

RECEPTEN

Dit magazine is een uitgave van Maatschappelijk Welzijn Coevorden @2024

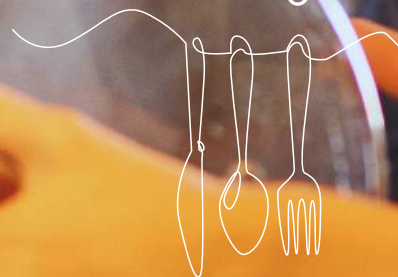


„
Jouw recept
nu van ons
allemaal
„

GROOTMOEDERS
KLASSIEKERS

VAN OUDERWETS
TOT HIP RECEPT

Bruine bonensoep, snert
of chili con carne.
Comfortfood, voor als
het buiten guur is.



35⁺ Recepten

Alle recepten zijn aangeleverd door deelnemers van de
buurthuis kamers in de gemeente Coevorden. Van hoofdgerecht
tot soepje en van taart tot toetje. Voor ieder wat wils!

SMOORT, KWEEPEREN,
TRIFLE OF KRUUDMOES

Vergeten gerechten of zelfs
nog nooit van gehoord!
Welk recept ga jij proberen?

Samen koken
♡
Lekker eten

Eet smakelijk!

"Jouw recept nu van ons allemaal"



Beste lezer,

Dit is een uniek kookmagazine met veel leuke en lekkere recepten. Alle recepten zijn aangeleverd door mensen die regelmatig een buurthuiskamer bezoeken in de gemeente Coevorden. Van hoofdgerecht tot soepje en van taart tot toetje. We kunnen lekker aan de slag om de recepten uit te proberen.

Zelf ben ik dol op koken en vooral van het snijden van groenten word ik helemaal zen. Ik ben ook dol op lekker eten en dat is tegelijkertijd voor mij soms een klein probleem, want ieder pondje gaat door het mondje, nietwaar?

Ik heb al overlegd met mijn dochters, het kerstdessert wordt dit jaar het recept uit dit magazine; Haagse Bluf met vanille pudding. Dat maakte mijn moeder ook bij speciale gelegenheden.

Van ouderwets tot hip recept, samen koken en lekker eten geeft een gevoel van saamenhorigheid en gezelligheid. Ik zou zeggen; laat de potten en pannen maar rammelen. Aan de slag met het koken van de recepten uit dit magazine.

Ik wens iedereen daar heel veel plezier en succes bij. Eet smakelijk!

Annelies Möhlmann
Directeur-Bestuurder
Maatschappelijk Welzijn Coevorden



Recept van:

Naam recept:

Ingredienten:

- 2 stronkjes witlof
- 1 appel
- 1 rode biet (potje)
- 1 eetlepel mayonaise
- peper en zout
-
-
-
-

Bereidingswijze:

Witlof in dunne reepjes snijden
Appel en rode biet rasp en
Alles bij elkaar in een kom doen.
Dressing maken van mayo peper en zout
Door de sla roeren.

Herinnering aan het recept:

Heerlijk fris van smaak.

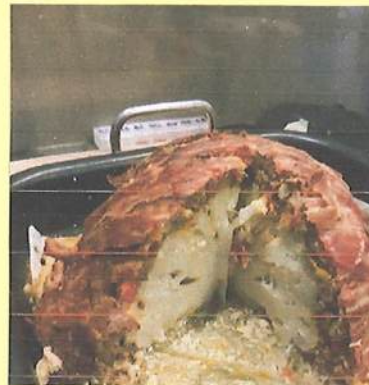


Recept van:

Naam recept:

Ingrediënten:

- 1 Bloemkool heel en zonder stronk
- 500 gram Rundergehakt
- 100 gram Kwark
- 200 gram ontbijtspek
- 15 gram Verse Peterselie fijngesneden
- 2 Rode puntpaprika's
- 1 grote Ui
- 2 Eieren
- 1 eetlepel Mosterd
- 1 zakje Stroganoff kruidenmix (Verstegen)
- snuf zout



Bereidingswijze:

1. verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Snij de ui, paprika en peterselie fijn.
3. Doe het gehakt, ui, paprika, peterselie, kwark, eieren, mosterd, zout en stroganoff kruiden in een grote kom en kneed het goed door elkaar.
4. Je kunt in plaats van stroganoff kruiden natuurlijk ook je eigen favoriete kruiden aan het gehakt toevoegen.
5. Maak de bloemkool schoon en laat de bloemkool als één geheel en niet in kleine roosjes.
6. Zet in de stronk met een mes een kruis zodat deze met het koken ook al een beetje gaat garen.
7. Zet een pan water met een snuf zout op en kook de bloemkool 10 minuten.
8. Haal met een schuimspaan voorzichtig de bloemkool uit het water of giet deze af en laat hem goed uitlekken.
9. Leg de bloemkool in een ovenschotel.
10. Bekleed de gehele bloemkool met het gehaktmengsel.
11. Bekleed daarna de gehaktlaag met reepjes spek. Doe eerst twee randen rondom aan de onderkant en maak daarna dakpansgewijs de bovenkant dicht totdat je geen gehakt meer ziet.
12. Zet de schotel 60 minuten midden in de voorverwarmde oven. Wanneer de bloemkool met gehakt en spek gaar is haal je hem uit de oven en leg je hem voorzichtig d.m.v. bijvoorbeeld een schuimspaan op een bord om te serveren.
13. Snij met een scherp mes voorzichtig puntjes van de bloemkool. Je kunt deze natuurlijk zo eten maar ook erg lekker met bijvoorbeeld romige aardappelpuree of gebakken aardappeltjes erbij

Recept van: Gerard markus

Naam recept: Bruine Boner Soep

Ingredienten:

- 1 1/2 pak bruine bonen
- 3 of 4 leunierbloedjes
- 2 blokjes rundvles kruiden maggi
- gekakt 400 gram (diefst runder.)
- 3 grote uien.
- peterselie.
- maizena.
- azijn. (geen schoonmaak)

Bereidingswijze:

Bonen afspelden in vergiet
Bonen in pan met 2 liter water (minimaal 12 uur weken)

Dan bonen weer spelden en opzetten met 2,5 liter water
Daarby 3 of 4 leunierbloedjes en rundvles blokjes
2 uurtjes laten doorkoken 1,5 uur
Dan bonen stampen. dan gekakt balletjes erbij
3 grote uien bakken (in stukjes) peterselie snyden.

Herinnering aan het recept.

Dan peterselie snyden aan soep toevoegen
2 eetlepels maizena toevoegen en roeren
Beetje azijn eventueel iets meer (smaakt)
niet te veel

Doel my herinneren aan mijn lieve
schoon moeder Marina.

Recept van: Gradi Bakker.

