

Kookschrift

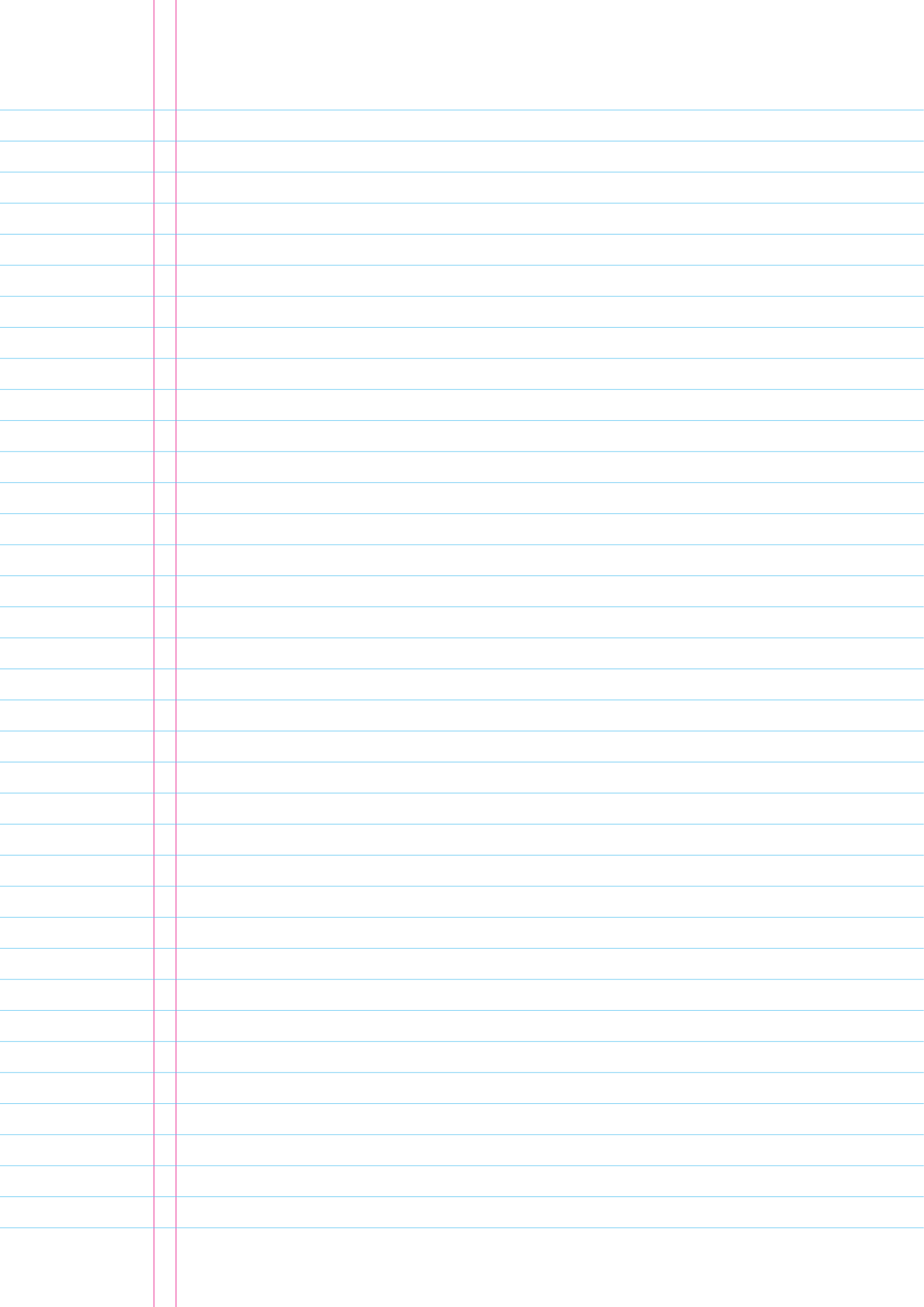
.....

.....

.....



# Voorgerechten



## Gepofte zoete biet

4 rauwe bietjes (van gelijke maat)

100 gram zachte geitenkaas

honing

4 takjes tijm, het kruid van de takjes ritsen

hanjevol gebroken walnoot

Oven voorverwarmen op 180 graden.

Bietjes in aluminiumfolie wikkelen.

Op een ovenschaal in de voorverwarmde oven poffen, ongeveer 35 minuten. Ze zijn gaar als je makkelijk met een mes in de biet kan prikken.

De verpakte biet uit de folie halen. Wel eerst iets af laten koelen!

De grill voorverwarmen op de hoogste stand.

De biet kruislings bovenop insnijden en het kruis induwen zodat de biet als een bloem open gaat.

De opening vullen met geitenkaas, daar bovenop de tijmblaadjes strooien en besprenkelen met honing.

De schaal met bietjes nu 5 minuten onder de grill of tot de geitenkaas bruin kleurt.

Serveren met gebroken walnoten.



Voorgerecht voor 4 personen  
Een heerlijk recept door de combinatie van smaken. Als voorgerecht, maar kan ook als bijgerecht bij een frisse salade.

Succes, Zwantine Nijmeijer

## Mosterdsoep

Wat heb je nodig voor 4 personen?

1 liter kippenbouillon

50 gram bloem

50 gram gerookte spekreepjes

50 ml kookroom

2 eetlepels Groninger mosterd

2 preien

2 kleine aardappels

1 ui

1 teen knoflook



Snij de prei in dunne ringen, snipper het uitje, snij de knoflook fijn, schil de aardappels en snij in kleine blokjes.

