

2014



Oud Hooglandse recepten



Verzameld voor Groos op
Hoogland door:
Thea van Beers

INHOUD

Gebak.....	3
Jan in de zak.....	3
Oliebollen.....	3
Drie in de pan.....	4
Wentelteefjes.....	4
Kruidkoek.....	5
Wafels.....	5
Jan Hagel.....	5
Hoofdgerechten.....	6
Melkmoes.....	6
Kervelsoep.....	6
Erwtensoep.....	6
Toddenmuis.....	7
Sla met papstip (en Paling).....	7
Ragout met kip en champignons.....	8
Draadjsvlees.....	8
Pastinaakpuree.....	9
Stampotten.....	9
Hutspot.....	9
Hete bliksem.....	10
Perenmuis.....	10
Vijfschaft.....	11
Blote billetjes in het gras.....	11
Stimpstamp met karnemelksaus.....	12
Stamppot van Soester knollen.....	12
Nagerechten.....	13
Rijstepap.....	13
Lammetjespap.....	13
Karnemelkse pap.....	13
Hangop.....	13
Custard.....	14
Griesmeel pudding met bessensaus.....	14



Smoort.....	15
Dranken en Bijgerechten	16
Stoofpeertjes.....	16
Kweeper gelei	16
Vlierbloesemsiroop.....	17
Boerenmeisjes	17
Boerenjongens.....	17
Advocaat	18
Zelf vleesresten verwerken.....	19
Balkenbrij.....	19
Spekkaantjes en reuzel.....	19
leverworst.....	19
Bloedworst	20
Hoofdkaas	20
Verantwoording.....	21



GEBAK

JAN IN DE ZAK

Dit gerecht is met hetzelfde deeg ook wel bekend als Poffert (in een speciale poffert trommel met deksel) of Broeder (zachtjes gebakken in de koekepan met zonnebloemolie), afhankelijk hoe het bereid wordt. In plaats van een zak kan natuurlijk ook een tulbandvorm gebruikt worden die in de oven gezet wordt, 1 uur bij 160°C. Het werd vroeger als nagerecht gegeten.

Ingrediënten:

300 gram bloem
200 gram boekweitmeel
1 zakje droge gist
2 eieren
50 gram suiker
4 dl melk
mespunt zout
75 gram rozijnen
75 gram krenten
Eventueel: 75 gram sukade
Stroop

Bereiding

Klop de eieren los. Was de rozijnen en krenten in warm water en meng de sukade erdoor.

Maak de melk lauwwarm in een pannetje of magnetron. Meng het gist met de bloem en boekweitmeel in een kom.

Voeg nu eieren, lauwe melk, suiker en zout toe en roer het geheel tot een luchtig deeg.

Het beslag in een witte katoenen of linnen zak (theedoek of kussensloop) overdoen (die van tevoren met warm water is uitgespoeld) en dichtbinden, maar zorg dat er voldoende ruimte blijft om te rijzen.

Leg een bord onderin de pan die je gaat gebruiken. Leg de zak in een pan met water, breng dit langzaam aan de kook en laat het 2½ uur koken.

Haal de koek uit de zak en snijd hem in flinke plakken, liefst met een draad. Serveer het warm met boter en stroop.

OLIEBOLLEN

Hier kan geen kant en klaar pak tegenop. Succes!

Ingrediënten: voor 40 stuks

1 kilo bloem
2 zakjes gedroogde gist
80 gram witte basterd suiker
500 gram in heet water gewelde rozijnen
voor 40 stuks 1 el zout
3 eieren losgeklopt.
400 milliliter lauwe melk
400 milliliter lauw water
3 liter zonnebloemolie om in te bakken
Poedersuiker

Bereiding:



Doe de meel met de suiker, zout en rozijnen door elkaar

De droge gist vermengen met de lauwe melk en het lauwe water en de losgeklopte eieren. Laat dit een half uur staan.

Daarna alles bij elkaar doen, goed mengen met de hand.

Het moet een glad beslag worden, wat langzaam uit de kom loopt als je de bak scheef houdt (vergelijkbaar met vla uit een emmertje). Voeg eventueel nog 50 tot 100 ml water toe als het nog niet vloeibaar genoeg is.

Laat het daarna onder een doek op een warme plaats (naast de verwarming bijvoorbeeld) een uur rijzen.

Pas op voor tocht dan zakt het deeg in!

Verwarm de zonnebloemolie in de frituurpan op 180 graden. Neem met twee lepels of een ijsbolletjeslepel deeg uit de kom en bak ongeveer 6 oliebollen tegelijk tot ze goudbruin zijn. Keer ze tijdens het bakken een keer.

DRIE IN DE PAN

Ingrediënten:

250 gram zelfrijzend bakmeel

1 ei

0,5 tl zout

2,5 dl melk

100 gram krenten en/of rozijnen

2 zure appels

Eventueel 50 sukade

boter

suiker

kaneel

Bereiding:

Vermeng in een kom het bakmeel met het zout, maak in het midden een kuultje en giet hierin een gedeelte van de melk. Klop het ei los. Schil de appel en snij er hele kleine stukjes van.

Roer er, vanuit het midden te beginnen, een glad beslag van.

Voeg dan, al roerende, beetje bij beetje de overige melk en het geklutste ei toe.

