

Introductie

OVER NEDERLAND GESPROKEN

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Suspendisse condimentum rhoncus mattis. Cras quis tortor sit amet nisl accumsan euismod sed id tortor. Proin quis sapien lectus, ac laoreet nulla. Proin nec imperdiet nisi. Vivamus id quam nisi, vitae varius tellus. Maecenas erat nulla, molestie nec eleifend non, condimentum eget mi. Aenean non leo eget turpis blandit porttitor non et justo. In hac habitasse platea dictumst. Nullam justo nibh, suscipit sed facilisis id, accumsan eget dui. Ut egestas elementum nibh et faucibus. Nulla tincidunt posuere velit, sit amet luctus magna tincidunt a. Praesent orci elit, tempor eu fringilla ac, molestie eu magna. Pellentesque metus nibh, egestas sit amet interdum a, vulputate non sapien. Pellentesque ullamcorper pulvinar gravida. Aliquam pellentesque sodales nulla nec aliquam.

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Suspendisse condimentum rhoncus mattis. Cras quis tortor sit amet

nisl accumsan euismod sed id tortor. Proin quis sapien lectus, ac laoreet nulla. Proin nec imperdiet nisi. Vivamus id quam nisi, vitae varius tellus. Maecenas erat nulla, molestie nec eleifend non, condimentum eget mi. Aenean non leo eget turpis blandit porttitor non et justo. In hac habitasse platea dictumst. Nullam justo nibh, suscipit sed facilisis id, accumsan eget dui. Ut egestas elementum nibh et faucibus. Nulla tincidunt posuere velit, sit amet luctus magna tincidunt a. Praesent orci elit, tempor eu fringilla ac, molestie eu magna. Pellentesque metus nibh, egestas sit amet interdum a, vulputate non sapien. Pellentesque ullamcorper pulvinar gravida. Aliquam pellentesque sodales nulla nec aliquam.

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Suspendisse condimentum rhoncus mattis. Cras quis tortor sit amet nisl accumsan euismod sed id tortor. Proin quis sapien lectus, ac laoreet nulla. Proin nec imperdiet nisi. Vivamus id quam nisi,

Introductie

GOED OM TE WETEN

De malsheid van kip varieert. Natuurlijk is het vlees van jonge kippen malser dan dat van oudere. Ook maakt het uit wat ze te eten hebben gekregen, hoe zwaar ze zijn en hoe actief hun leven was. Zo komt het dat de kooktijden die in dit boek genoemd worden niet meer dan een indicatie zijn. Check dus altijd tijdens het bereiden hoe gaar het kippenvlees is.

Ook kan het soort oven dat je gebruikt en dus de temperatuur ervan nogal verschillen. Zelf gebruik ik een heteluchtoven en daarop zijn dan ook de genoemde temperaturen gebaseerd. Maar vertrouw hierbij alsjeblieft op je eigen ervaring met jouw oven!

In dit boek gebruik ik verschillende afkortingen:

eetlepel = el (15 g)

theelepel = tl (5 g)

gram = g

kilo = kg

deciliter = dl

centiliter = cl

milliliter = ml

Hieronder noem ik wat kookspullen die niet iedereen in huis zal hebben:

Vleesthermometer

kerntemperaturen:

50-55 °C = rosé

60-65 °C = medium

70-75 °C = doorbakken

Slagerstouw

Rookoven

Mandoline

Staafmixer

Kitchen-aid met hulpstukken (worst maken)

Keukenmachine

Passeerdoek

Stoompan

Vijzel

Groningse pot
ERWTENSOEP

<i>250 gr erwten</i>	<i>2 verse laurierbladeren</i>
<i>250 gr spliterwten</i>	<i>2 gewassen en gesneden prei</i>
<i>2 uien</i>	<i>1 knolselderij</i>
<i>1 winterwortel</i>	<i>4 bintjes (aardappelen)</i>
<i>300 gr varkensschijf</i>	<i>1 rookworst</i>
<i>250 gr rookspek</i>	<i>1 bosje bladpeterselie</i>
<i>1 el vers geraspte tijm</i>	<i>1 bosje bladselederij</i>
	<i>Peper & zout</i>

- 1.** Was de erwten en spliterwten en zet deze 1 nacht in de week.
- 2.** Pel de uien en hak deze fijn.
- 3.** Schil de wortel meteen aardappelschilmes schoon en snij deze in blokjes.
- 4.** Kook de erwten in het weekwater samen met de uien, varkensschijf, spek, tijm, laurier en p+z twee uur op laag vuur gaar.
- 5.** Was de prei en snij in ringen. Schil de knolselderij en de bintjes en snij deze in blokjes. Voeg dit bij de soep na twee uur en laat dit zachtjes sudderen op laag vuur.