Verhit een beetje olie in een grote pan en fruit de ui en knoflook even aan. Voeg daarna de prei (houd wat prei achter voor de garnering) en aardappel toe en bak deze ook even mee.

Voeg als laatste de bloem toe.

Voeg de kippenbouillon, kookroom en mosterd toe en breng aan de kook. Pureer tot een gladde soep.

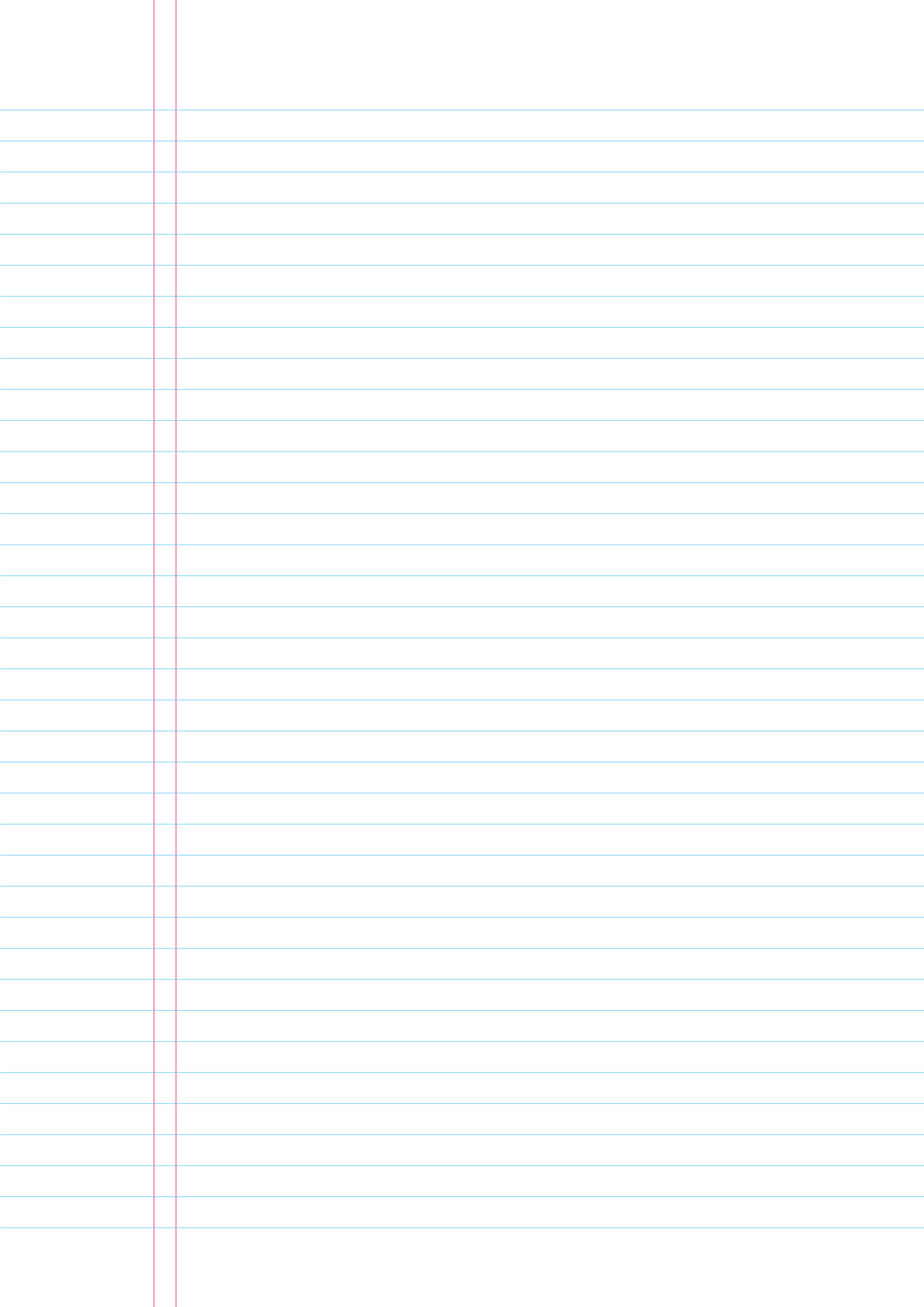
Zet het vuur lager en laat de soep ongeveer 10-15 minuten inkoken tot het vol en romig is. Het wordt vanzelf dikker als je het iets langer laat inkoken. Breng de soep op smaak met peper, zout en eventueel extra mosterd.