Meng de gewassen en uitgelekte krenten en/of rozijnen, sukade en appelstukjes, door het beslag.

Verhit wat boter in een koekenpan en laat met een flinke eetlepel drie hoopjes in de pan glijden.

Bak er dikke koekjes van en serveer deze bestrooid met suiker en kaneel.

WENTELTEEFJES

Een lekkere bestemming voor oud wittebrood. Kan ook met suikerbrood.

Ingrediënten:

4 sneden oud wittebrood.

1 á 2 eieren

1 kop melk

50 suiker

1 tl kaneel

Citroenrasp vers (van een halve citroen) of 1 tl uit een potje (met suiker)

Eventueel: scheutje rum

Boter

Kaneelsuiker (2 zakjes vanillesuiker met 1 tl kaneelpoeder)

Bereiding:

Snij de korsten van het brood. Neem een wijde schaal. Klop hierin de eieren met de suiker, voeg er het kaneel, de citroenrasp en daarna de melk aan toe. Leg het brood hierin te weken.



Verhit de boter in de pan en bak de sneden brood aan beide kanten lichtbruin. Strooi er eventueel nog wat kaneelsuiker over. Ook lekker met vanillesaus.

KRUIDKOEK

Ingrediënten:

500 gram roggemeel
500 gram honing en/of bruine suiker
200ml water
15 gr bakpoeder
0,5 tl zout
15 gr koekkruiden
Koekkruiden:
2 theelepels kaneel
0,5 tl nootmuskaat
0,5 tl zwarte peper
0,5 tl kruidnagel
0,5 tl gemberpoeder
Eventueel nog 0,5 tl anijszaad
Opties: noten, stukjes kandijnsuiker, rozijnen

Bereiding:

Meng alle droge ingrediënten door elkaar.
Verwarm 400 gram honing/suiker met water tot een stroop (niet koken).
Meng meel en stroop met een deegmixer (niet met handen want is heet).
Laat dit voordeeg een dag rusten onder plastic folie.
Meng met natte handen dit voordeeg met overige 100 gram honing.
Neem een cakeblik en doe er bakpapier in of vet hem in.
Giet het beslag erin.
Verwarm de oven voor op 180°C. Zet de vorm erin en zet de oven terug naar 150°C. Bak in een uur.

WAFELS

JAN HAGEL

Ingredienten:

125 gram gele basterdsuiker
175 gram zachte boter
2 el melk
1 tl kaneel
Mespuntje zout
250 gram bloem
1 zakje bakpoeder
1 ei, losgeklopt
100 gram amandelschaafsel
40 gram kristalsuiker

Bereiding:

Meng de basterdsuiker, boter, melk, kaneel en het zout met de bloem en het bakpoeder. Verpak het deeg in folie en laat het een uur rusten in de koelkast. Rol het deeg uit op een met bloem



bestoven aanrecht tot een lap van 0,5 cm dik. Leg de plak deeg op een bakblik. Bestrijk de bovenkant met het losgeklopte ei en strooi er het amandelschaafsel en de kristalsuiker over. Rol er met de deegroller licht overheen en bak de koek ongeveer 20 minuten op 175°C. Haal de koek daarna uit de oven en snij hem direct in repen. Laat de koek daarna afkoelen.

HOOFDGERECHTEN

MELKMOES

Ingredienten:

1 liter gortepap
200 gram geweekte rozijnen
1 rookworst
kervel
stroop

Bereiding:

Snijd de rookworst in stukjes.
Breng de gortepap zachtjes aan de kook en voeg al roerend de rozijnen en stukjes rookworst toe.
Roer het geheel goed door en doe op het laatste moment de fijngesneden kervel erdoor.
Geef de stroop er apart bij.

KERVELSOEP

Ingrediënten:

1 bos kervel
2 preien
1 liter bouillon
3 el bloem

Bereiding:

Was de kervel en snij de blaadjes fijn. Snij de prei in ringetjes en was deze. Breng de bouillon aan de kook. Roer de bloem met een beetje bouillon tot een papje. Voeg de prei en de kervel aan de bouillon toe zodra deze kookt. Giet al roerend het bloempapje bij de soep. Hoe groener de soep hoe beter ze smaakt. Breng eventueel nog op smaak met zout en peper.

ERWTENSOEP

Ingrediënten:

3 varkenspootjes of krabbetjes,
een stukje rookspek,
1 zakje spliterwten,
3 grote preien,
een halve knolselderij,
1 ui,
1 winterwortel
rookworst,
1 bos selderij,
1 grote aardappel,



3 rundvleesbouillonblokjes, 2 tuinkruidenbouillonblokjes
zout/verse peper
laurierblaadje

Bereiding:

Breng de spliterwten met 2 liter water, het rookspek, de pootjes of krabbetjes, laurierblaadjes en peperkorrels en zout aan de kook. Draai het vuur laag, schep het schuim van het oppervlak en leg een deksel schuin op de pan. Kook ca. 40 minuten. Maak intussen de preien schoon en snijd ze in ringen. Schil de aardappel en selderijknol en zo nodig de winterwortel en snijd alles in blokjes. Schep het vlees uit de soep en snijd in blokjes. Voeg dit met de prei, wortel, aardappels en knolselderij bij de spliterwten en kook ca. 45 minuten. Voeg de laatste 15 minuten de rookworst toe. Hak de selderij. Neem de worst uit de pan en snijd in stukken. Voeg de plakjes worst met de selderij toe en warm nog ca. 5 minuten door.

