

KLOOSTERRECEPTEN

ANIJSPUDDING

85 gram boter
1 liter melk
75 gram bloem
schil van 1/2 citroen, in dunne reepjes gesneden
4 eieren
100-150 gram suiker
1/2 theelepel anijs
1/4 theelepel nootmuskaat
1 theelepel vanille
10-12 lange vingers, gedrenkt in anisette
500 gram perziken (in schijven of blokjes)
1/2 theelepel brandewijn
85 gram poedersuiker
1 klein mespuntje nootmuskaat
1/4 liter slagroom



Boter smelten. Melk, bloem en citroenschil mengen en door de gesmolten boter roeren. Op het vuur zetten en roeren, tot het mengsel opstijft. Voor het aan de kook komt, de met de suiker geklopte eieren, anijs, nootmuskaat en vanille toevoegen. Citroenschil verwijderen. Schep het mengsel in lagen in een schotel, telkens afgewisseld met een laag lange vingers en perziken. Zorg dat je 'beslag' genoeg overhoudt voor de bovenlaag. Slagroom, brandewijn, poedersuiker en nootmuskaat opkloppen en over de bovenlaag strijken. 4-8 uren laten staan.

MONNIKENGREIN

350 gram havermout
3x een handvol zonnepitten (gepeld)
1x een handvol sesamzaad
1x een handvol kokos
1/2 handvol tarwekiemen
75-150 gram gebroken amandelen
2-3 eetlepels olie
2-3 eetlepels honing



Alle ingrediënten mengen en uitscheppen op een ovenvaste schaal. De bereiding is meer een kwestie van 'poffen' dan van bakken. Temperatuur 180-190 graden, baktijd ongeveer een half uur, tot er een brose en knapperige 'koek' is ontstaan. De laatste 10 minuten goed opletten, want het baksel kan makkelijk verbranden. Serveren met veel melk(*) en honing. Een andere mogelijkheid is alleen de havermout te 'poffen' en dan de andere ingrediënten toe te voegen. (*) Melk die net uit de koe komt 1 dag laten staan, afromen en vervolgens de room opkloppen. De opgeklopte room heet veel melk.

WIJNSOEP

1/2 liter wijn
1/4 liter water
50 gram suiker
1 citroen, in schijfjes gesneden
1 pijpkaneeel
2 eierdooiers
1 snee roggebrood
eventueel een beetje reuzel
1 eetlepel meel
wijn of water



Wijn en water verwarmen. Suiker, citroenschijven en pijpkaneeel toevoegen. Laten koken. Intussen twee eierdooiers met een lepel water flink omroeren. Door de vloeistof roeren (blijven roeren!). Met geroosterde boterhammen (of stukjes brood) opdienen. Wie wil kan een beetje reuzel (of boter) verhitten, een lepel meel lichtgeel branden en met wijn of water laten opkoken.

Afkomstig van de site: www.annabee.net

de Zelfzwichter

WAT DE POT SCHAFT



VOORBEREIDINGEN IN DE KEUKEN VAN MOLEN HUNSSINGO
FOTO: H. BINK, GRONINGEN

HEDENDAAGSE STREEKRECEPTEN MET EEN STER

Het Noord-Groninger dorp Leens is vooral bekend om de fameuze middeleeuwse borg Verhildersum. Op het terrein van dit landgoed bevindt zich, in het gelijknamige schathoes, een restaurant met een chef-kok van naam en faam: Dick Soek. Dick werd in 2007 zelfs uitgeroepen tot Held van de Smaak. Een Held van de Smaak word je door prachtige etenswaren te maken of te telen, of door heel lekker te koken met producten uit de eigen streek. En dat doet Soek. Hij betreft zijn grondstoffen het liefst van lokale en regionale leveranciers. Zoals onbespoten groenten uit Leens en uit de borgtuin, wild van jachtclub Nimrod, eend uit de eendenkooi in de Westpolder, paling uit het Reitdiep, garnalen uit de Waddenzee, kaas van de geitenkaasmakerij de Oude Streek in Zevenhuizen en van Groninger graan gemalen bloem van de molen Joeswert in Feerwerd. Verder wordt er gekeken naar het aanbod van het betreffende seizoen.

Op de menukaart zijn ook regelmatig gerechten te vinden die bereid zijn met tarwe, spelt, gerst en boekweit. Dick Soek maakt dankbaar gebruik van deze granen, ze passen perfect in zijn filosofie van de pure keuken. De keuken van Dick is bekroond met een Michelin-ster. Voor dit katern heeft Dick Soek twee recepten beschikbaar gesteld – een kijkje in zijn keuken.