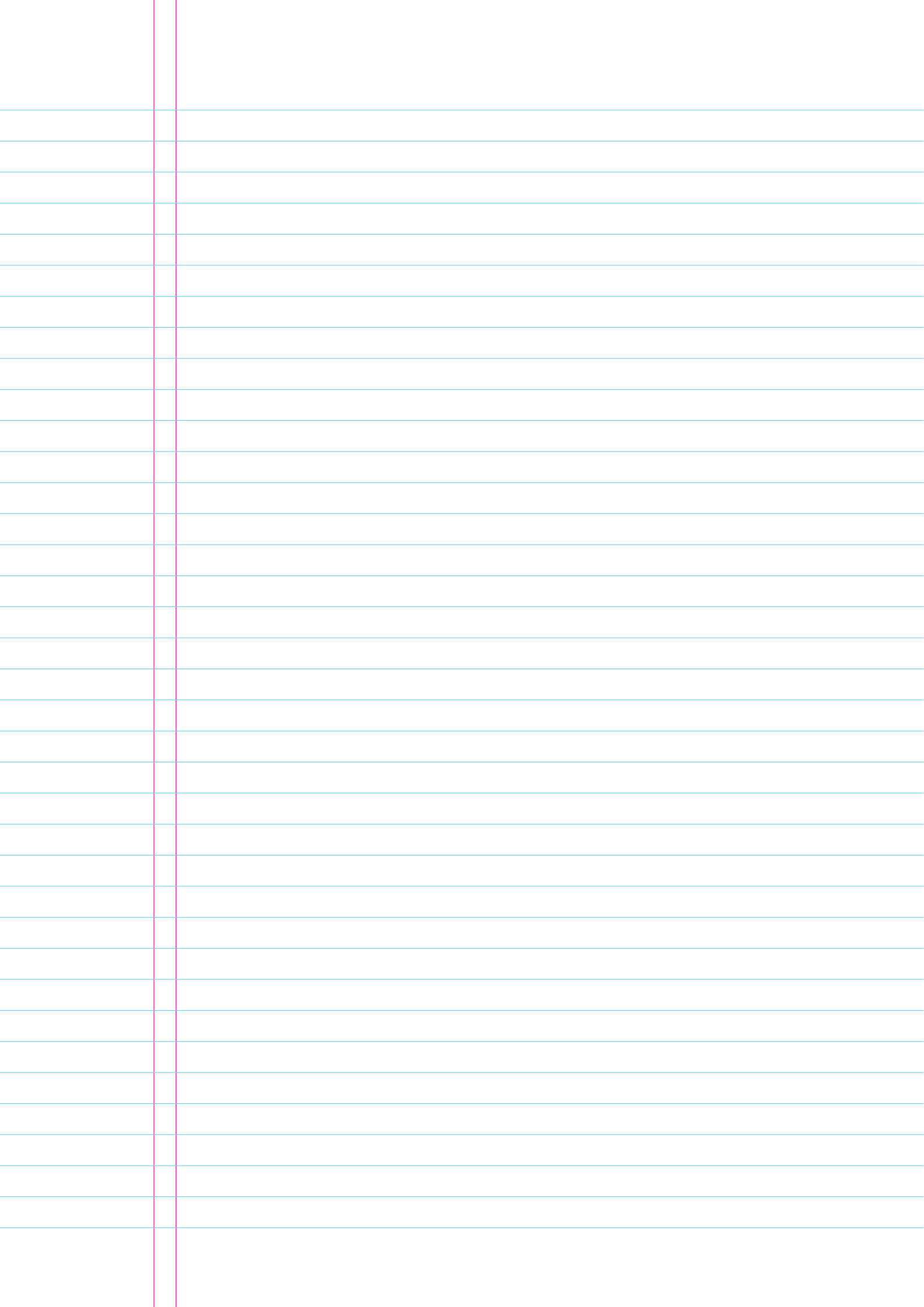
Bak ondertussen de spekreepjes uit.

Verdeel de soep over 4 kommen, verdeel de gebakken spekreepjes erover en ter decoratie nog wat extra preiringetjes.

*Dit recept is eigenlijk gebaseerd op de mosterdsoep die José Mergler altijd maakte als er weer een rommelmarkt ofzo in het dorps huis was. De mosterdsoep was altijd een groot succes.*