TODDENMUIS

Ingrediënten:

6 dl melk
350 gr mager pekelspek
1 kleine witte kool
2 uien
0,5 liter bouillon
peper
nootmuskaat
40 gr maïzena

Bereiding:

De melk met het spek aan de kook brengen, gaar smoren. Intussen de kool en uien snipperen. In wat bouillon gaar koken. Het spek uitnemen, het vocht aan de groenten toevoegen, op smaak brengen met peper en nootmuskaat, binden met de maïzena. Het klein gesneden spek erdoor roeren en alles serveren.

SLA MET PAPSTIP (EN PALING)

De spakenburgers eten dit met gestoofde paling, ook lekker!

Ingrediënten:

2 kg geschilde aardappelen
zout
60 gr boter
0,25 liter melk
nootmuskaat
60 gr bloem
0,5 liter karnemelk
250 gr magere spekblokjes
2 kropjes sla
1 gesnipperde ui
4 gepelde hardgekookte eieren.

Bereiding:

Kook de in stukken gesneden aardappelen met zout gaar en stamp ze met 40 gr boter, melk



en nootmuskaat tot puree. Maak de bloem aan met wat koude karnemelk, voeg de overige karnemelk toe en breng het geheel roerend aan de kook. Laat de pap even doorkoken. Bak de spekreepjes zachtjes uit in de rest van de boter. Scheur de gewassen en gedroogde sla in stukjes. Dien puree, karnemelksaus, spekjes met spekvet, sla, uitjes en eieren apart op. Meng de ingrediënten aan tafel op het bord door elkaar tot sla met papstip.

Op zijn Spakenburgs? 750 gram schoongemaakte paling, per paling in 3 of 4 stukken. Doe een klont roomboter in de pan, stoof de paling in 15 minuten gaar met zout peper en een paar blaadjes salie.

RAGOUT MET KIP EN CHAMPIGNONS

Zelfgemaakt echt het lekkerste!

500 gram kipdijbeenvlees of kipfilet in blokjes

150 gram spekjes

2 uien, fijngesneden

1 bakje champignons, fijngesneden

2 el roomboter

2 el bloem

1 beker bouillon

room culinair.

Ketjap, peper, zout, tabasco

Bereiding:

Bak het kippen vlees tot het gaar is, haal het dan uit de pan en zet dit apart. Bak de spekjes met ui en de champignons. Roux maken: Laat in een klein pannetje de roomboter smelten en voeg dan de bloem toe. Roer dit tot een balletje en voeg een klein beetje bouillon toe. Roer tot het helemaal opgenomen is, voeg dan weer een scheut bouillon toe. Herhaal dit tot de bouillon op is. Wanneer de roux nog niet vloeibaar genoeg is voeg dan nog wat vocht toe. Roer de roux door de gebakken groenten en roer ook de kipstukjes erdoor. Breng op smaak met peper, zout, ketjap en een paar druppels tabasco. Lekker met rijst of pasteibakjes.

DRAADJESVLEES

Echt goed suddervlees werd vroeger veel meer gegeten. Neem wat tijd voor deze nostalgie!

Ingrediënten:

600 gram magere runderlappen

60 gram boter

Zout

peper

2 uien

2-3 tenen knoflook

2 tomaten

3 kruidnagels

snufje foelie

2 laurierblaadjes

1 1/2 dl runderbouillon (evt van blokje)

1 1/2 dl rode wijn (meer indien nodig)

1 sneetje ontbijtkoek

(eventueel wat zout indien nodig)



Bereidingswijze:

Verwarm de bouillon of los de bouillonblokjes op en houd deze warm op een laag pitje. Verhit de boter in een ruime braadpan. Kruid het vlees met zout en peper. Bak het vlees (in z'n geheel) in de boter als het schuim is weggetrokken. Bak het rondom bruin. Snij de ui in grote stukken en voeg dan de in stukken gesneden ui toe. Plet de tenen knoflook met een groot mes en voeg de geplette hele tenen knoflook toe. Snij de tomaten in grote stukken en voeg toe. Voeg de kruiden toe en schenk de warme bouillon erbij. Voeg de wijn toe en zorg dat het vlees net onder staat. Laat het vlees op laag vuur ca. 2-3 uur sudderen, regelmatig doorroeren en indien nodig vocht toevoegen (wijn, bouillon of water). Het is belangrijk om het vlees op een laag pitje te laten sudderen. Als het vlees gaar is roer dan de ontbijtkoek in stukjes door het gerecht zodat de saus kan binden.

Lekker met pastinaak puree!

PASTINAAKPUREE

Ingrediënten:

500 gram pastinaak geschild en in blokjes
500 gram wortels (evt geschild) in blokjes
2 el fijngehakte dragon
4 el boter
Zout, zwarte peper

Bereiding:

Kook de wortel en pastinaak gaar in een laagje water met wat zout. Stamp het fijn en gebruik een (staaf)mixer om het luchtig te kloppen met de boter. Roer de dragon erdoor en breng op smaak met zout en peper.

STAMPOTTEN

Vroeger hield men wel van stevige kost.