Naam recept:

Ingredienten:

- .
- .
- .
- .
- .
- .
- .
- .
- .
- .

pasto Salach
met Nectarinus
Ilem bloks
macaroni
250 gr cherrytomaten
2 Nectarinus
bloks kaas
1/2 ui in kommen
10 basilicum
Dressing
1 el. olyfolie
1 el. Balsamico azijn
Honning

Bereidingswijze:

Macaroni koken
cherry tomaten doordelbaar
snydt. uien in kommen in bloks
pasta in een kom.
Verdeel olie en azijn
en honning er door.
Bereid op smaak peper + zout
Verdeel nectarin + uien in kommen
en tomaat. Basilicum
over pasta. Verdeel kaas
over pasta + kaas bloks
er over

Herinnering

Gevulde pannenkoek
pannenkoek beslag
ontbijt spek
kros tomaten
grote ui + appel
geraspte kaas + boter

Recept van:

Olie Klaaszw

Naam recept: Kruudmoes

Ingredienten:

- 175 gram gort
- 175 gram ham
- 175 gram varkensribbetjes
- 125 gram blanke rozijnen
- 1 liter karnemelk
- Verse kruiden:
 - - Kervel
 - - Peterselie
 - - Selderij

Moderne variant van Kruudmoes:

- Verse worst
- Kervel(blaadjes)
- Blanke rozijnen
- 1 fles gortpap

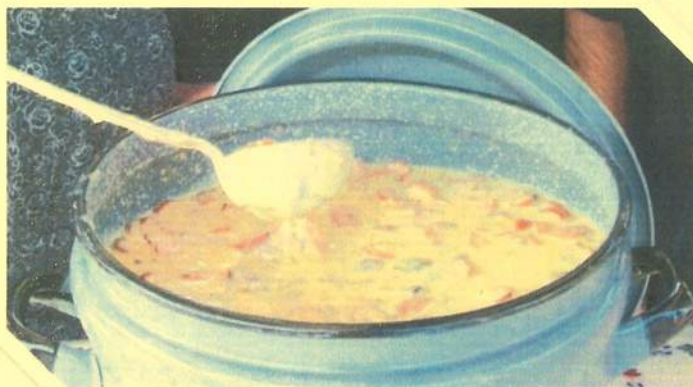
Bereidingswijze:

- 1) Week de gort 1 nacht in een halve liter water.
- 2) Kook de gort, de gesneden ham en de varkensribbetjes in $\pm$ 2 uren zachtjes gaar, en roer af en toe door.
- 3) Voeg de laatste 45 minuten de gewassen rozijnen toe, en voeg het laatste half uur de karnemelk toe.
- 4) Voeg vlak voor het opdienen de gewassen en gesneden kruiden toe.
- 5) Maak het geheel op smaak met peper en zout.

- 1) Kook de worst met de kervel er doorheen.
- 2) Voeg de rozijnen toe, en tot slot de gortpap.

Herinnering aan het recept:

Kruudmoes is een oud Gelders en Overijssels gerecht. Dit recept roept bij mij een nostalgisch gevoel op, het doet me denken aan vroeger. Het geeft me een gevoel van warmte en vertrouwdheid.



Recept van: Schaan moeder

Naam recept:

Ingredienten:

- Aardappelen
- Hutsspot
- Groentesaus
- spekjes
- jus
- Verse Worst bakken
- Witte bonen (potje)
-
-

Bereidingswijze:

Hutsspot met aardappelen koken
Spekjes bakken met Kerry en kurkema
Samen mixen en Groentesaus
Kuiltje maken op bord met jus en Verse Worst
Witte bonen ongeveer 10 minuten voor dat je
gaat mixen bijvoegen bij Hutsspot en aardappelen.

Herinnering aan het recept:

Heerlijk om je vingers bij af te Likken



Recept van:

Naam recept: Hollandse Grintesop.

Ingredienten:

- 1 e lepel zonnedroem
- 1 Runderschenkel
- fyn zout en zwarte peper.
- 1 ui in kwarten
- 2 winter wortels 1 in kleine blokjes, 1 in kwarten
- 1 sterppel bleedselderij in stukken.
- 1/2 bosje peterselie.
- 1 laurier blaadje
- 1/2 tl zwarte peperkorrels
- 250 gr. Sceptulletjes
- 1 courgette in kleine blokjes
- 400 gr. boerensopprente.

Bereidingswijze:

Verhit de zonnedroem
het rookt de Runderschenkel met zout en peper houdt in
de hete olie 5-10 minuten bruin.
Voeg ui, de kwarten wortels, bleedselderij, helft van de
Peterselie, laurier, zwarte peperkorrels en 1/4 theelep.
zout toe, schenk er 1.25 liter water bij. kook 5-6 uur
tot de vullen intens van smaak is.

Herinnering aan het recept:

Heerlijke Grintesop die mijn moeder zo heerlijk
maakte. Het is maar vers.



Recept van: Helma Bosgraaf

Naam recept: Irish Stew

Ingredienten:



Irish stew

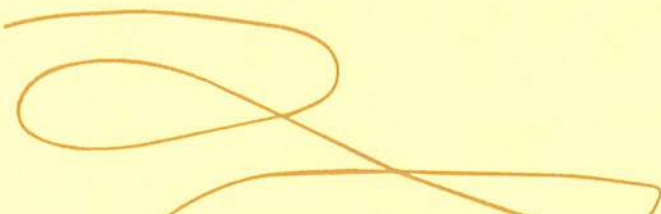
200 g ontbijtspek	Snijd in stukjes en bak het in
50 g Blue Band	in de braadpan. Snijd intussen
200 g lamslappen	in grote dobbelstenen en voeg deze bij het spek. Op een hoog vuur snel bruin laten worden.
	Giet er
1 liter bouillon	over en laat het vlees op een matig vuur 45 minuten stoven met het deksel op de pan.
	Schil
1 kg aardappelen	en snijd ze in grove stukken.
	Maak
500 g witte of groene kool,	
500 g wortelen	en
1 grote ui	schoon en snijd ook deze in stukken. Voeg alles bij het vlees, laat dit nog 1 uur zachtjes stoven in een gesloten pan. Voorzichtig afmaken met
zout en peper.	Er zit al zout in het spek en in de bouillon.

Herinnering aan het recept:

Vakantie in Ierland, oh zo lekker...

2x in Ierland geweest
met mijn zus
en met

mijn
vriendin...



Recept van: Lara Britstra

Naam recept: Kaas - mosterdsoep (2 pers)

Ingredienten:

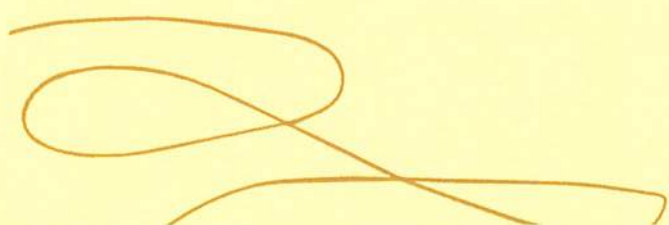
- 1 winterwortel
- 25 gr boter
- 25 gr bloem
- 200 gr boontjes (diepvries)
- 1/2 zakje tortellini's
- 2 1/2 dl melk
- 1 groentebouillon-tablet
- 150 gr geraspte kaas
- 2 el mosterd
- 6 dl water

Bereidingswijze:

- * wortel schoonmaken + snijden
- * In pan boter smelten. Bloem erdoor roeren. Beetje bij beetje 6 dl water toevoegen. Roeren totdat het gebonden is.
- * Wortel, boontjes, bouillon-tablet en tortellini toevoegen.
- * Met deksel op pan ± 12 min zachtjes laten koken.
- * Melk, kaas en mosterd toevoegen.
- * Roeren totdat alle kaas is opgelost.