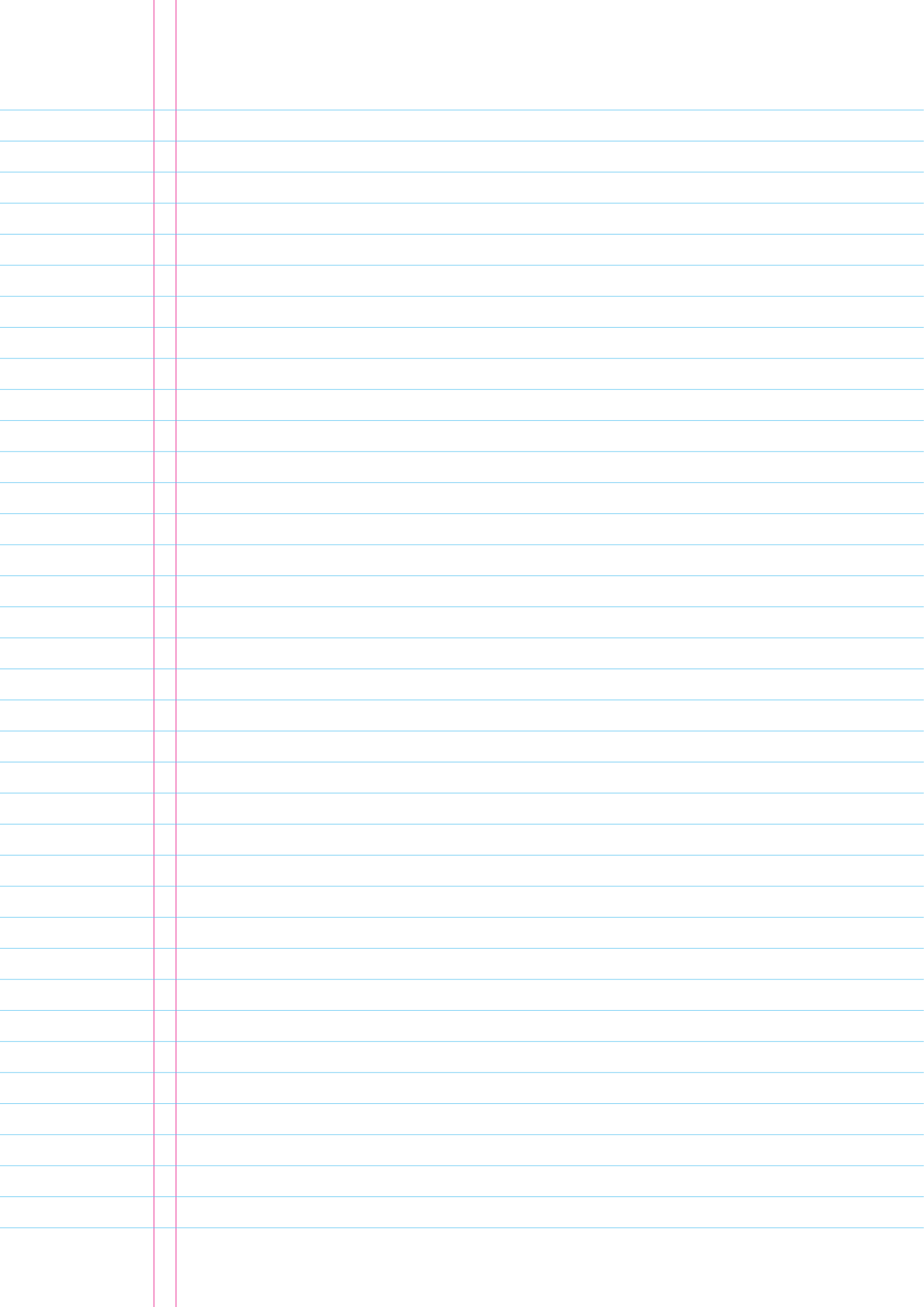
*Gerard Wolbers*







# Hoofd- en bijgerechten



## Lekkere hap met zoete aardappelen en spruitjes

Wat heb je nodig voor 6 personen?

1 kilo spruitjes

1 kilo zoete aardappelen

bosuitje, peterselie

±350 gram geraspte kaas, extra belegen

±500 gram kleine gerookte spekjes

peper, zout

Spruitjes schoonmaken en halveren.

Aardappelen schillen en in blokjes snijden.

Bosuitjes en peterselie snijden.

Spekjes in de wok (kort) roerbakken. Daarna alle groenten erbij en olijfolie. Steeds wat omscheppen. Het is klaar als het nog een 'bite' heeft.

De helft van het mengsel in een ovenschaal, daarna de helft van de kaas erover, dan de andere helft van de groenten en bovenop de rest van de kaas en wat zout en peper.

Ongeveer 30 minuten in de oven op 180°.

Eet smakelijk!

Jenny Richter-Dijk

## Hartige zalmtaart

Aantal personen: 2

Ingrediënten:

- Bladerdeeg
  - Blik zalm
  - Blik ananas
  - 3 eieren
  - beker creme fraiche
  - 150 gram geraspte oude kaas
  - klein beetje dille
  - zout, peper naar smaak
- 
- Zalm laten uitlekken en velletjes en graten verwijderen.
  - Ananas aan stukjes.
  - Bakblik bekleden met deeg.
  - Eieren, creme fraiche, kaas en kruiden mengen.
  - Zalm en ananas toevoegen aan het mengsel.
  - Gaatjes prikken in het deeg met vork.
  - Alles in de bakvorm gieten.
  - Nog wat kaas erover.
  - 40 minuten in de oven op 180-200 graden.

Gewoon heel lekker en met soep en een salade een complete warme maaltijd. Zowel koud als warm prima te eten.

Willemien Zuethoff, Harry Pasterkamp

## Kip in de hoed

Aantal personen: 4

Ingrediënten:

1 pakje bladerdeeg  
350 gram kersen - pot  
6 gemberbolletjes  
400 gram kipfilet  
zout, peper  
50 gram boter  
1 teentje knoflook  
1,5 zakje kerriesaus  
1 theelepel sambal  
200 ml crème fraîche  
2 eetlepels paneermeel  
50 gram belegen kaas - geraspt  
2 eetlepels melk  
0,5 eetlepel boter - om in te vetten  
1 eetlepel bloem



Oven voorverwarmen op 200 °C of gasovenstand 4. Bladerdeeg ontdooien. In zeef kersen laten uirtleken. Gember fijnhakken. Kipfilet in stukken snijden en bestrooien met zout en peper. In hapjespan boter verhitten en kip rondom bruinbakken. Knoiflook pellen en erboven uitpersen. Kerriesauspoeder erover strooien. Gember, sambal kersen en crème fraîche erdoor scheppen, 2 minuten laten pruttelen. Vorm (springvorm 24 cm) invetten. Aanrecht bestuiven met bloem, 6 plakjes bladerdeeg op elkaar leggen en uitrollen tot een ronde lap van ca. 28 cm doorsnede. Vorm bekleden met deeg en met vork gaatjes in de bodem prikken. Paneermeel erop strooien en kimpengsel in vorm scheppen. Kaas erover strooien. Rest van plakjes deeg op elkaar leggen en uitrollen tot ronde lap iets groter dan vorm. Op vulling leggen en dichtdrukken. Bovenkant bestrijken met melk. Hartige taart één richel onder midden van oven in ca. 30 à 40 minuten goudbruin en gaar bakken.