HUTSPOT

Ingrediënten:

1 kg Aardappelen
1 kg Winterpeen
150 gram spekblokjes
750 gr. Uien
2 Groente bouillonblokjes
Eventueel: 1 pot bruine bonen
Boter
Peper en zout

Bereiding:

Bak de spekjes uit in een grote pan. Haal ze dan uit de pan, laat het vet achter. Doe de in vieren gesneden aardappels in de pan met wat water en leg daar boven op de in blokjes gesneden wortel, doe er de bouillonblokjes bij en laat het geheel gaar koken. Snijd de uien in niet te kleine stukjes en bak deze op matig vuur. Doe vlak voordat de aardappelen gaar zijn de pot bruine bonen erbij, met het vocht.

Als de aardappels en wortels gaar zijn giet ze dan af en stamp ze fijn. Voeg ook de uien en de spekjes bij de stampot. Tot slot een klont boter en wat hete melk en roer het geheel op een laag vuur goed door.

HETE BLIKSEM

Ingrediënten

1,5 kg aardappelen
750 gr zure appelen
750 gr zoete appelen
2 dl water
3 tl zout
peper
speklapjes
2 uien
2 el honing

Bereiding:

Schil de aardappelen; schil de appelen, verwijder de klokhuizen en snijd ze in vieren. Houd ongeveer 400 gram appels apart en snij deze aan blokjes.

Breng het water met de aardappelen en het zout aan de kook.

Leg na 10 minuten de grove appels op de aardappelen.

Breng het weer aan de kook en laat het geheel in nog ongeveer 10 minuten gaarkoken.

Giet het kookvocht af en bewaar deze.

Stamp de massa goed fijn en roer er de peper en, als het te droog is, wat van het kookvocht bij.

Bak ondertussen de speklapjes uit en haal ze uit de pan. Pel de uien, en snijd deze in ringen en bak de ui in het spekvet ca. 3 minuten.

Haal de ui uit de pan en bak de appelblokjes met de honing in het achtergebleven spekvet.

Verdeel de hete bliksem over de borden en leg de speklapjes met de ui en de appelblokjes erop.

PERENMUIS

Ingrediënten:

1 kilo stoofperen
1 theelepeltje kaneel
1 eetlepel suiker
1 kilo aardappelen
600 gram rookspekplakjes
2 eetlepels azijn
peper
zout

Bereiding

Schil de peren, verwijder de klokhuizen en snijd ze in partjes.

Schil en was de aardappelen en snijd ze in vieren.

Doe de kaneel, suiker en stukjes peer met 2 dl water in een pan.

Laat dit op een hoog vuur aan de kook komen, doe de deksel op de pan, draai het vuur laag en laat het geheel ongeveer 3 kwartier stoven.

Voeg de aardappelen toe, met zonedig wat water en stoof zachtjes door tot de aardappelen en peren gaar zijn.

Bak de plakjes spek op een matig vuur aan beide kanten bruin, neem ze uit de pan en houd ze warm.

Voeg nu de azijn, peper, en het spekvet toe en roer het goed door.

Leg voor het opdienen de gebakken plakjes spek op het gerecht.



VIJFSCHAFT

Ingredienten

200 gram gedroogde bruine bonen
400 gram winterpeen
2 uien
2 zure appels
750 gram aardappelen
1 theelepel zout
200 gram gerookt buikspek, in dobbelsteentjes gesneden
1 rookworst
1 theelepel maizena of aardappelmeel, aangemaakt met 1 eetlepel water

Bereidingswijze

Zet de bonen een dag in de week. Breng ze aan de kook met water en zout en laat ze in ongeveer 30 minuten bijna gaar koken.

Maak intussen de groenten klaar: schrap de wortel en snijd hem in dobbelstenen; schil de ui en snijd hem in dobbelstenen; schil de appel, verwijder het klokhuis en snijd de appel in schijfjes; schil de aardappels en snijd ze in dobbelstenen.

Voeg de groenten aan de bonen toe, en laat ze een half uur mee koken.

Laat de rookworst de laatste 5 minuten meekoken.

Bak de spekjes uit tot ze knapperig zijn.

Giet het kookvocht van de groenten af en bind het met maizena. Serveer het als saus. Doe de groenten in een schaal.

Leg de rookworst in plakjes met de spekjes op de groenten.

BLOTE BILLETJES IN HET GRAS

Ingrediënten

500 gram aardappelen
250 gram snijbonen
zout
1 rookworst
½ dl lauwwarme melk
20 gram boter
1 grote pot witte bonen
Peper

Bereiding

Schil de aardappelen en snijd deze in vieren.

Was de snijbonen en snijd deze in kleine stukjes.

Doe de aardappelen met weinig water in een pan, leg de snijbonen erop en strooi er iets zout over.

Laat het in 20 minuten gaar koken.

Wel ondertussen de rookworst een kwartiertje in heet (niet kokend) water.

Giet de aardappelen en de snijbonen af en voeg de lauwwarme melk en boter toe.

Stamp het geheel goed door elkaar.

Verwarm de witte bonen in het vocht, laat ze goed uitlekken en schep deze voorzichtig door de stampot.

Breng op smaak met zout en peper.

Serveer het gerecht in een voorverwarmde schaal met de rookworst in er bovenop.



