Apart Eetboek

Opgedragen aan Beertje, die onze recepten vast en zeker zal toeblaffen.

Inhoud

9 Voorwoord . . . . . Harry Valkenburg
11 Tafelmanieren . . . . . Reindert Vrij
14 Spaghettisaus . . . . . Mario Aandewiel
14 Bananenbrood . . . . . Mario Aandewiel
15 Surinaamse Ratjetoe . . . . . Hans de Beurs
16 Prei met Béchamelsaus . . . . . Marcel Bouman
17 Greixerade Macarrones . . . . . Marcel Bouman
18 Plumpudding . . . . . Kees Jan Brantjes
21 Chili con carne . . . . . Tom Dekker
22 Zoete lofsalade . . . . . Rong van Engelen
22 Aardappelsalade . . . . . Rong van Engelen
24 Spaghetti . . . . . Jos Erkamp
25 Hazepeper . . . . . Jos Erkamp
27 Gebraden Gans . . . . . Dick Gans
27 Hoofdkaas . . . . . Dick Gans
28 Zuurkoolsoep . . . . . Frits Groen
29 Tonijn Veronica . . . . . Frits Groen
29 Pangsit Goreng . . . . . Frits Groen
30 Prinz Regentenpudding . . . . . Frank Herben
32 Fruitsalade . . . . . Frank Herben
32 Citroenijs met wodka . . . . . Frank Herben
33 De AE-ers van 82/83 . . . . . In kleur
37 Djuvedje . . . . . John Huyer
37 Sjibabsjisi met salade . . . . . John Huyer
39 Hét sausje voor bij de chips . . . . . Marc Jansz
39 Engelse Pie . . . . . Marc Jansz
40 Slagroomsoesjes . . . . . Robert Moederzoon
41 Gehaktschotel à la Robert . . . . . Robert Moederzoon
42 Kalfshersenen à la Bourguignonne . . . . . Joke Nagtegaal
44 Bullshot . . . . . Joke Nagtegaal
44 Karnemelkgruwel . . . . . Joke Nagtegaal
45 Banane Pyromane . . . . . Jan Willem Put
46 Drammenhage . . . . . Gert-Jan Schaap
47 Terschellinger Pondkoek . . . . . Gert-Jan Schaap

49 Worteltjes-sinaasappelsoep . . . . . Francois Schreuder
49 Wortelcake . . . . . Francois Schreuder
50 Roti . . . . . Kleis Sorgdrager
51 Grauwe Poon in witte wijn . . . . . Marcel Steinbach
51 Chinese Preischotel . . . . . Marcel Steinbach
52 Chocoladeperen . . . . . Arno de Vos
53 Pipérade . . . . . Arno de Vos
53 Hollandsche Hap . . . . . Reindert Vrij
56 Hemelse modder . . . . . Koert Wieringa
56 Bananen Yoghurt . . . . . Koert Wieringa
57 Sneeuwpudding . . . . . Koert Wieringa
59 Zwitserland . . . . . Ron van Wijngaarden
59 Gestoofde lamsbout met rode wijn . . . . Ron van Wijngaarden
60 Enkele Spaceialiteiten . . . . . Henk Westerhuis
65 Nawoord
67 Colophon

Voorwoord

Een voorwoord schrijven?
Ja, en het moet goed zijn.
Oh, waar gaat het over?
Nou, het is een receptenboek dat is samengesteld door de hele AE.
Oh, wat moet er dan in staan?
Een recept natuurlijk, lumm . . !
Nou ja, dat moet dan maar. Vandaar mijn recept voor het bereiden van een lekkere, stevige, dolgedraaide Grafische MTS-er.

Ingrediënten
1 Grafische MTS — tenminste 12 vreemdsoortige leraren — 24 AE-ers — 33 GT-ers — 39 ET-ers — een camera en een contactkast — 1 doos filmmateriaal — 5 liter positief ontwikkelaar — 2 positief platen — 1 Sor K — 100 vel halfmat m.c. — 1 ons magenta inkt — 5 kilo leerstof

Bereiding
Kneed de leraren, onder toevoeging van 5 liter ontwikkelaar, 100 vel papier en 1 ons inkt tot een gemeleerd gezelschap, net zolang tot het vanzelf van de handen los laat.
Zet de camera op 5 en de contactkast op 2 minuten en laat ze een kwartier voorverwarmen.
Rol het geknede, gemeleerde gezelschap uit op de films en laat dit 5 minuten in de camera op het juiste nivo komen. Dan nog 2 minuten in de contactkast tussen de 2 positief platen in (denk om stofjes e.d.) om het nivo te verbreden.
Plet dit geheel tenminste 1 uur in de offsetpers en overgiet het met de klaargemaakte leerstof. Laat dit alles in een vergiet uitlekken en prop het in de AE-ers, de GT-ers en de ET-ers.
Het resultaat is een gezond, blozend en met kennis beladen jongmens waar veel bedrijven hun vingers bij af zullen likken. Dit resultaat is tevens bekend als Amsterdamse Grafische MTS-er.