Herinnering aan het recept:

Dit aken we vroege vacht op Sinterklaas-avond. Met 2 in allen voor de televisie en kijken naar Sinterklaas die bij Sesam-straat kwam en hierna pagesavond vieren!



Recept van: Manon

Naam recept: Kaneelstengels voor 36 stuks.

Ingredienten:

- Bladerdeeg 6 vellen
- eieren 1 a 2 stuks
- Suiker 4 a 5 eetlepels
- Kaneel 2 theelepels
- Bakpapier + ovenplaat
-
-
-
-

Bereidingswijze:

Laat de vellen Bladerdeeg ontdooien

verwarm de oven op 180 graden

snijd de vellen Bladerdeeg in 6 repen.

leg de bladerdeeg op een Bakpapier op de ovenplaat.

klop de eieren en bestrijk de Bovenkant van de reepjes met ei.

roer de suiker en kaneel door elkaar en bestrooi de reepjes Hiermee

in de oven doen ongeveer 10 a 15 minuten tot ze mooi gerozen en Bruin zijn.

lekker voor Bij de Koffie / thee ☺

Herinnering aan het recept:

Recept werd altijd gemaakt op mijn werk, geleerd van één van de Bewoners ☺



Recept van: Janny Kregel

Naam recept: Kniepertjes

Ingredienten:

- 1 pond suiker
- 1 pond kruiskalbloem.
- 2 eieren
- 2 pakjes vanille suiker
- 200 gram margarine
- half kopje water
-
-

Bereidingswijze:

Boter smelten

Bloem er bij zeven

eieren kloppen

Suiker + Vanille suiker

er bijdoen

water 40 ml nodig toevoegen

Succes

Herinnering aan het recept:

Bakken met

kleindochter

Janny.





KWEEPEREN-GELEI.

Basisrecept:

2 kg. Kweeperen

water

geleisuiker

De kweeperen goed afwrijven en spoelen. Klokhuizen verwijderen en dan met schil in stukkensnijden. Alles in een pan en water aanvullen tot de bovenkant van de vruchten. Twee uur zachtjes laten koken. Dan van het vuur afnemen en s'nachts laten staan. Daarna de massa door een doek laten uitlekken. De zelfde hoeveelheid geleisuiker toevoegen aan het sap en volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking koken. De potten zijn dan gereinigd met soda en heet afgespoeld en dan gelijk de vruchtenmassa er in doen en direct sluiten en op de kop op een plank of doek zetten tot ze afgekoeld zijn.

Variaties:

De helft van de vruchten vervangen door stukken appel.

De helft van de vruchten vervangen door stukjes sinaasappel; voor het afvullen van de potten nog 10 cl. Sinaasappellikeur toevoegen en doorroeren.



Recept van: Anneke.

Naam recept: Marie

Ingredienten:

- $\frac{1}{2}$ l. water
- $\frac{1}{2}$ kl gehakt
- 1 potje atjar tjampoer.
- 1 blikje tomatenpuree
- 3 eetl. ketchup.
- 3 eetl. ketjap (manis)
- 3 eetl. curry
- 1 theel. sambal.
- $\frac{1}{2}$ kopje suiker.

Bereidingswijze:

Eerst de gehakt bakken en daarna alles in 1 pan doen

met maizena of alles binden het geheel afmaken.
(maizena $\frac{1}{2}$ kopje water + $2\frac{1}{2}$ work maizena)

Herinnering aan het recept:

Herinnering aan een gezin uit de tijd dat ik bij de gezinszorg werkte.

~~11~~

Recept van:

Naam recept: Oud en Nieuw

Ingredienten:

- krentenbrood
- Biefstuk
- zout, Peper
- Roomboter
-
-
-

Bereidingswijze:

Snij dikke plakken krentenbrood.

Bak de biefstukken in een ruime hoeveelheid roomboter, zoals ieder hem wil hebben.

Bestrooi met peper en zout naar smaak.

Serveer de biefstuk met een plak krentenbrood

Herinnering aan het recept:

Dit is een Leidse traditie van jaren geleden

Bij mijn ouders en grootouders wordt dit na het uurwerk voor ~~het~~^{hele} de familie klaargemaakt.

Eet smakelijk



Recept van: anita

Naam recept: pinda soep 2 Liter

Ingredienten:

- 4 Kippen Bouillon Blokjes
- 2 Kippen Bouten
- Bami pakket met tauge
- pindakaas
- Ketjap
- Sambal
-
-
-

Bereidingswijze:

2 liter water in een pan doen, Kippen Bouten erin doen.
4 Blokjes Kippen Bouillon erbij. 1 eetlepel Ketjap en een
~~theelepel~~ theelepel Sambal toevoegen aan het water.

laten koken tot de kip gaar is ongeveer 20 a 30 minuten
wanneer de kip gaar is uit het water halen.
in een koekenpan Bami pakket met tauge fruiten (iets
knapperig laten) Helpt van de groente in het ^{soep} water
doen. in de koekenpan wat 'soepwater' doen, daarbij

Herinnering aan het recept: familie ~~recept~~ recept.

pindakaas toevoegen. en roeren. wanneer de pindakaas
in de koekenpan vloeibaar is. alles vanuit de koekenpan
in het 'soepwater' doen. Beetje vermecelli in de soep doen
kip pleuren en in de soep doen.

Soep proeven, wanneer smaak niet goed is meer pindakaas
toevoegen of evt Ketjap/sambal



Recept van: Sas Lia

Naam recept: Portugese bonenschotel

Ingredienten:

- 1 potje capucijners
- 1 potje kidneybonen
- 1 potje bruine bonen
- 200 gr. chorizo (aan een stuk)
- 150 gr. katen spek (een plak)
- 1 prei
- 2 paprika's (sorry Manon :))
- 1 à 2 pepers (soort) of chilipoeder
- 1 bouillon blokje
- 2 uien
- 2 teentjes knoflook

Bereidingswijze:

Snij de chorizo en katen spek in blokjes de prei in ringetjes de uien snipperen de paprika in blokjes en de peper fijn snijden

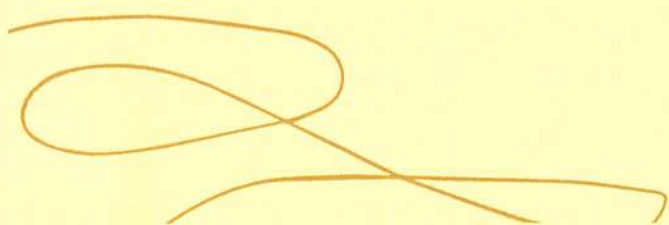
Braad de chorizo katen spek, knoflook aan in de pan met ^{het bouillon blokje} Doe de paprika en de prei erbij. Even laten bakken maar de groente niet te zacht laten worden.