STIMPSTAMP MET KARNEMELKSAUS

Ingrediënten:

1,5 kg aardappelen
500 gram andijvie
200 gram ontbijtspek
1 flinke ui
Zout en peper
Voor de saus:
500ml karnemelk
2 el aardappelmeel

Bereiding:

De aardappelen schillen, wassen en in stukjes snijden. Breng ze aan de kook. De andijvie in reepjes snijden en goed wassen. Het ontbijtspek in blokjes snijden en de ui fijnsnipperen. Bak de dobbelsteentjes spek goed uit in de koekepan, en voeg dan de uisnippers toe en bak ze even mee. Stamp de aardappelen, en voeg de andijviereepjes, spekblokjes en ui toe en roer het door elkaar. Breng op smaak met zout en peper. Maak een papje van het aardappelmeel en wat water. Breng de karnemelk al roerend aan de kook en bind het met het aardappelmeelpapje. Geef de saus bij de stampot.

STAMPPOT VAN SOESTER KNOLLEN

Soester knollen zijn niet alleen een scheldwoord. Je kunt ze ook eten. Ze worden ook weer op de Soester Eng geteeld.

Ingrediënten

1 kg knol
1 kg kruimige aardappels
200 gr magere spekblokjes
beetje kruidenboter
zout en versgemalen peper

Bereiding:

Schil de knol en de aardappels en snijd ze in gelijke stukken, koken tot alles gaar is, ondertussen de spekblokjes bakken in de kruidenboter, daarna de aardappels en knol stampen, en op smaak brengen met de spekblokjes, zout en de gemalen peper.

Heerlijk met rookworst. Grof of fijn (mag ook alle bij)



NAGERECHTEN

RIJSTEPAP

Ingrediënten

1 vanillestokje

1 liter volle melk

200 gram rijst, bij voorkeur dessertrijst

mespunt zout

150 g suiker

25 boter of room

kaneel

eventueel 1 citroenrasp

Bereiding:

Snijd het vanillestokje open en haal het merg eruit.

Breng de melk met het vanillestokje en -merg in een pan met dikke bodem aan de kook.

Voeg de rijst en zout toe en breng het weer aan de kook.

Zet de pan op het laagste vuur en laat de rijst, met het deksel op de pan, in circa 10 minuten gaar worden.

Blijf regelmatig roeren om aanbranden te voorkomen.

Neem de pan van het vuur en verwijder het vanillestokje.

Serveer de rijstepap warm met een klontje boter, suiker en een snufje kaneel.

Als je de rijstepap verder laat afkoelen heb je rijstpudding.

LAMMETJESPAP

Ingrediënten:

4 dl (volle) melk

75g bloem

zout

basterdsuiker

Bereiding:

Roer de bloem met een deel van de melk tot een glad papje. Breng in een pan de rest van de melk met een snufje zout zachtjes aan de kook. Giet hierna het bloempapje al roerend bij de kokende melk. Laat de pap vijf minuten op een laag pitje doorkoken onder roeren zodat het niet aanbrandt. Serveer de pap warm met basterdsuiker.

KARNEMELKSE PAP

Ingrediënten:

100 gram gort (gepelde gerst), water, 1 liter karnemelk, 1 mespunt zout, 1-2 eetlepels bloem.

Bereiding:

Was de gort, week ze enkele uren tot een halve dag in ruim water. Schenk het weekwater af.

Breng de karnemelk met een mespuntje zout en de geweekte gort aan de kook, laat de pap op een zeer zacht vuur anderhalf uur koken. Roer af en toe om. Bind zo nodig met 1 of 2 eetlepels aangemengde bloem. Serveer met stroop.

HANGOP



Ingrediënten:

3 liter karnemelk
wat bruine basterdsuiker
2 á 3 beschuiten
Kaneel

Bereiding

Leg een in koud water uitgespoelde en goed uitgewrongen theedoek in een vergiet.
Plaats deze in een grote pan of teiltje en giet de karnemelk erin.
Dek het af met een deksel en laat het gedurende een nacht uitlekken.
Klop de dikke massa die in de doek is achtergebleven met een garde op, roer er de basterdsuiker en kaneel naar smaak door.
Stamp de beschuiten fijn en strooi deze over de massa.

CUSTARD

(Vanille vla gebonden met eidooier, zonder maïzena)

Voor ruim 1 liter custardvla

12 eidooiers
800 ml (volle) melk
100 g suiker
200 ml room
1 vanillestokje (of 2 zakjes vanillesuiker of eetlepel essence)
snufje zout

Giet de melk en de room in een steelpan, en schraap boven de melk de zaadjes uit de vanillepeul. Doe ook de peul in de room, en breng op een temperatuur van 80°C. Laat tien minuten trekken, haal dan de vanillepeul eruit. Perfectionisten zeggen dat melk, die een uur op een laag vuurtje is verwarmd het lekkerst is voor custard.

Klop de eidooiers met een garde en doe er geleidelijk de suiker door. Klop tot een sausje.

Giet heel langzaam een deel van de hete melk bij het papje, terwijl je goed roert.

Giet het papje bij de resterende melk in de pan, terwijl je met een garde blijft roeren.

Verhit langzaam, blijf roeren (ook over de bodem en langs de randen) totdat de custard is gebonden. Zet het vuur uit.