*Dit recept wordt bij ons regelmatig gemaakt. De combinatie van kerrie, gember, knoflook en kersen is heel bijzonder. Ook bij onze kinderen staat dit regelmatig op tafel.*

*Karel en Annet Flanderijn*

## Romige zuurkoolschotel

Aantal personen: 4 à 6

Ingrediënten:

Aardappelen kruimig (voor puree)

Aardappelen stevig (i.p.v. puree)

1 pak zuurkool naturel

500 gram mager rundergehakt

Duo pak spekjes

1 chorizoworst

1 grote ui

1 eetlepel paprikapoeder pikant

peper en zout naar smaak

Beker crème fraîche (groot)

Blikje tomatenpuree (klein)

Bak de spekjes knapperig. Doe ze uit de pan en bak hierin de ui goudbruin. Zet ook apart. Bak nu de chorizo en daarna het gehakt tot het rul is. Bak ook de paprikapoeder mee. Voeg tomatenpuree en crème fraîche toe en roer door. Als laatste de zuurkool meeverwarmen in het gehaktmeetsel. Je kunt het eten met puree of gekookte aardappelen. Puree is wel machtig, maar gekookte aardappelen gaat ook prima. Een keuze dus.

Dit recept is speciaal omdat het in China is gegeten en minder speciaal omdat het nogal calorierijk is, maar na een dag hard werken mag dat.

Eet smakelijk! Jellie Mulder

Ook één van mijn favorieten: **Mosterdstip**

500 gram vetspek in dobbelsteentjes  
2 eetlepels Groninger mosterd  
2 à 3 eetlepels kristalbloem  
kookvocht van de aardappels

Bak de spekjes uit.

Mosterd met kookvocht in een steelpan aan de kook brengen.

Bloem oplossen in koud water.

Toevoegen aan de mosterd met water.

Aan de kook brengen totdat de gewenste dikte is bereikt.

Schep de dobbeltjes spek uit de pan en doe de inhoud van de steelpan bij het spekvet.

Nog even roeren en klaar.

Overheerlijk met nieuwe aardappeltjes.

Pan aardappeltjes op tafel, pan saus ernaast.

Lekker prikken met de vork en stippen.

Piet Bouwkamp

# Groententaart

Aantal personen: 4

Ingrediënten:

bladerdeeg op rol

spinazie, 800 gram

broccoli, 400 gram

cashewnoten

4 eieren

slagroom, 250 ml

geraspte kaas, blauwaderkaas

zout

peper

Oven op 200 graden voorverwarmen.

Bakvorm of quichevorm invetten en bakpapier met bladerdeeg op de bodem en zijkanten aanbrengen.

Bodem bedekken met kaas naar keuze (blauwader = lekker pittig).

Spinazie blancheren en goed laten uitlekken.

Broccoli in hetzelfde water, idem.

Laagje groenten afdekken met kaas en noten. Laagjesopbouw.

Eieren loskloppen met peper en zout. Slagroom toevoegen en uitgieten over de laagjestaart. Noten eroverheen.

Zorg dat het vocht mooi verdeeld is en plaats de taart in de oven. Bak de taart af (ongeveer 30 minuten).

Zowel koud als warm heerlijk EN je kunt met de groenten en kaas variëren, zodat elke taart weer anders smaakt.



## Bleekselderij-noten-vijgensalade

- 1 struik bleekselderij
  - 1 sinaasappel
  - 2 mandarijnen
  - 2 stevige bananen
  - 1 appel
  - 1 peer
  - 250 gr. grode vijgen
  - 1 behertjes zure room
  - 2 tl kaneel
  - 150 gr. studentenhaver
  - 200 gr. ongez. cashewnoten
  - citroensap
- bleekselderij wassen en in stukjes snyden
  - vijgen in stukjes snyden
  - fruit in stukjes ~~en~~ (banaan besprenkelen met citroensap)
  - kaneel door zure room mengen
  - bleekselderij, vijgen, fruit, studentenhaver door elkaar mengen en op schaal doen
  - cashewnoten erover verdelen
- kan evt. van tevoren

Dit is een recept van mijn moeder, Harmke Uildriks. Zij was jarenlang beheerder van Dorpshuis Artharpe en maakte dit recept voor het eerst (misschien wel 40 jaar geleden) voor een koud buffet in het dorpshuis. Het was toen een onverwacht groot succes en ze heeft het daarna nog vaak voor recepties en andere gelegenheden gemaakt. Ook in de familie wordt deze salade nog steeds gemaakt bij bijvoorbeeld een barbecue. Waarschijnlijk herkennen veel Adorpers die lid waren van buurtvereniging De Molen de salade: hij stond daar vaak op het menu bij de jaarlijkse barbecue.

Marjan Stratingh

## Poffert met krenten, rozijnen en appel

500 gr. zelfrijzend bakmeel

3 eieren

beetje zout

350 ml melk

200 gr. krenten/rozijnen

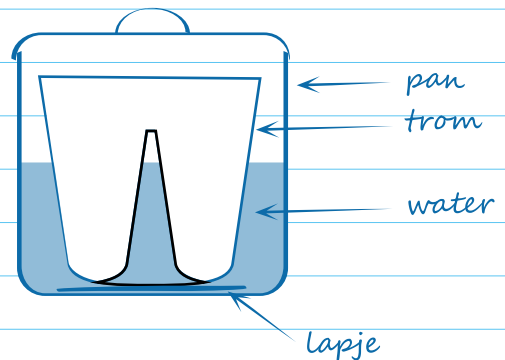
1 zoet/zure appel

kaneelpoeder

poffert-trom

grote pan water

lapje



- Appel schillen, in blokjes snijden en bestrooien met kaneelpoeder.
- Krenten/rozijnen wellen, afspoelen en drogen.
- Eieren loskloppen met zout.
- Van bakmeel, eieren en melk kort een glad beslag roeren. Daarna de krenten/rozijnen en de appel erdoor roeren.
- Poffert-trom invetten en bestuiven met bloem.
- Poffert-trom vullen met beslag.
- Grote pan tot de helft vullen met water en een lapje onderin doen. Water aan de kook brengen.
- Gevulde poffert-trom in de pan doen en 1½ uur zachtjes laten koken.
- Trom uit de pan, deksel eraf, bord erop en omkeren op tafel.
- Serveren met gesmolten boter en bruine suiker of stroop.