Voeg op het laatst 2 potjes afgespoelde bonen bij en 1 potje (bruine bonen) op het nat bij

Herinnering aan het recept:

Dit recept voor het eerst gegeten ~~by~~ in de jaren '90 en op verschillende wijzen (met groente die je lekker vindt) vervaardigd.

Eet smakelijk!



Recept van:

Naam recept:

Prei Pot.

Ingredienten:

-
-
-
-
-
-
-
-
-

1 kg aard. + 1 kg. prei + 2 uien +
1/2 kg spek + 4 eieren + melk +
boter + nootmuskaat, zout

Bereidingswijze:

aard, prei, ui samen koken.
overdussen spek bakken
eieren hard koken.

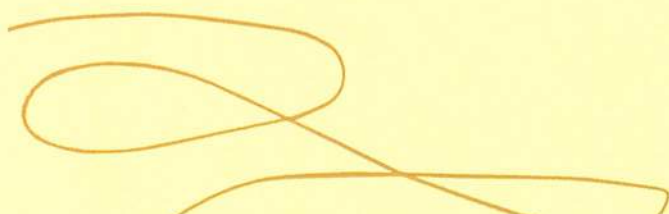
Als alles gaar is de aard +
prei + ui stampen met de
melk en boter.

De eieren stuk maken
en er door roeren + de
spekjes.

afmaken met de nootmuskaat

Herinnering aan het recept:

Eet smakelijk
Alma.



Recept van: Hennie Boer

Naam recept: kwarktaart

Ingredienten:

- 500 gr kwark
- 2 pakjes slagroom
- 2 blusjes mandarijntjes
- 175 gr suiker
- 10 blaadjes gelatine
- eventueel lange vingers
- springvorm $\pm$ 26 $\varnothing$
-

Bereidingswijze:

Meng de slagroom met de suiker en klop dit stijf.
Doe hier de kwark bij.

Los de gelatine op in heet water.

Haal de mandarijntjes uit lekken in een zeef en
bewaak het vocht. (sap)

Maak een gedeelte van het sap warm en los hierin
de uitgeknepen gelatine op. Voeg de rest van het sap
toe en laat afkoelen. Maak de mandarijntjes ook
fijn. Doe het gelatinemengsel bij de kwark, goed
mengen en daarna de mandarijntjes erdoor roeren.
Daarna alles in de springvorm gieten en in de koelkast

Herinnering aan het recept: op laten stijven.



Je kunt ook lange vingers op de bodem
leggen met de suikerkant naar onderen.
Dere ook bevochtigen met ko ranja v.d.
Dan het kwarkmengsel er voorzichtig
op gieten.

Dere kwarktaart is al jaren lang
favoriet op verjaardagen.



Recept van: Bettie

Naam recept: Puddingtaart

Ingredienten:

- 1 liter melk
- 7 eetlepels custard
- 2 pakjes vanillesuiker
- suiker naar smaak
- maria melkoekjes - 1 pakje
- beschuit - naturel - 1 pak
- 1 pot aardbeien jam normaal formaat - eigen merk
- Ronde platte schaal

Bereidingswijze:

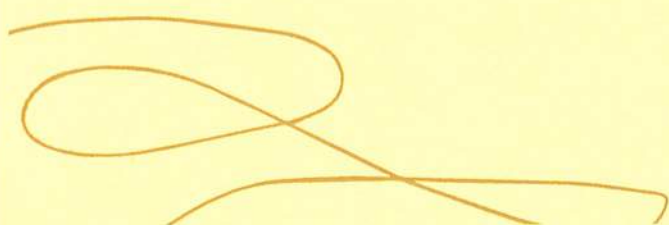
beschuit op de bodem gaatjes opvullen met stukjes
custard pudding koken en heet op de beschuiten doen
hierop de maria koekjes gaatjes opvullen met stukjes
jam warm maken in pannetje en dat over de
koekjes doen

Goed op laten stijven

b.v. avond van tevoren maken

Herinnering aan het recept:

Dit maakte mijn Moeder altijd



Recept van: Fia

Naam recept: Rtu. Drenthe Snert.

Snert

Ingrediënten:

- * 1500 gram spliterwten
- * 300 gram riblap
- * 400 gram hamlap
- * 1 scharrel- of maïskippenbout
- * 1 ambachtelijke verse worst
- * 300 gram gesneden spek
- * 2 Groninger droge worsten met kruidnagels
- * 2 aardappelen, in blokjes gesneden
- * 2 winterwortels, in blokjes gesneden
- * 1 ui, gesnipperd
- * 2 a 3 preien, in ringen gesneden
- * 1 knolselderij, in blokjes gesneden
- * 2 eetlepels fijngehakt selderie
- * Peper en zout naar smaak
- * 6 liter goede zelfgetrokken bouillon

Bereiding:

Zet de erwten op met de bouillon en leg de hamschijf, de hamlap, de kippenbout, de verse worst en de spek bij de erwten in de pan en breng dit aan de kook.

Voeg na een half uur kooktijd de Groninger droge worst toe.

Na een uur kooktijd alle grote vleesstukken uit de pan halen om te plukken en in stukjes te snijden. Voeg ondertussen de groente toe.

Doe al het ontbeende en gesneden vlees direct terug in de pan.

Laat de soep met de deksel op de pan nog een 15 minuutjes heel zacht doorkoken.

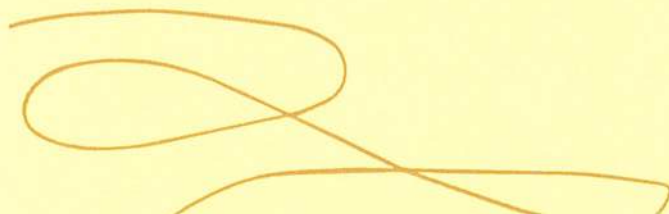
Als de snert een beetje is afgekoeld voeg dan op het allerlaatste de selderijgroen toe en naar smaak peper en zout. Tijdens de hele kooktijd zo nu en dan voorzichtig roeren.

