

Recepten

Hoofdgerechten:	Drentse veentrappersschotel Stamppot zoute snijbonen Bruine bonen met spek
Nagerechten:	Rijstepap Watergruwel of krentjebrij Bitterkoekjespudding
Voor bij de koffie:	Arretjescake Drentse wafels met ijs en slagroom of Drentse eierpannenkoeken

Hoofdgerechten

Drentse veentrappersschotel

Net als nasi goreng (letterlijk gebakken rijst) is de veentrappersschotel een kliekjesgerecht. Een restje witte bonen, een restje bruine bonen, aardappels en spek zijn de hoofdingrediënten. Net als bij veel Drentse gerechten werd er stroop bij gegeten. Het lijkt een vreemde combinatie maar het smaakt prima.

*250 gram gare witte bonen
250 gram bruine bonen
400 gram gekookte aardappelen
300 gram gesneden uien
500 gram mager vers spek of mager rookspek in blokjes
200 gram komijnekaas in blokjes of geraspt
10 gram boter
zout en peper*

Bereiding:

Verhit de boter en laat het schuim wegtrekken
Bak het spek en de uien
Voeg bonen en aardappels toe en verwarm goed
Voeg de komijnekaas toe en laat smelten onder regelmatig even roeren
Breng op smaak met peper en zout

Serveren:

Lekker met stroop en augurkjes, zilveruitjes of courgette in het zuur

Stamppot zoute snijbonen

500 gram zoute snijbonen

1 kilo aardappelen

4 magere speklapjes

1 verse worst

peper

grove mosterd

Vorbereiding:

Week de zoute snijbonen een nacht in water

Kook de bonen 20 minuten en proef of ze niet te zout zijn (zo ja, nogmaals weken en afkoken)

Bereiding:

Spoel het spek en de worst af in koud water

Kook de aardappels samen met het spek en de worst gaar

Verwarm de snijbonen apart

Leg spek en worst op een bord en hou warm

Maak stamppot van de aardappels en de snijbonen

Breng de stamppot op smaak met peper

Serveren:

Snij de worst in stukken

Geef de mosterd er apart bij

Bruine bonen met spek

500 gram gedroogde bruine bonen

8 speklapjes

boter

zout

kerrie

mosterd, augurkjes, zilveruitjes, stroop

Vorbereiden:

Was de bruine bonen en week ze een nacht in ruim water

Bereiden:

Kook de bruine bonen in circa vijf kwartier gaar

Wrijf de speklapjes in met zout en kerrie en bak ze op zacht vuur

Serveren:

Geef mosterd, augurkjes, zilveruitjes en/of stroop apart

Andere mogelijke bijgerechten zijn appelmoes, ketchup, courgette in het zuur

Nagerechten

Krentjebrij

125 gram gedroogde pruimen

100 gram gedroogde rozijnen

50 gram gedroogde krenten

125 gram vloggort

3 dl rode bessensap

7 dl water

schil van een halve citroen

1 kaneelstokje

suiker naar smaak

Vorbereiden:

Pruimen, rozijnen en krenten 24 uur weken in ruim water

Bereiden:

Pruimen, rozijnen en krenten afgieten. Weekwater wordt niet gebruikt

Gort in vijftien minuten gaarkoken in het water met citroenschil en kaneelstokje

Citroenschil en kaneelstokje verwijderen

Pruimen, rozijnen, krenten en bessensap toevoegen

Nog tien minuten koken

Op smaak brengen met suiker

Serveren:

Kan zowel warm als koud gegeten worden

Rijstebrij

150 gram gewone witte rijst

1 liter melk

mespunt zout

bruine basterdsuiker

kaneel

Vorbereiden:

Spoel de rijst af in een zeef en laat goed uitlekken

Bereiden:

Breng de melk met het zout aan de kook

Voeg de rijst toe en breng al roerend opnieuw aan de kook

Laat een uur sudderen

Serveren:

Zo warm mogelijk opdienen, bestrooid met bruine suiker en kaneel

Bitterkoekjespudding

1 liter melk
75 gram custardpoeder
60 gram suiker
1 ei
10 bitterkoekjes
amandellikeur
250 ml slagroom
geroosterd amandelschaafsel

Vorbereiden:

Knip de bitterkoekjes in kleine stukjes en besprenkel ze met de amandellikeur. Om te voorkomen dat de bitterkoekjes aan de schaar vast gaan plakken, de schaar telkens even nat maken.