Zet de pan in een bak met koud water en blijf roeren tot lauw. Dek de custard dan af met plasticfolie als je geje geen vel wilt.

GRIESMEEL PUDDING MET BESSENSAUS

1 liter melk
100 g griesmeel
75 g suiker
2 stijfgeklopte eiwitten
1 of 2 citroenen
Vanille stokje
klontje boter
mespuntje zout
eventueel: amandelschaafsel, krenten, rozijnen

Breng de melk met de schillen van de citroen en de doorgesneden vanillepeul aan de kook. Als de melk kookt zet de temperatuur lager. Schraap de zwarte zaadjes uit de vanille. Meng de suiker en iets zout met het griesmeel en strooi dit langzaam in de kokende melk. Laat 10 minuten



zachtjes doorkoken en blijf roeren met een garde. Verwijder de citroenschil. Roer er een klontje boter en de stijfgeklopte eiwitten door en stort het geheel in een met koud water omgespoelde puddingvorm. Laat de griesmeelpudding goed koud worden.

Bessensaus

500 gram rode bessen van de steeltjes af gerist
óf 2,5 dl bessensap en 2,5 dl water
1/2 pijpje kaneel of citroenschil
50 g suiker
15 g aardappelmeel
Eventueel 2 cl rum

Breng de bessensap of de rode bessen met de kaneel of citroenschil langzaam aan de kook. Bij verse bessen 10 minuten koken en daarna door een roerzeef halen. Voeg aan het sap de suiker toe en bind de saus met het met water aangemaakte aardappelmeel. Laat doorkoken tot de saus is gebonden is. Verwijder voor het serveren de pijpkaneeel of citroenschil.

SMOORT

Ingrediënten:

1 liter karnemelk
300 gram kruisbessen
60 gram bloem
Bruine basterdsuiker

Bereiding:

Was de kruisbessen en breng ze in de karnemelk aan de kook. Zeef het mengsel en roer de bloem met een beetje water tot een papje. Breng de massa opnieuw aan de kook en bind het geheel met het bloempapje. Serveer met de bruine suiker.

DRANKEN EN BIJGERECHTEN

STOOFPEERTJES

Ingrediënten:

1 kilo kleine stoofpeertjes
3 kruidnagelen
1 stukje citroenschil
1 kaneelstokje
50 gram basterdsuiker
2 dl rode wijn of bessensap
1 eetlepel aardappelmeel

Bereiding

Schil de stoofpeertjes, laat het steeltje er aan en hou de peertjes heel.

Steek de kruidnagelen in de citroenschil.

Doe de stoofpeertjes met citroenschil, kaneelstokje en basterdsuiker in een ruime pan en giet de rode wijn (of bessensap).

Vul het aan met water tot de peertjes net onder staan.

Breng het geheel aan de kook en laat de peertjes met een deksel op de pan in 2½ uur gaar stoven.

Verwijder de citroenschil en het kaneelstokje.

Haal de peertjes voorzichtig uit de pan en leg ze op een schaal.

Maak in een kopje een papje van het aardappelmeel met een beetje perenvocht en giet dit terug in de pan.

Laat het vocht even koken tot een mooi gebonden saus ontstaat en giet deze over de stoofpeertjes.

Je kunt stoofpeertjes warm of koud serveren.

KWEEPEER GELEI

Er zijn in het najaar altijd wel mensen die kweeperen te over hebben. Kweepeergelei is lekker bij kaas, paté en ook heerlijk op (geroosterd) brood met roomboter. Heel lang te bewaren.

Ingrediënten:

3 kg kweeperen
Suiker (500 gram per liter kweepeer sap)
Pectine
Indien pectine niet verkrijgbaar is gebruik dan gelei suiker

Bereiding:

Veeg de kweeperen met een doek goed schoon. Snij de vruchten in kwarten en zet ze in een pan goed onder water. Breng het geheel aan de kook. Houd het op matig vuur net zo lang aan de kook tot de kweeperen bijna uit elkaar vallen. Dek het geheel af en laat het een nacht staan.

Schep de volgende dag de vruchten uit het sap. Giet het sap door een zeef met hierin een dubbele laag kaasdoek. Meet de hoeveelheid sap in een maatbeker en voeg de suiker toe. Aan 1 liter kweepeer sap voeg je 500 gram suiker toe.

Breng het kweepeersap met de suiker aan de kook en voeg als het goed kookt de juiste hoeveelheid pectine toe. Doe dit met grote zorg want als er klontjes in de gelei zitten is dat echt eeuwig zonde van al je werk. Verwijder met een schuimspaan het schuim uit de pan.



Spoel ondertussen de potten en deksels en de pollepel in heet water met soda of zet het in een pan kokend water. Laat de potten en deksels uitlekken. Giet de potjes zo snel mogelijk helemaal vol, schroef de deksel erop en zet ze op de kop neer.

VLIERBLOESEMSIROOP

Ingrediënten:

schermen van vlierbloesem (veel)

1250 gram suiker per liter

20 gram citroenzuur per liter (verkrijgbaar bij drogist)

Glazen flessen met doppen

Pluk de vlierbloesemschermen in de ochtend op een droge dag. Schud ze even uit voor de insecten die erin kunnen zitten. Gebruik alleen schermen met mooie frisse bloesem waarvan alle bloemen uitgekomen zijn. Doe zo veel mogelijk schermen zonder stelen in een grote pan of emmer met deksel. Overgiet de schermen met zoveel water dat ze onder staan maar ook niet veel meer. Doe de deksel er nu op en laat dit mengsel 1 dag staan op een koele plek in je huis.