PAS OP PAS OP PAS OP PAS OP PAS OP PAS OP PAS OP PAS OP PAS OP PAS OP PAS OP PAS OP

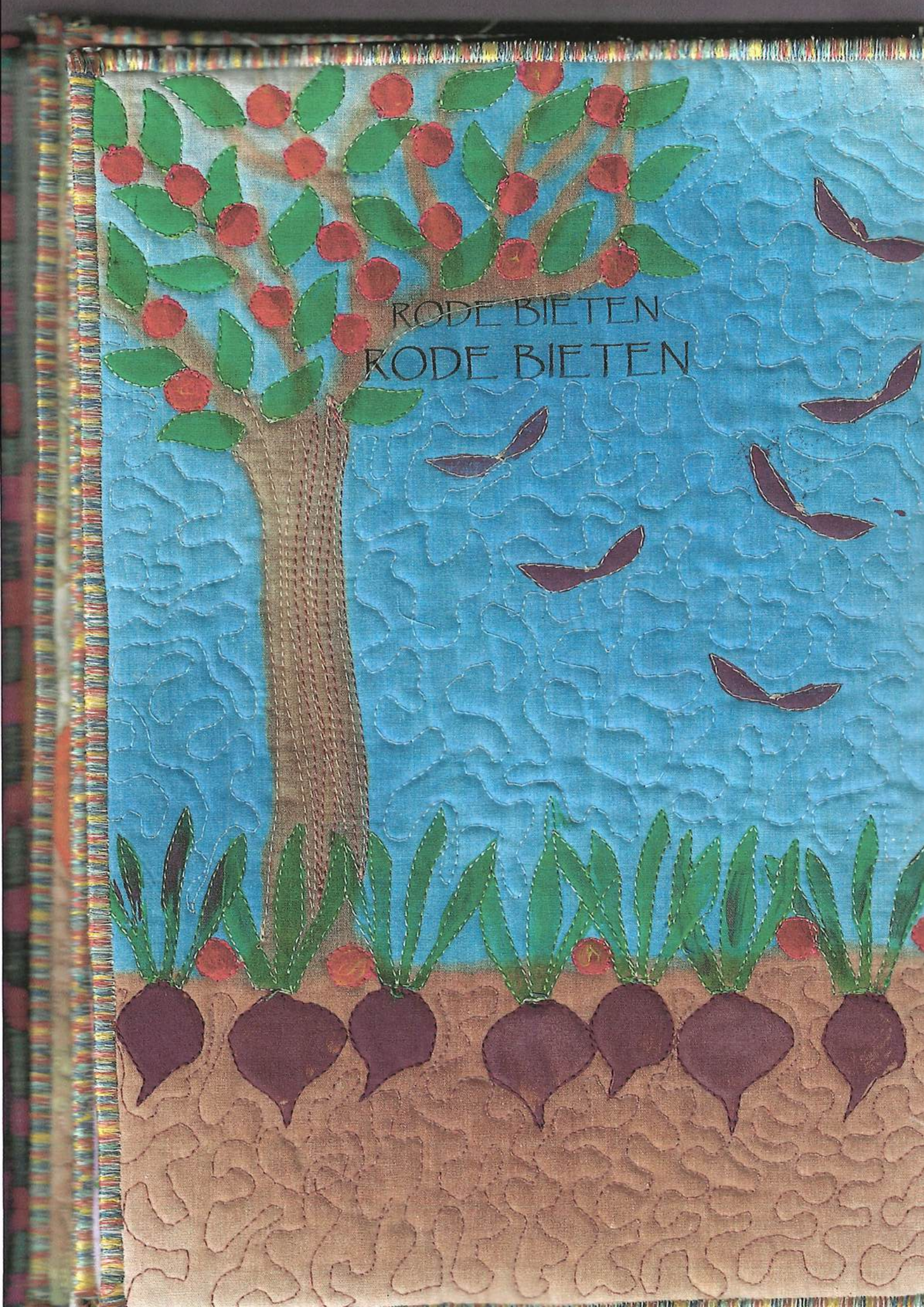
Dit recept is voor 6 liter soep dus je moet alles door de helft doen

Wij hebben in 3 liter 16 bouillonblokjes gedaan

Herinnering aan het recept:



RODE BIETEN
RODE BIETEN



RODE BIETENSCHOTEL.

300 gram rode bieten (kroten),
suiker, azijn, zout,
2 flinke uien,
20 gram margarine,
2 zure appels,
1 plak ham van 150 gram.

Voor de Puree:
1 kg. aardappelen,
melk, peper, nootmuskaat,
paneermeel,
25 gram margarine.

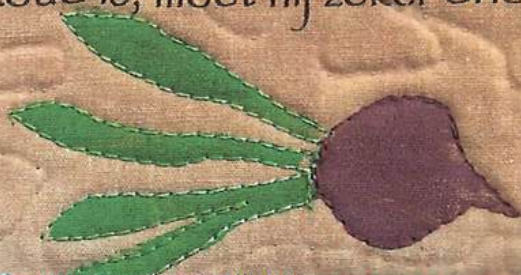


Kook de bieten (kroten) gaar, af laten koelen en de schil verwijderen. Rasp ze en maak de bietjes op smaak met zout, peper, suiker en azijn. Leg ze onderin een omgespoelde ovenschaal. Smoor de uien gaar in een koekepan, leg er schijven appel op en smoor die even mee. Maak het ui-appelmengsel op smaak met zout en suiker en spreid het over de bieten.

De volgende laag bestaat uit blokjes ham en de bovenlaag wordt een smeuge aardappel puree.

Strijk de bovenkant glad af, strooi er weinig paneermeel over en leg er een paar kluitjes margarine op.

Wanneer alles warm in de schaal wordt gedaan, is een paar minuten onder de grill of in een hete oven voldoende voor een korstje. Als de schotel lang van te voren is klaargemaakt en dus koud is, moet hij zeker drie kwartier in de oven op 175 graden.



Recept van: Annelies Möhlmann

Naam recept: "sloa met brei stip"
(ouderwets Drents recept)
voor 4 personen

Ingredienten:

- krop sla
- 4 spelapjes zonder zwaerd
- kruimige aardappel
- boeren karnemelk
- maizena
-

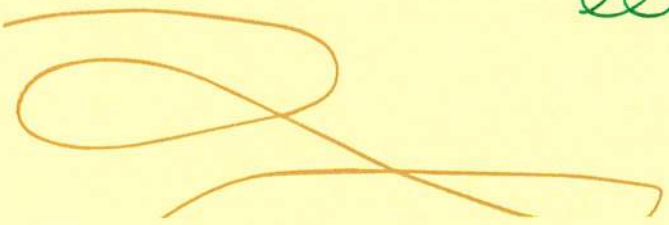
Bereidingswijze:

- snij de spelapjes in dobbeltjes. zout en peper erop
- bak de speldobbelletjes goed uit. Haal ze dan uit het spelvet
- maak in een theekop een papje van karnemelk en maizena
- Doe karnemelk bij het spelvet en roer daar het papje door. Heel goed roeren totdat het een glad gebonden saus wordt.
- Doe de saus en de speldobbelletjes over de sla - eten met gekookt aardappeltje.

Herinnering aan het recept:

Mijn oma maakte dit vroeger. Als kind vonden we dit heeëerlijk.
Het is echt een heel oud recept uit de Drentse vennen. Je lust het of je lust het niet haha.

eet smakkelijk.