Dit typisch Gronings gerecht aten we vroeger met onze oude burens, mevr. Tini Raangs en dhr. Jaap Boot. Mevrouw Raangs kookte dan de poffert. Van haar is ook de tip van het lapje onderin de pan.

Yoghurt is een goed nagerecht bij deze poffert. Het zuur neutraliseert al het zoet van het hoofdgerecht, de poffert.

IJsbrand en Dea

## Makkelijke macaroni

Met drie broers en drie zussen ging het vroeger niet om de verfijnde smaak maar om de grote hoeveelheden. Mijn moeder maakte daarom vaak 'macaroni met smac', super simpel: kook veel macaroni, doe er twee blikjes tomatenpuree en twee blikjes smac doorheen en dat was het.

Ik heb daar een eigen variatie op: 'makkelijke macaroni'. Dit kan in grote hoeveelheden en is in twintig minuten klaar.

Wat heb je nodig?

- 500 gram rundergehakt (maar dit kun je ook weglaten)
- macaroni
- groot pak macaronigroenten
- 4 tomaten
- bouillonblokje
- 1 grote theelepel groene pesto
- groot blikje tomatenpuree
- pittige geraspte kaas (oude kaas of parmezaan)
- peper, zout

1. Kook de macaroni.

2. Rul het gehakt in een grote juspan. Na een paar minuten komt er altijd veel vocht vrij. Giet dit af zodat het gehakt bakt en niet kookt.

3. Voeg het pak macaronigroenten toe. Laat dit 10 minuten meebakken.

4. Doe kokend water in een kom en los daar een bouillonblokje in op. Voeg hier de pesto en tomatenpuree aan toe.

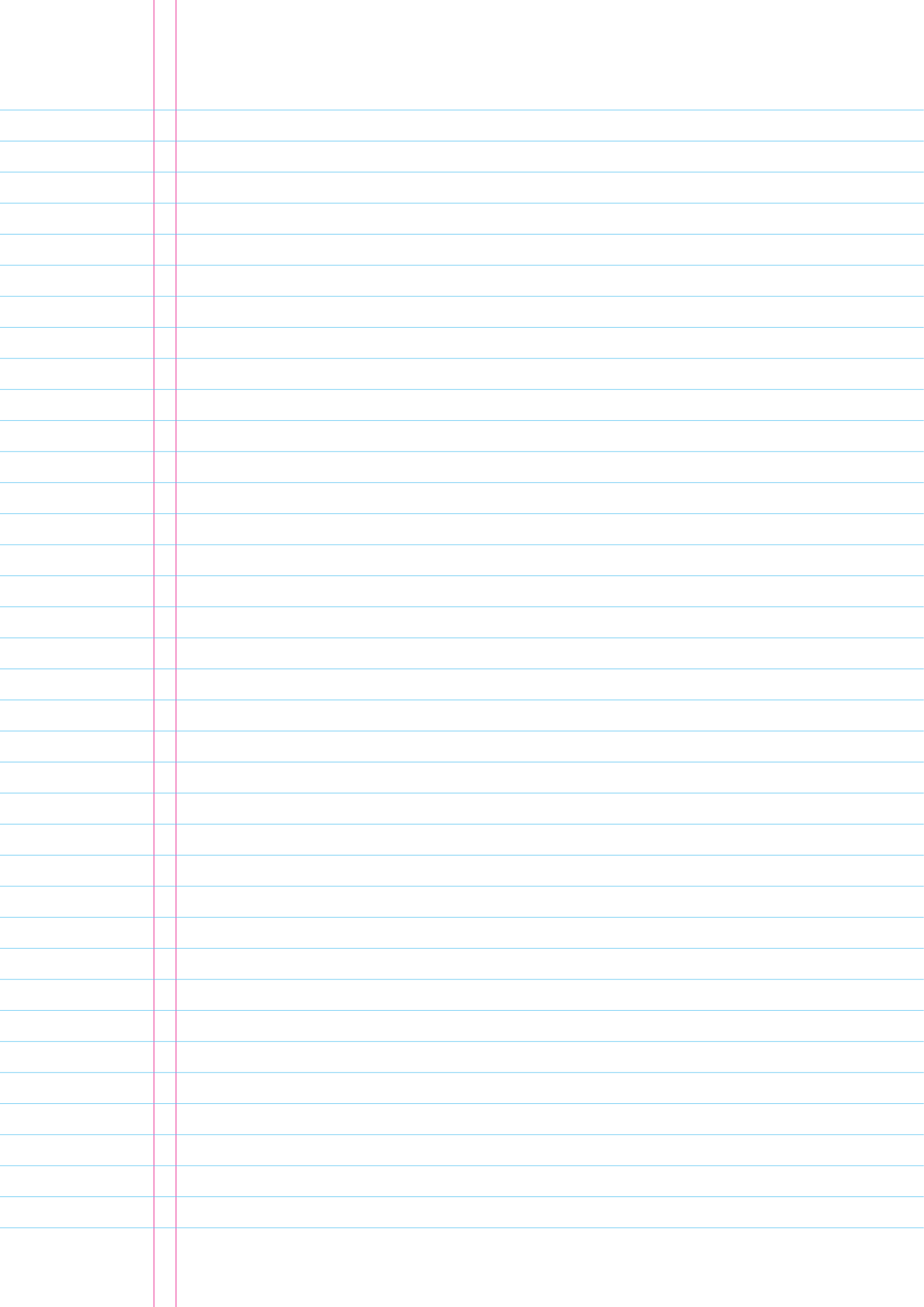
5. Snijd de tomaten in blokjes.