Bereiden:

Meng de suiker met de custardpoeder
Voeg een beetje koude melk en het ei toe
Verwarm de rest van de melk (een beetje suiker op de bodem om aanbranden te voorkomen)
Een beetje warme melk mengen met het custardmengsel
Daarna de custard aan de warme melk toevoegen
Al roerend opnieuw aan de kook brengen
Een paar minuten laten doorkoken
Voorzichtig de bitterkoekjes door de pudding spatelen
Het mengsel overdoen in een met koud water omgespoelde puddingschaal
Bestrooien met suiker en afdekken met plastic folie zodat geen vel ontstaat
Enkele uren laten afkoelen

Serveren:

Slagroom kloppen
Amandelschaafsel licht roosteren
Pudding storten en garneren met slagroom en amandelen

Voor bij de koffie:

Drentse wafels met ijs en slagroom of Drentse eierpannenkoeken

2 à 3 eieren
4 beschuiten
4 eetlepels melk
zout
klontje (room)boter
suiker naar smaak
4 bolletje ijs
125 ml slagroom

Bereiden:

Leg de beschuiten naast elkaar in een platte schaal

Klop de eieren los met de melk

Giet het eimengsel over de beschuiten en laat alles intrekken

Klop de slagroom stijf met de suiker

Verhit een klontje boter en bak de beschuiten op niet te hoog vuur aan twee kanten goudbruin

Serveren:

Warm serveren met een bolletjes ijs en slagroom. Garneer de slagroom met een blaadje munt

Voor de pannenkoeken:

Hetzelfde recept gebruiken (maar dan zonder ijs en slagroom)

In plaats van de beschuiten heel te laten deze breken en door het eimengsel roeren

Bakken als pannenkoeken en opdienen met boter en bruine suiker

Arretjescake

Van arretjescake zijn eindeloos veel varianten in omloop: met tarwekoekjes of lange vingers, cointreau of rum. De cake dankt zijn naam aan de stripfiguur Arretje Nof, die in 1925/25 de hoofdrol speelde in reclameboekjes van de Nederlandsche Oliefabrieken (NOF) Calvé-Delft. De strip werd getekend door Johan Fabricius, zoon van de Drentse schrijver Jan Fabricius.

150 gram roomboter
75 gram pure chocolade
175 gram basterdsuiker
1 zakje vanillesuiker
225 gram speculaasjes
50 gram geschaafde amandelen
250 ml slagroom
koffielikeur

Bereiden:

Smelt de boter

Smelt de chocolade in een aparte kom

Meng de vanillesuiker en de basterdsuiker door de chocola

Giet onder voortdurend roeren de boter erbij

Breek de speculaaskoekjes in grove stukken en voeg ze toe

Voeg het amandelschaafsel toe

Bekleed een cakevorm met plastic folie en schep het mengsel erin

Zet de cake in de koelkast en laat opstijven

Serveren:

Klop de slagroom met suiker en koffielikeur naar smaak

Snijdt de cake in plakjes en serveer met slagroom

De recepten zijn terug te vinden in:

Roel Kuper, *Meer dan Broene Bonen*, uitgegeven in 2003 door Het Drentse boek

Roel Kuper, *Broene bonen uut de wok*, uitgegeven in 1999 door Het Drentse Boek

Jo van Lamoen, *Van kruudmoes en knieperties*, uitgegeven in 1987 door In den Toren