Recept van: Pia Compagner

Smoort:

Ingrediënten :

- 50g rozijnen
- krenten
- 1 l wei of vervangen door:
 - ½ l yoghurt
 - ½ l karnemelk
- 50g bloem (is origineel), later werd het ook met custard gemaakt.
- Eventueel suiker

Bereidingswijze :

- Was de krenten en rozijnen en laat ze eventjes wellen in een kom met lauw water.
- Laat ze daarna goed uitlekken. Doe een klein beetje yoghurt en een klein beetje karnemelk in een kom, meng dit door elkaar en roer er dan de bloem door.
- Doe de rest van de yoghurt en de karnemelk in een pan en roer er het bloempapje door.
- Breng dit aan de kook, voeg de krenten en rozijnen toe en laat dit alles 10 minuten zachtjes koken.
- Geef er bruine suiker of kaneel bij.

Goornat pap.

Dit was wei waar rijst of gort aan toegevoegd werd. Het geheel werd gekookt en gegeten met suiker en/of stroop.

Suzan Smit-Paulovis

Recept van:

Naam recept: Spaanse omelet met paprika

Ingrediënten:

(hapje ca. 12 stuks)

- 1 zakje á 500 gram aardappelchipsjes
- 2 gesnipperde uien
- 1 rode paprika in dunne reepjes
- 6 eieren
- milde olijfolie om in te bakken
-
-
-
-



Bereidingswijze: Ca. 25 minuten

Verhit een laag olijfolie (ca. 1 cm) in een ruime koekenpan. Voeg de aardappels en ui toe en bak het geheel ca. 6 minuten op een matig vuur laat de aardappels niet bruin kleuren. Voeg de reepjes paprika toe en bak het geheel nog 4 minuten tot de aardappels gaar zijn. Schep het aardappelmengsel in een vergiet (of zeef) die boven een kom hangt en vang de olijfolie op. Lilop in een andere kom de eieren los en roer hier het aardappelmengsel door. Voeg wat zout en peper toe. Verhit een beetje van de opgevangen olie in een kleine koekenpan (ca. 20 cm doorsnee). Schenk het aardappel-eimengsel erin en bak de onderkant goudbruin. Leg een passend ingeuet bord op de omelet en keer de pan en het bord, zodat de omelet op het bord terecht komt. Laat de omelet voorzichtig in de pan glijden en bak de andere kant in nog 2 á 3 minuten goudbruin. Laat de omelet op een bord glijden en tot lauwwarm afkoelen.

Herinnering aan het recept:

uit een oud tijdschrift van mijn werk (ca. 25 jaar geleden)



Recept van: Anneke van Berkm

Naam recept: Sneker salade

Ingredienten:

- 200 gram spruitjes
- 2 1/2 dl Bouillon (tablet)
- 75 gram spekjes
- 1 eetl olie
- 75 gr paei
- 1 rode paprika of 2 stengels bleekselderij
-
- Voor dressing
- 3 eetl olie
- 1 eetl azijn
- 1 theel. mosterd
- 1 theel. Honing
- zout peper

Bereidingswijze:

maak de spruiten schoon, was en halveer ze
kook ze in circa 5 min in de hete Bouillon en laat ze uitlekkten
Bak de spekjes goudbruin
maak paprika of bleekselderij schoon
Snyd de paei in ringen, de paprika of bleekselderij in stukjes
klop een dressing van de ingrediënten en verwarm
het samen met het spekvet tot lauwwarm. meng de
warme uitgekakte spruiten met de paei, de paprika
of bleekselderij
Scheep de dressing erdoor en strooi de spekjes erover

Herinnering aan het recept:

Henk Angenent, Elfstedentocht winnaar van 4 jan 1997
was een spruitjes telers
Na deze overwinning kwam oa dit recept in de
publiciteit, en was in ons gezin een favoriet recept.
Net zoals kijken naar de Elfstedentocht.



Recept van: Marie Luenberg

Naam recept: Stampot

Ingrediënten:

- 1 pak kerriezuurkool
- 2 dikke zoete aardappelen
- 2 ons Runder gehakt
- verse ananas
- klontje boter
-
-

Bereidingswijze:

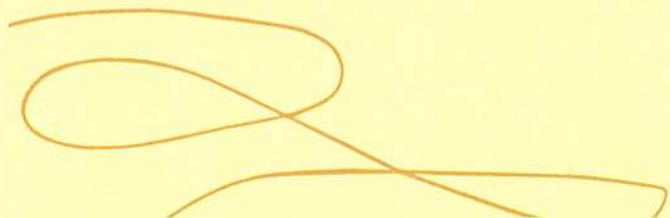
zuurkool en aardappelen apart koken.
rundergehakt rul braden (geen zout toevoegen)
eventueel wat kleine stukjes ananas (uit laten)
(Lekker)

Dan alles door mekaar mixen met de boter. er bij

Zonder ananas is het ook lekker

Herinnering aan het recept:

Zelf bedacht.



appels

appels



appels

appels



appels

appels

appels



appels

APPELTAARTJES

(6 stuks)

6 plakjes diepvries bladerdeeg

2 zoetzure appels

citroensap

kaneelpoeder

3 eetlepels rozebottel-vruchtenspread

Bekleed 6 vormpjes (10 cm) met het ontdooide bladerdeeg en knip de hoekjes af.

Prik enkele gaatjes in het deeg.

Snijdt de geschildte appels in dunne schijfjes en besprenkel ze met citroensap.

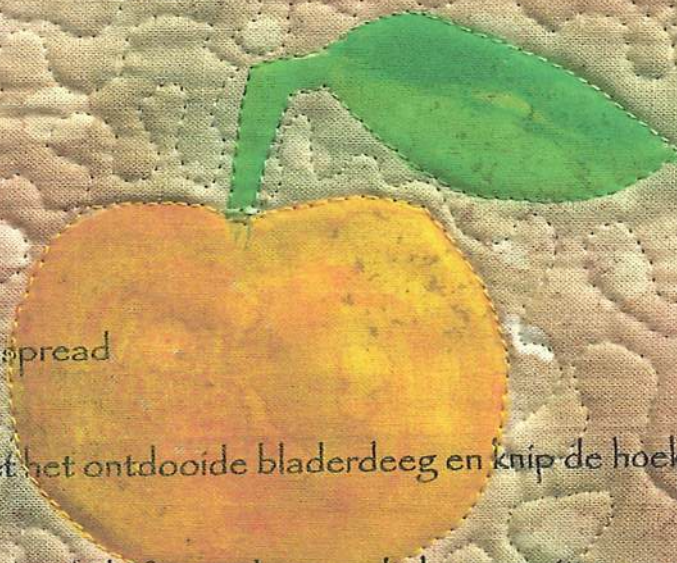
Verdeel de appel over het deeg en strooi er kaneel over.

Bak de taartjes in een voorverwarmde oven (220 graden) in ca. 20 minuten gaar.

Bestrijk de taartjes met de rozenbottelspread.

Serveer de taartjes warm of koud. Garneer eventueel met een toefje slagroom.

Heerlijk!!