6. Voeg de macaroni, de tomatensaus en de tomatenblokjes toe aan het groentemengsel en roer alles goed door. Naar smaak peper en zout toevoegen. Nog even doorverwarmen.

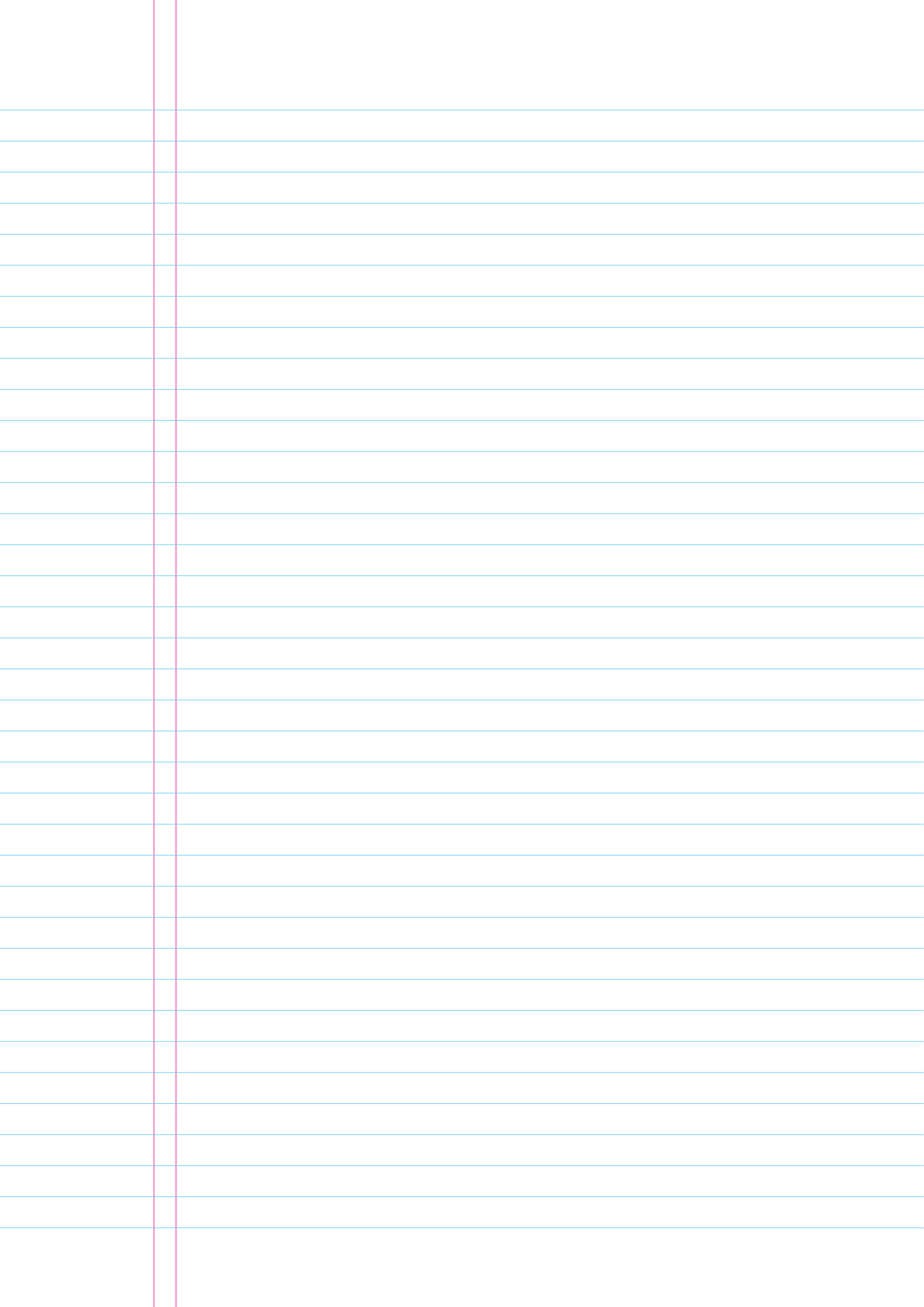
7. Op het bord de geraspte kaas toevoegen.

Super gemakkelijk, deze variatie op 'macaroni met smac'.

Gerard Wolbers



# Nagerechten



## Glutenvrije amandelcake

Aantal personen: 4

### Ingrediënten:

- 150 gram poedersuiker
- 175 gram amandelmeel
- eiwitten van 4 eieren
- 115 gram gesmolten boter
- fruit naar keuze (banaan, aardbeien, peren, blauwe bessen of ingevroren gemengde vruchten, bosvruchten)

1. Verwarm de oven op 180 graden. Klop het eiwit flink schuimig. Voeg de afgekoelde gesmolten boter toe en meng opnieuw. Zeef de poedersuiker en meng met het amandelmeel in een aparte kom.
2. Meng alles samen en schenk in een rond blik van 18 á 20 cm doorsnede bekleed met bakpapier.
3. Snij het fruit in stukken en verdeel over het beslag. Bak in 5 kwartier gaar en goudbruin.

Vaiant is om rabarber mee te gebruiken.

In de 1e plaats is het heel lekker en daarnaast behoort het tot het gezondere type gebak, door het gebruik van amandelmeel en fruit. Omdat het glutenvrij is, is het ook geschikt voor mensen met een glutenallergie.