In dit katern schaft de molenpot nog een grote variëteit aan hapjes en eenpansmaaltijden van hier en daar.

SPELSALADE MET GEPOCHEERD EI, OVERJARIGE SCHAPENKAAS, SAUS VAN PADDENSTOELEN EN EEN SAUS VAN DOPERWTJES.

100g spelt (heel)
4 eieren, zeer vers
60g overjarige schapenkaas uit Oldehove
1 liter groentebouillon
50g gedopte doperwtjes
50g cantharellen



Week de spelt een nacht in de koelkast, kook de spelt in een halve liter groentebouillon met wat zout gaar.
Kook de doperwtjes gaar in wat gezoute bouillon en pureer deze met wat peper en zout tot er een mooie gladde en smeùige massa ontstaat, herhaal dit ook met de cantharellen.
Maak de gare spelt aan met een biologische hazelnootolie, voeg wat gesnipperde ui toe en peper en zout.
Schaaf van de overjarige kaas mooie dunne plakjes, bv met een dunschiller.
Pocheer de eieren in water met zout en azijn.

SPELTSOEP MET WILDE DUIF

1,5 liter gevogeltebouillon(liefst van duif maar mag ook groentebouillon zijn)
200g spelt
2 uien
1 borrelglas whisky
1 teen knoflook
2 takjes tijm
1 takje rozemarijn
1 mg saffraan
zout
4 duivenborstjes



Week de spelt een nacht in de koelkast.
Doe spelt in wat olijfolie met de gesnipperde ui, knoflook, gehakte tijm en rozemarijn en zweet dit aan. Blus met de whisky en doe de bouillon erbij.
Kook dit ongeveer 1,5 uur, haal wat gare en hele speltkorrels eraf en bewaar dit voor straks als garnituur in de soep.
Kook nog even door tot alles goed gaar is en pureer met een staafmixer de soep mooi glad, breng op smaak met wat zout en een scheutje whisky.
Bak de duivenborstjes op een matig vuur een beetje rood van binnen en trancheer deze.
Doe de hele spelt in een soepbord met daar op de duif en schenk de soep erbij.

STIP IN KOELTJE

1 liter melk
150 gram boekweitgrutten
een klein snufje zout



Alle ingrediënten vermengen in een pan en breng dit aan de kook.
Als het kookt zet hem laag en dan op de kleinste gaspit die men heeft doe de deksel erop en laat hem rustig gaar worden (wel regelmatig even roeren).
De stip in koeltje moet minimaal 20 minuten garen.
Als hij wat te dik is beetje melk toevoegen (denk er wel om: het is geen papgerecht en moet dus een stevige pot worden zodat je er een koeltje (kuiltje) in kan maken.
De stip in koeltje word gegeten met klontjes koude boter, gemalen kaneel en witte basterd suiker.
Men kan zelf ook wel andere smaak stoffen toevoegen zoals jam, stroop, enz.

ROEROM

250 gram boekweitemeel
1 mespunt zout
1 liter melk
100 gram stroop
25 gram boter



Doe de boekweitemeel met het zout in een pan.
Giet – goed roerend - scheutje voor scheutje de melk erbij.
Breng de massa al roerend aan de kook en laat 15 minuten op laag vuur doorkoken.
Doe intussen de stroop met de boter in een pannetje en laat op laag vuur smelten. De saus mag niet koken.
Dien de roerom warm op met in het midden van de pap een kuiltje, waarin wat stroopsaus wordt geschonken.

POFFERT (HARTIGE VARIANT)

200 gram tarwemeel of 100 gram tarwe - en 100 gram boekweitemeel
1 á 2 stuks eieren
10 gram gist
150 ml melk
100 gramrookworst
100 gramdobbelsteentjesrookspek
snufje zout
afgetreken eetlepelsuiker
50 gram eventueel gewelde rozijnen



Gistbeslag maken van het meel, gist, zout, suiker en melk, dan het deeg in een bak doen en er een natte doek over heen leggen 90 minuten laten rijzen op een warme plek.
Vermeng het deeg met stukjes gebakken spekjes, worst en rozijnen.
Beslag in ronde ijzeren pan doen, waarin tevoren spekjes zijn uitgebakken.
De poffert in een vrij warme oven (160 graden celsius) of op een zacht vuurtje zetten en met het deksel op de pan gaar en bruin laten worden.
Baktijd ongeveer 60 minuten, een prikproef doen (even met een sateprikker erin prikken en dan eruit halen; het stokje moet schoon en droog uit de poffert komen).
Eventueel gesmolten boter bij serveren.