Recept van:

Naam recept: Toetje van Oma Huser

Ingredienten:

- 1 liter gele vla
- 1 blik uitgekookte cocktailvruchten
- 1 pakje geklepte slagroom
-
-
-
-

Bereidingswijze:

vla in grote schaal doen.
blik uitgekookte vruchten er doorheen
1 pakje geklepte slagroom luchtig
doorheen kloppen.

Het is een oud recept $\pm$ 50⁺ jr, daarom
kan je de cocktailvruchten ook vervangen
door vers fruit.

Herinnering aan het recept:

van mijn moeder die al bijna
30 jr is overleden.
Dit toetje wordt nog steeds in de
Familie gemaakt.

groet, Marijn Huser



Recept van: Ulle te Riet

Naam recept: Trifle met aardbeien en advocaat

Ingredienten:

- 4 plakjes cake, dik gesneden.
- 400 gr. aardbeien
- 100 gr. advocaat
- 250 gr. mascarpone
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 1/2 pers sinaasappel.
- munt.



Bereidingswijze:

- prak 200 gr aardbeien tot moes en strijd de andere 200 gram in plakjes
- meng in een kom de mascarpone met advocaat, vanillesuiker en sap van een halve sinaasappel.
- Snijd de plakjes cake in blokjes
- maak in de glazen laagjes van aardbeienmoes, stukjes cake
- advocaat-mascarpone mengsel, en daarom de plakjes aardbei
- leuker met een toef slagroom en advocaat.

Herinnering aan het recept:

Heerlijk met de pasen! Doet me denken aan het voorjaar!

Eet 't makkelijk!



Recept van: Aaf Snippe.

Naam recept: Haagse bluf, Vanille pudding.

Ingredienten:

- 1 dl. bessensap of frambozensap.
- 100 gr. suiker.
- 1 eiwit.
-
-
-
-

Bereidingswijze: Haagse bluf.

Doe bessen of frambozensap, suiker en het eiwit in een diepe kom. Klop de massa ± 20 minuten tot het stijf is.

1 p. Kookpudding (Vanille smaak) Dr. Oetker.
Bereiden volgens pakje.

Herinnering aan het recept:

Wij aten dit toetje altijd vroeger met Kerst en andere feestdagen!!



Recept van: Ben de Jong

Naam recept:

Gnocchi met walnotensaus en salie

Ingrediënten:

- **Ingrediënten**
- **Voor 2 personen:**
- 100 gram walnoten
- 200 ml volle melk
- 1 teen knoflook
- 4 blaadjes salie
- 25 gram Parmezaanse kaas
- 1 boterham
- 400 gram gnocchi
- Roomboter
- Zout
- Peper

Bereidingswijze:

Salsa di noci is een romige saus die wordt gemaakt van walnoten, room en brood. De saus schréuwt herfst. Het warmt je daarvoor – zeker in dit gnocchi-recept – helemaal op tijdens een koude dag.

Zo maak je het:

Pureer de walnoten, de volle melk, de knoflook, de salie, de Parmezaanse kaas en de binnenkant van de boterham tot een gladde saus.

Breng op smaak met peper en zout.

Kook de gnocchi volgens de aanwijzingen op de verpakking.

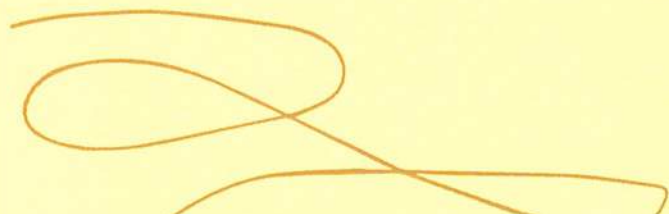
Gooi het kookvocht niet weg.

Verwarm een koekenpan met een klont roomboter en bak de gekookte gnocchi goudbruin en krokant.

Haal de pan van het vuur en voeg de walnotensaus toe. Schenk ongeveer 40 ml van het kookvocht bij het geheel en roer alles goed door elkaar heen.

Verdeel de gnocchi over twee borden en rasp extra kaas en fijngehakte walnoten over het gerecht heen.

Herinnering aan het recept:



Recept van:

Zwaarte⁴ld Zwaaghuing

Naam recept: Chili Con Carne - 4 persoon.

Ingredienten:

45 min klaar.

- 300 gr rundvlees gehakt
- 1 ui.
- 2 tenen Knoflook.
- 300 gr bruine bonen.
- 70 gr tomatenpuree
- 100 ml. tomatenpassata (Heinrich)
- 1 bouillonblokje rund (groenten maggi)
- 250 ml water
- 1 pakje kruiden. Chili Con Carne.
- zout en peper.

Bereidingswijze:

snipper de ui. Snij de knoflook fijn.

Pot Bonen. zout en af.

Giet een scheutje olie in een hapjespan. Voeg de gehakt kruiden toe.

Bak het gehakt en voeg daarna de knoflook ui en tomatenpuree toe. Bak dit 1 minuut mee.

Daarna kan de tomatenpassata bouillonblokje water en de Bonen toe.

Kook de Chili Con Carne 30 minuten zachtjes pruttelen.

Herinnering aan het recept:

met met een pot rode kool.

kan klaar.

Kan ook nog
geraspede kaas
er bij.



Recept van: Ankie Strijker

Naam recept: CANADEES

TOETJE

(voor $\pm$ 6 personen)

Ingredienten:

- 1 pak frisia kabelspekken
- (twister mallows)
- 1 blikje aardbeien op siroop
- 1 beker ongeklopte slagroom
- 1 theelepel kristal suiker
-
-



Bereidingswijze:

($\pm$ 20 minuten)

Doe in een kom of schaal, het blikje aardbeien op siroop.
(snijd deze in kleine stukjes).

Knip met een schaar, 6 van de 10 kabelspekken in kleine
stukjes van een $\pm$ cm. Meng deze door de aardbeien op siroop.
Dit alles laat je een nachtje in de koelkast staan.

Klop voor je het toetje wil gaan eten, de slagroom met een
beetje suiker stijf in een aparte kom.

Spatel het daarna door de aardbeien en kabelspekken.

Herinnering aan het recept:

$\pm$ 40 jaar geleden gegeten bij
mijn tante, tijdens een logeer
partijtje.

En altijd in mijn gedachten
gebleven!

EET SMAKELIJK



Handwritten signature in orange ink.

Recept van:

Alie Weggen.

Naam recept:

Vlam in de pan

Ingredienten:

-
-
-
-
-
-
-
-
-

Ingrediënten

4 plakjes krentenbrood

2 appels

chorizo

scheutje sherry

theelepel komijnpoeder

Bereiden

Verwijder het klokhuis en snijd de appel (met schil) in kleine stukjes.

Ontvel de chorizo en snijd deze ook in kleine stukjes.

Snijd het krentenbrood in vieren en rooster het kort in de oven goudbruin.

Bak de stukjes chorizo uit (er is geen olie voor nodig) tot deze knapperig zijn. Voeg de appel toe en bak nog een tijdje goed door.