C. Charlton en C. Hiwat

## De 'rumtaart' van Asje

Wat heb je nodig?

¼ liter slagroom

Wat geraspte pure chocolade

2 pak lange vingers

2½ glaasje rum

3 eierdooiers

2 zakjes vanillesuiker

1 zakje slagroomversteviger of klopvast

125 gram roomboter

150 gram poedersuiker

Klop de eierdooiers (mixen), 1 zakje vanillesuiker, 1 glaasje rum, 125 gram boter (boter moet een beetje zacht zijn) en 150 gram poedersuiker door elkaar tot het bijna wit ziet (een romige massa). Dit duurt wel even.

Klop de slagroom, 1 zakje vanillesuiker en 1 zakje slagroomversteviger.

Smeer de springvorm in met boter. Neem een diep bord en doe hier 2 glaasjes rum in. Doop dan vlug de lange vingers hierin. Bedek de vorm ermee (suikerkant naar onderen). Doe hierop de crème, dan weer een laag lange vingers, hierop de slagroom en daarop wat geraspte chocolade. Dag en nacht in de koelkast. Voordat je de rand eraf haalt eerst even met een mesje rond.





## Rumtaart.

1 slagroom  
wat geraspte puur chocolade  
2 p. lange vingers  
2 1/2 glaasje rum  
3 eierdoiers  
2 p. Vanille suiker + slagroom *rustviger of klop vast*  
125 gr. Room boter.  
150 gr. poedersuiker. (dag en nacht in de koelkast)

Klop de eierdoiers <sup>met een</sup> 1 p. Vanille suiker, 1 glaasje ru  
125 gram boter en 150 gr. poedersuiker door elkaar  
tot het bijna wit is met (een romige massa). dit deus  
wel even. (boter moet een beetje smelt zijn)  
Klop de slagroom + 1 p. vanille suiker. *smeer de spring*  
vorm in met boter. *Pakje slagroom rustviger*

neem een diep bord hier 2 glaasjes rum in. Doop dan  
weg de lange vingers hierin bedek de bodem van de  
vorm er mee! (suiker kant naar onder). Doe hierop  
de creme dan weer een laag lange vingers.  
hierop de slagroom, en daarop wat geraspte chocolade  
dag en nacht in de koelkast. voor dat je de rand eraf haalt  
eetst even met een mesje rond.

'Toen ik in Adorp kwam wonen kreeg ik contact  
met m'n lieve buren. Na een paar jaar zei Asje:  
"Ik maak wel een taart voor je verjaardag".  
Vanaf die tijd vraagt iedereen altijd of Asje  
haar rumtaart er is. Daarom moet dit recept  
bewaard blijven → in haar eigen handschrift.'

Lammert Joustra

## Brakzand

Wat heb je nodig voor 4-6 personen?

1 liter vanillevla

250 ml slagroom

1 pot aardbeienjam

1 pak lange vingers

← i.p.v. jam kan ook vers rijp fruit gebruikt worden.

1 kom ± 2 liter inhoud

- Klop de slagroom met wat suiker tot bijna stevig.
- Maak laagjes vanillevla, lange vingers, jam, slagroom, vanillevla, lange vingers, jam, slagroom, ..., tot alles verbruikt is.
- Dunnere lagen geven meer smaak.
- Lange vingers aandrukken in vla.
- Jam over lange vingers heen smeren.
- Zet minstens 2 uur in de koelkast.

Door mijn moeder 'ontwikkeld' toetje.  
Zoet, fijn van smaak.

Rense Rozeboom

Het recept van de koek die mijn moeder altijd maakte.  
Vaak voor anderen tot mijn spijt.  
Het hele huis rook dan zo lekker, en dan was ie voor oom  
Kees.

Wij noemden het dan ook **Moederkoek**.

1 pond zelfrijzend bakmeel  
1 pond bruine basterdsuiker  
1 eetlepel kaneel  
1 theelepel nootmuskaat  
koude koffie of 2 theelepels oploskoffie met water

Alles in een kom en goed mengen.  
Wij hadden een wonderpan maar kan ook in een vorm in de oven.  
De wonderpan op het kleinste pitje van het gasfornuis op  
zacht. In de oven op 175 graden. Na een uur prikken met een  
breinaald. Als die schoon blijft is de koek gaar.  
Na 10 minuten afkoelen storten op een rooster.

En dan een plakje warm snoepen!!!!

Piet Bouwkamp



## Saromabavarois

Wat heb je nodig voor 4 à 6 personen?

- 1 pakje saroma of kloppudding (smaak naar keuze)
- 350 ml melk
- 150 ml yoghurt
- 250 ml slagroom
- 1 zakje kloppfix
- 1 eetlepel kristalsuiker
- 1 zakje vanillesuiker
- iets bijpassends als garnering

1. Doe het pakje kloppudding in een kom, voeg de melk en de yoghurt toe en klop dit zo'n 5 minuten. Zet het afgedekt in de koelkast.
2. Klop de slagroom, suiker, vanillesuiker en kloppfix stijf.
3. Voeg de slagroom toe aan de kloppudding en meng dit zo'n 1 minuut.
4. Verdeel de kloppudding met slagroom over schaaltjes en zet deze in de koelkast. Laat zeker twee uur in de koelkast opstijven. Hoe langer, hoe beter.
5. Garneer de schaaltjes met fruit, chocola, nootjes, alles kan.

Vroeger was het standaard op zondag saromapudding. Dit bestaat nog steeds maar heet nu kloppudding. Een luxe variant is saromabavarois.

Gerard Wolbers