- 6.** Wel de rookworst 15 minuten op laag vuur.
- 7.** Haal de varkensschijf, het rookspek en de laurierblaadjes uit de soep. Snij de rookworst in plakjes en schraap het vlees van de schijf en hak dit fijn en de rookspek in blokjes. Voeg het vlees toe aan de soep.
- 8.** Breng de soep op smaak met de gewassen en gesneden bladselederij en bladpeterselie en peper & zout.

Smakelijk eten!



Groningse pot

GRONINGSE NAJAARSSTAMPPOT

1,5 kilo aardappelen | *250 gr witte bonen*
250 gr doorregen rookspek | *1 rookworst*
800 gr snijbonen | *Peper & zout*

- 1.** Week de witte bonen een nacht in ruim water.
- 2.** Spoel deze af en kook de witte bonen 1 ½ uur gaar in ruim water. (20 minuten in een snelkookpan) Doe er geen zout of azijn in, dit werkt remmend.
- 3.** Wel de rookworst 15 min in heet niet kokend water.
- 4.** Was en schil de aardappelen en en snijd ze in stukken. Zet de aardappelen met het spek op in water en breng aan de kook en gaar in 20 minuten.
- 5.** Zet ondertussen een pan met water en zout op hoog vuur en breng aan de kook.
- 6.** Was ondertussen de snijbonen en snij deze schuin in stukken.
- 7.** Breng een pan met ruim water aan de kook. Voeg nu de snijbonen toe en kook deze gaar in 12 minuten.
- 8.** Haal het spek uit de pan en doe de gare snijbonen en witte bonen bij de aardappelen in het kookvocht. Laat dit nog 5 minuten sudderen.
- 9.** Giet de aardappelen, snijbonen, en witte bonen af en pureer dit samen met de boter met een stamper. Breng op smaak met z+p en vers geraspte nootmuskaat.
- 10.** Snij de rookworst in plakjes en de spek in blokjes. Verdeel deze over de najaarsstamppot.



Groningse pot

HANGOP MET RABARBER

250 gr yoghurt met minimaal 10% vet
200 ml slagroom
2 el poedersuiker
zest en sap van 1 limoen
rasp van 1 vanillestokje

200 ml appelcider
4 rabarberstengels
3 el poedersuiker
1 el gembersiroop

1. Spoel je theedoek uit onder de kraan zodat eventuele zeep verdwenen is.
2. Leg dit in een bol zeef die je bovenop een kom hebt gezet. Doe hier de yoghurt in en knoop de theedoek dicht en leg hier iets zwaars op. Zet dit een nacht weg.
3. Rasp de limoen en knijp deze vervolgens uit. Doe hier de 2 el poedersuiker en de rasp van het vanillestokje klop dit even los.
4. Klop nu de slagroom loobig.
5. Klop de uitgehangen yoghurt los en voeg hier het limoen-vanille mengsel aan toe.
6. Meng dit goed door om vervolgens de slagroom erdoorheen te spatelen. Zet dit weg in de koelkast.
7. Was de rabarber en snij deze in kleine blokjes.
8. Verhit de appelcider met het overgebleven vanillestokje, poedersuiker en gembersiroop tot aan de kook. Haal dit van het vuur af en voeg de rabarber blokjes toe. Laat dit minimaal een half uur staan.
9. Serveer de hangop met de gemarineerde rabarber.



12 Menu's

EEN MENU
VOOR IEDERE
PROVINCIE

De **HOLLANDSE POT**

Weet jij nog wat Balkenbrij is, of Jan-in-de-zak?
Claartje Lindhout neemt je mee op haar culinaire
ontdekkingstocht naar **De Hollandse pot**.

Natuurlijk mogen stamppotten niet ontbreken, maar
Lindhout is iets verder gegaan. Want Nederland is
een klein landje, maar toch heeft iedere provincie haar
specifieke gerechten: Gelderse gortesoep, Zeeuwse
mosselen, Fries suikerbrood en Haagse bluf. Dit zijn
stuk voor stuk gerechten volgens oma's recept, maar
wel met een twist van nu.

Aan de hand van **De Hollandse pot** kun je uit elke
provincie een compleet streekmenu maken, met helder
beschreven recepturen van steeds een voor-, hoofd- en
nagerecht per provincie.

www.bechtboeken.nl

ISBN 978-90-230-1399-0



9 789023 013990 >