

Recepten van Martha

RODE KOOL

Rode kool opzetten met een klein laagje water.

Uien plus appels op de rode kool en wat havermout of rijst en laulierpoeder.

Het geheel zachtjes laten stoven.

Als het gaar is, peper, nootmuskaat, kaneel, suiker en een klein beetje azijn + zout toevoegen.

Nu de rode kool omscheppen en..... eten maar!

Kooktijd ongeveer 3,5 uur.



STOOFPEERTJES

Neem daarvoor Wilde Giezemannen. Die worden mooi rood.

Zet peren op in een pan en 3/4 water (dus de peren blijven een deel boven water).

Gooi daar Creme de cassis of rode wijn bij (naar eigen smaak).

Daarbij nog wat rosevice of goede limonadesiroop.

Ongeveer vier uur heel zachtjes op het gas laten staan.

Neem daarvoor een sudderpit.

Als laatste suiker naar smaak toevoegen en een klein beetje kaneel.



RAUWE ANDIJVIE STAMPOT

Begin met aardappels koken, hoeveelheid naar behoefte.

Als de aardappels gaar zijn, melk, mosterd, rauwe uitjes, rauwe andijvie(fijn gesneden) en uitgebakken stukjes spek toevoegen.

Kruiden, peper en klein beetje nootmuskaat toevoegen.

Dit alles goed stampen.....klaar!!!!!!



HACHEE

Ongeveer 3 kilo uien snijden.

Dan kilo voor kilo bakken in een koekepan.

Daarna alles in een jus-pan (dan zijn ze al gebakken).

Voor het vlees gebruik je dikke riblappen (ongeveer een kilo).

Het vlees in kleine stukjes snijden en bij de uien mengen.

Laulier toevoegen plus hachee-kruiden (zijn te koop in bussen of zakjes).

De pan verder aanvullen met water tot de pan vol is.

Als het ongeveer drie uur gesudderd heeft moet het zo'n beetje gaar zijn.

Dan peper en een scheutje azijn en een klein beetje aangemaakte bloem toevoegen.

De bloem maak je aan met water of melk tot het een glad papje is (niet te dik).

Dan voorzichtig al roerend bij de uien mengen als de pan van het gas af is.

Dus niet bijmengen met de vlam eronder.

VRUCHTEN BOWL

We gaan er vanuit dat je 10 liter bowl wil maken.

Neem 3 literblikken perziken.

Neem 3 literblikkecocktailfruit .

Neem 3 literblikken ananas.

Neem 4 kleine blikjes mandareinen.

Neem 2 halve-literblikken aardbeien.

Neem 1 pot kersen.

Neem ½ liter sangria.

Neem een scheut aardbeiensiroop.

Doe dit in een 10-literemmer en gooi daar bovenop gesneden bananen (hoeveelheid naar eigen smaak).

Doe 1 citroen in schijfjes erbovenop tegen het verkleuren van de bowl.

Eventueel kan er nog bessenjenever bij of crème de cassis.

We zitten u aan de 12 liter zult u zeggen.....?

Die literblikken zijn altijd maar voor driekwart gevuld!



Geniet er maar van!