en de suiker bij elkaar. Verwarm dit *au bain marie* totdat de suiker is gesmolten. Neem het mengsel uit de pan water en laat afkoelen. Bewaar de limoenade in een fles. Voor gebruik, voeg aan een glas koud water naar smaak één of twee lepels limoenade toe.

Gekonfijte Appels

Gekonfijte appels werden vaak op de markt en op kermissen verkocht. Tegenwoordig kent men ze in Frankrijk nog als "Pommes d'Amour" en zijn ze favoriet bij volksfeesten en kerstmarkten.

Benodigdheden (voor 6 stuks):

6 kleine, rode, friszure appels (Cox, Goudrenet)

6 stevige houten satéprikkers

500 gr suiker

1 el citroensap

6 el water

Eventueel wat rode bietennat en kokos.

Bereidingswijze:

Was de appels goed en droog ze af. Verwijder het steeltje en prik een satéstokje in elke appel. Vermeng de suiker met de citroensap en het water en laat het al roerend op een laag vuur langzaam oplossen. Giet een beetje van het mengsel in een andere pan en laat het karameliseren tot een goudbruine siroop; voeg het daarna weer bij de rest van het suikermengsel en laat het geheel inkoken tot een dikke vloeibare massa. Eventueel bietennat als kleurstof toevoegen.

Dompel de appels één voor één in de karamelmassa; draai ze rond tot de appels gelijkmatig zijn bedekt met de siroop. Dompel de appels direct in koud water om de karamel snel af te laten koelen zodat ze stolt. Let op: als de karamel niet meteen stolt bij de eerste appel, laat dan de massa meer indikken. Zorg ervoor dat het niet te dik wordt.

Laat de appels vervolgens drogen op een ingevet bord. Voor appels met kokos, de appels na het dompelen in de suikerstroop door geroosterde, geraspte kokos wentelen.



“Recepten”. Dit is een uitgave van de vereniging “2^e Bataillon Grenadier Compagnie”,

www.grenadiercompagnie.nl

Marc Geerdink-Schaftenaar, Julianadorp, 2005-2014

Bijgewerkt augustus-oktober 2018