Giet nu alles door een groot vergiet zodat je alleen het vocht overhoud. Hier zitten nog veel rommeltjes in. Zeef het nog eens en giet het daarna door een theedoek.

Meet de hoeveelheid vocht af en doe het in een grote pan. Voeg nu per liter 1250 gram suiker toe en verhit het tot het net niet kookt. Roer tot de suiker is opgelost. Roer het citroenzuur erdoor tot het is opgelost. Voor de frissere smaak kun je ook citroensap en schil meekoken en voor het vullen van de flessen verwijderen. Ook zonder citroenzuur is deze siroop uiteraard houdbaar maar wel minder lang.

Flessen van te voren goed schoon met kokend water en soda. Vul de flessen nu heet af. Sluit ze direct na het vullen goed af.

BOERENMEISJES

Ingrediënten:

500 gram gedroogde abrikozen, 1 liter brandewijn, 200 gram suiker, stukje citroenschil, 1 vanillestokje.

Bereiding:

Was de abrikozen en doe ze in een pan. Giet er vervolgens net zoveel kokend water op dat de vruchten juist onder staan en laat ze 48 uur weken. Breng ze met het weekvocht, de suiker en de citroenschil voor 10 minuten aan de kook. Neem dan een glazen pot met een inhoud van ongeveer 2 liter en doe daar de abrikozen met het weekvocht in. Giet er 1 liter brandewijn bij en het vanillestokje toe. Zet de fles, goed afgesloten, ten slotte 2 maanden op een donker koel plekje.

BOERENJONGENS

Ingrediënten:

400 gram rozijnen, 1 liter brandewijn, 250 gram suiker, 25 gram pijpkaneeel,.

Bereiding:



Was de rozijnen in lauw water, doe ze in een pan en giet er zoveel water op dat ze net onder water staan. Laat de rozijnen 24 uur en breng ze daarna in het weekwater zachtjes aan de kook. Neem ze dan direct van het vuur en laat de rozijnen afkoelen. Neem een weckfles met een inhoud van circa 2 liter en doe daar de rozijnen met het kookvocht in. Voeg de suiker en de pijp Kaneel toe en giet er dan de brandewijn bij. Zet de fles, goed afgesloten, minstens 2 maanden op een donker koel plekje.

ADVOCAAT

Ingrediënten:

10 verse eieren

2 zakjes vanillesuiker

250ml brandewijn

Bereiding:

In een schaal de eieren met de suiker goed kloppen en dan de brandewijn erbij. Zet een ruime pan met water op en breng dit aan de kook. Zet de schaal in de pan water en blijf roeren tot het mengsel dikker wordt. Wanneer het eenmaal dik geworden is laten afkoelen om schiften te voorkomen. Blijf tijdens het afkoelen ook nog roeren om klontjes te voorkomen.

ZELF VLEESRESTEN VERWERKEN

Het lijkt misschien smakeloos maar we eten het allemaal, denk maar aan onze frikandel.

BALKENBRIJ

Ingrediënten:

3 liter water, 1000 gram kopvlees van een varken of 1000 gram varkenspoelet, 500 gram vet spek, , 4 theelepels zout, 4 eetlepels rommelkruid, 1000 gram boekweitmeel. Eventueel ook nog 150 gram gewelde rozijnen.

Als u geen rommelkruid kunt krijgen, maak dan een eigen mengsel van zwarte peper, anijszaad, piment, gemalen kruidnagel, nootmuskaat en kaneel.

Bereidingswijze:

Zet het water op en kook daarin het varkensvlees, en het spek en doe er wat zout bij. Laat een uurtje pocheren en haal het vlees en het spek uit de pan. Snijd het vlees zeer fijn en het spek in dobbelsteentjes. Verhit het kookvocht, doe het vlees en het spek erbij, samen met de rozijnen en het rommelkruid. Voeg in één keer het boekweitmeel aan toe, blijf roeren en laat het boekweitmeel gaar worden. Dat neemt een klein kwartiertje in beslag. De massa is nu zo gebonden dat er een lepel in blijft staan. Neem een aardewerk vorm, spoel die om met koud water en giet het mengsel erin. Laat alles goed afkoelen. Stort de balkenbrij op een platte schaal, snijd ze in plakken, haal ze door de bloem en bak ze in boter (of reuzel) rondom bruin. Lekker op brood, bij de rode kool of om zo op te eten.

SPEKKAANTJES EN REUZEL

Spekkaantjes blijven over bij het uitsmelten van reuzel. Reuzel is het vet dat zich rond de organen van een varken heeft gevormd (vooral bladreuzel dat rond de nieren ligt is geschikt). Reuzel is soms kant-en-klaar te koop bij de slager. Heeft de slager geen reuzel, vraag dan om varkensbuikvet. Snij de reuzel in dobbelsteentjes of draai het door de gehaktmolen. Smelt dit op zacht vuur langzaam uit. Wil je er zeker van zijn dat het uitgesmolten vet echt vrij van water is en dus lang houdbaar doe dan tijdens het smelten een geschilde ui in de pan. Als deze bruin wordt is al het water verdwenen. Zeef het vet door een zakdoek. De harde bestanddelen die achterblijven zijn kaantjes. Die kun je bestrooid met een beetje zout opeten, op brood of door de stampot.