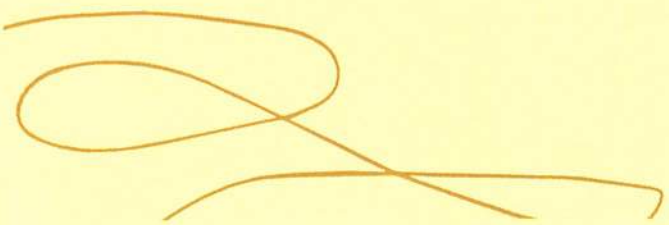
Vervolgens kun je gaan flamberen.

Zorg dat de pan loeiheet is!!! En dat de afzuigkap uit is.

Schud het geheel naar 1 zijde van de pan. Open pas vlak voor gebruik het flesje sherry zodat de alcohol niet kan vervliegen.

Schenk een flinke schuit sherry in het kale deel van de hete pan en steek aan met een aansteker. Zodra het geheel vlam vat voorzichtig omschudden. De vlam dooft vanzelf. Voeg vervolgens komijnpoeder toe om het geheel op smaak te maken.

Serveer het appel-chorizo mengsel op de stukjes geroosterd krentenbrood.



Recept van: Femmie Hemmen.

Naam recept: Zuurkoolshotel met ananas en gehakt.

Ingredienten:

- 1 1/2 kilo aardappelen
- ± 3 dl. melk
- 75 gram boter
- peper, zout, nootmuskaat
- 250 gr. gehakt
- 750 gr zuurkool
- 1/2 liter blik ananas schijven
- paneermeel
-

Bereidingswijze:

Kook de aardappel gaar. Giet ze af en voeg de melk en 25 gr boter toe. Laat dit doorkoken en stamp alles fijn. Maak op smaak met peper en nootmuskaat. Laat ± 40 gr boter in een koekenpan warm worden. Doe het gehakt erbij en bak het gehakt rul en gaar. Kook de zuurkool. Wrijf een ovenschaal in met boter en leg hierin een laagje puree, daarop zuurkool, gehakt, ananas en dek af met een laag puree. Bestrooi het met paneermeel en leg hier en daar een klontje boter. Zet de schotel in een verwarmde oven met overwegend bovenwarmte 260°C en laat er een licht bruin korstje op komen.

Herinnering aan het recept:



Recept van: German Unken

Naam recept: Boerenkoolstamppot

Ingredienten:

- 1 kg kruimige aardappels
- 250 gram boerenkool
- 125 gram gerookte spekjes
- 1 magere rookworst
- zout specerijen ??
-
-
-

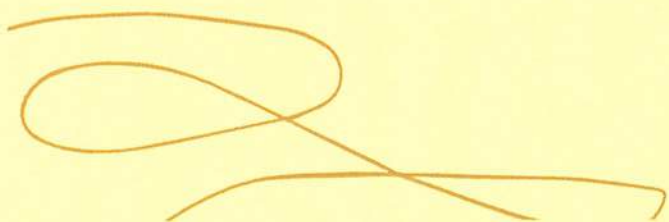
Bereidingswijze:

aardappels 20 min koken
bovenop boerenkool en
worst in verpakking
spekjes in koekenpan als
aardappels koken
het geheel stampen met
de spekjes en een beetje
warme melk

De worst in plaats de rest
op de boterham.

Herinnering aan het recept:

Boerenkoolstamppot in zomer
op 27 juni op vrijdag dochter
met boerenkool uit de diepvries !!



Recept van: Fia en Hennie

Naam recept: prei stampot met appel

Ingredienten: 2 tot 3 personen

- 500 gr aardappelen
- 500 gr prei (gesneden voor verpakt) of zelf snyden
- 1 appel
- 1 theelepel kerrie poeder
- 125 gr sour cream (creme fraiche)
- 1 theelepel mosterd
- handjevol verse bieslook (eventueel)
- olie, zout, peper.
-

hebben voor erby: gehakt bal.

Bereidingswijze:

Schil de aardappelen en snijd in blokjes. Kook de aardappelen gaar in 20 min. Was ondertussen de prei en snijd heel fijn in ringen. Was de appel en snijd in blokjes. en snijd de bieslook fijn. Verhit wat olie in een koekenpan of wok en bak de prei en appel ca. 7 minuten. Voeg tijdens het bakken de kerrie poeder toe en voeg naar smaak zout en peper toe. Als de aardappel gaar zijn stamp je ze fijn en voeg de sour cream en mosterd door de aardappelen. Breng extra op smaak met zout en peper. Stamp de gebakken prei en appel door de aardappelen en maak met bieslook

Herinnering aan het recept:

Ze hebben ervan gesmuld ondanks de eenvoud
↓
de gasten



Reverpasteri

- 1 kg kalfr of varkens lever.
- $\frac{1}{2}$ kg doorkregen spek
- $\frac{1}{2}$ lepel zout (= 15 gram)
- $\frac{1}{2}$ lepel peper (= 3 gram peper)
- $\frac{1}{2}$ lepel nootmuskaat (= 3 gram)
- 3 gram loelie
- 2 Laurierbladen

1 lyn gereden ui.

Kook de lever en het spek in ruim water gaar.

Haal het zeer fijn

Voeg zoveel van het kooknet toe, dat zich een dikke krij vormt. Stoof dit $\pm$ 20 minuten met het zout en de kruiden

Verwijder de laurierbladen. Proef de pastei of het goed van smaak is, en schep het in schoon gemaakte jam potjes

Om het langer te kunnen bewaren na afkoeling wat gesmolten vet over.

Over genomen uit het huisslacht Boelje van 1945.

Ramire Benting.

Recept van: Hennie

Naam recept: mosterdsoup met spekjes

Ingredienten:

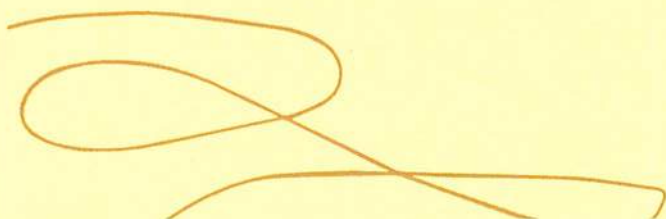
- 2 à 3 eetlepels grove mosterd
- 1 pakje honig honiaginnesoep
- 2 kopjes melk
- 125 gr spekjes
-
-
-
-
-

Bereidingswijze:

- * Maak de soep volgens het pakje maar dan met 1400 ml. water. Neem hier 2 kopjes water uit (weggoien).
- Nu de soep maken met de poeder. Als de soep bijna 10 minuten zachtjes heeft gekookt 2 kopjes melk erbij doen. Na 10 min de soep uit zetten en de mosterd erbij doen. Het op de soep mag dan niet meer koken.
- De spekjes uitbakken en dit toevoegen aan de soep.

Herinnering aan het recept:

Gemakkelijk en snel een heerlijke mosterdsoup





Maatschappelijk
Welzijn Coevorden