Laat het zachte uitgesmolten vet stollen en bewaar het in de koelkast. Vooral in gerechten met uien en kool en in vleesgerechten met een lange bereidingstijd smaakt reuzel erg lekker. Reuzel kan tot een hoge temperatuur (210 graden) verhit worden.

LEVERWORST

1000 gram varkenslever
500 gram varkensvlees



500 gram spek zonder zwoerd
1 ui, gesneden
10 gram zout
5 gram gemalen kruidnagels
5 gram witte peper
1 bouillonblokje
50 - 100 gram bloem
twee meter (kunst)darmen

Kook het varkensvlees en de ui met het bouillonblokje gaar.
Pureer de ui, de lever en het vlees in de keukenmachine of de vleesmolen.
Snij de spek in fijne stukjes. Meng met puree en doe de bloem en de kruiden er doorheen.
Stop het vlees door een worsthoorn niet al te stijf in de darmen. Prik onder het stoppen van tijd tot tijd met een naald en bind de worsten aan beide kanten dicht. Verhit water met flink wat zout in een ruime pan tot 80C. Laat de worsten erin zakken. Houdt ze tegen de kook aan (anders barsten ze). Laat ze een uur garen.
Haal ze er dan voorzichtig uit en doe ze in koud water.
In de koelkast bewaren wat je binnen een week op eet en de rest in de vriezer.

BLOEDWORST

Ingrediënten:

1 liter varkensbloed
500 gr roggemeel
6 tl zout
3 tl versgemalen peper
2 tl gemalen kruidnagels
250 g buikspek
1 wijde kunstdarm
bloem
reuzel

Zeef het bloed boven een kom en roer het een paar minuten goed dooreen.
Doe er dan het gezeefde roggemeel, het zout, de peper en de gemalen kruidnagels bij en kneed alles tot een stevige brij.
Snijd het spek in dobbelsteentjes en giet er kokend heet water over.
Meng de dobbelsteentjes spek vervolgens door de massa.
Vul de darm niet te stijf met de brij en bind dicht met een touwtje.
Neem een grote pan met water, breng het aan de kook en leg de bloedworst erin.
Laat de worst 2 uren op laag vuur zachtjes doorkoken, haal hem dan uit de pan en laat hem afkoelen.
Snijd de afgekoelde worst in dikke plakken en haal deze door de bloem.
Verhit wat reuzel in een koekenpan en bak de plakken bloedworst aan beide zijden goudbruin.
Lekker om ook plakken appel mee te bakken of de bloedworst met (appel)stroop te bestrijken

HOOFDKAAS

Ingrediënten:

1 kg vlees, bv varkenskop, maar ook andere soorten vlees zijn prima. Gebruik je een een varkenskop dan heet het hoofdkaa, worden diverse soorten vlees gebruikt, dan heet het gerecht



zure zult. De bereiding is precies hetzelfde. Neem dus wat voorhanden is. Het is beslist niet noodzakelijk mooie stukken vlees hiervoor te bestemmen, juist afvalstukjes zijn zeer geschikt. 3 tl zout, 2tl peper, 2 tl kruidnagelpoeder, twee laurierbladeren, 1 dl azijn. Gelatine. evt 0,5 tl cayennepeper, wat tijm.

Bereidingswijze

Zet ongeveer 1 kilo vlees allerlei net onder water op met 2 theelepels zout, 1 theelepel peper, wat nootmuskaat, wat kruidnagelgruis, heel weinig cayennepeper, twee laurierbladeren, wat tijm en een dl azijn.

Laat alles heel lang koken. (ongeveer 2 tot 3 uur). Haal het vlees uit de bouillon, zoek het uit (verwijder botjes, kraakbeen en velletjes) en maal het. Zeef het vocht. laat het afkoelen, schep het vet eraf. Wordt het vocht stijf dan kan, nadat het weer verwarmd is, er zoveel van het vlees gemengd worden tot het een smeuijge massa is. Wordt het vocht niet stijf, dan kan dit ingekookt worden of er kan per dl een blaadje witte gelatine worden toegevoegd, waarna het eveneens met het vlees gemengd wordt. Meng er ook meerdere zeer klein gesneden zure augurken door. Proef de smeuijge massa, wellicht dient er nog meer azijn of zout of kruiden te worden toegevoegd. Doe de massa in met koud water omgespoelde puddingvorm en laat het opstijven. Eet het dingesneden, op de boterham

VERANTWOORDING

Deze recepten zijn verzameld voor Groos op Hoogland.

Bronnen:

- Oude kookschriften bewaard gebleven in Hoogland
- Kook en Huishoudboek door W. Münch 1947
- Oude recepten, door de Historische Kring, ter gelegenheid van de Martinus Zomermarkt 1998
- <http://www.smulweb.nl/recepten/regionaal/>
- http://oudhollands.zomaarwat.eu/oud_recepten.html
- <http://www.zelfmaakrecepten.nl/>