Tafelmanieren

Ghij Heeren, Ghij Burghers, vroom en wegemoet
en drinckt met mijn
een roemer wijn
dat is wel so goet

Zo ongeveer eindigde Bredero een lied, waaruit blijkt dat in die tijd de sfeer aan tafel en de manier waarop een tafel was gedekt een belangrijke invloed had op het eetgedrag der tafelgenoten. Oude gewoontes, tradities, speelden daarbij een grote rol in de culinaire wereld van voor de Industriële Revolutie.

Het voortschrijden der techniek bracht ons het verval van de oude waarden; lieden van stand zagen zich geplaatst tussen de bauwjasserij van het grauw. 'Liberté, Egalité, Fraternité!' kraaide het gepeupel ten tijde van Robespierre. 'Ik bid niet veur brune bonen!' kreet Bartje, terwijl Willy van Hemert een bamischijf oppeuzelde.

Ook op culinair gebied vervaagden de normen: de etiquette vertroebelde. Snacklokalen en doe-het-zelf-muren rezen als giftige paddestoelen uit de grond. De vertrouwde etablissementen, waar gekamde obers zich van hun taak kweten, werden vervangen door kille, plastische ruimtes, met glazen vitrines waarin etenswaren lagen te bevriezen. De witte vleugel met de wat kalende pianist werd vervangen door technisch vernuft in stereo. De pianist, nu zonder werk, trok met een droefgeestige glimlach zijn diner uit de muur. 'Ten dode gedoemd.' zei eens een tennisleraar.

Gelijk krijgen doet hij niet, want thans heeft U, lezer(es), het meest begeerde eetboek, ooit stiekum gemaakt, voor U. Om de lezer(es) en gebruik(st)er te laten genieten van de exquise keur van smaakvolle gerechten volgt nu een leerzaam verslag met als doel de huidige banaliteiten uit ons eetgedrag te bannen. Kortom: de disgenoot tafelmanieren bijbrengen middels enige algemene wenken, nondeju nogantoe.

De eetkamer moet er netjes uitzien en op juiste temperatuur worden gebracht. Geurtjes uit de keuken dienen vermeden te worden.

Alles wat men nodig heeft aan tafel, moet er keurig uitzien en schoon zijn: het tafelzilver moet goed gepoetst zijn en de messen scherp gesle-

pen; het tafellaken moet schoon zijn en netjes gestreken. Let er op dat de middenvouw van het laken over het midden van de tafel valt. Behalve bij diners, waarbij het laken veertig centimeter over de tafelrand hangt, moet het laken altijd minimaal twintig centimeter over de rand hangen. Het verdient aanbeveling onder het laken een molton deken te leggen.

Zorg ervoor dat de vormen, lijnen en kleuren van uw gedekte tafel(s) van goede smaak getuigen. Kleine ornamenten als tafeldecoratie kunnen de sfeer in belangrijke mate beïnvloeden.

De plaatsing der borden moet zodanig geschieden dat de disgenoten elkaar niet kunnen hinderen. Plaats daarom de borden vijftig centimeter uit elkaar. Indien het een diner betreft moet er tussen de borden een ruimte van zestig centimeter bestaan. De borden altijd een centimeter binnen de tafelrand plaatsen. Voor de niet-ingewijdenen onder ons is het raadzaam om de borden met de holle kant naar boven op de tafel te plaatsen.

Tegenwoordig wordt er meestal open gedekt: dat wil zeggen dat de lepels en de vorken met de bolle kant naar onderen op tafel worden gelegd. Messen worden met de scherpe kant naar het bord toe gericht neergelegd. De algemene regel is dat wat het eerst wordt gebruikt, ook het meest aan de buitenkant van het bord ligt. Vorken plaatst men links van het bord (ze worden ook links gebruikt), terwijl respectievelijk messen en lepels rechts van het bord komen. Lepels en vorken, voor het dessert en/of nagerecht nodig, plaatst men aan de bovenzijde van het bord. Rechtsboven het bord vind men kroezen, glazen of bekers. Theelepeltjes bevinden zich altijd zodanig op het schoteltje dat de steeltjes naar rechts wijzen.

Bij het dekken bedenke men, dat alles wat gebruikt wordt tijdens de maaltijd op de tafel of dientafel gereed moet staan, zodat men, wanneer men eenmaal zit, niet telkens op hoeft te staan. Zet niets op tafel, wat niet nodig is. Het gebruik van een dientafel of -wagen is zeer aan te bevelen.

Degene die dient moet er keurig verzorgd uitzien; het dienen moet zo rustig mogelijk geschieden. Het aanbieden gebeurt rechts van de aangezetene, het afruimen links. Alles wat niet meer nodig is, wordt zo efficiënt mogelijk opgeruimd.

Tenslotte dient men zorgvuldig te werk te gaan bij het inviteren der gasten. Genodigden moeten enigszins bij elkaar passen. Komt het voor

dat men een vreemde eend in de bijt heeft ontvangen, dan dient men deze tactvol te integreren dan wel de deur te wijzen. Men bedenke echter dat een ongedwongen stemming onder de gasten de beste voorwaarde is tot het welslagen van de maaltijd.

Mocht de lezer toch nog enige vragen, suggesties en/of opmerkingen hebben, dan kan hij of zij zich vervoegen bij de specialisten die dit educatieve en toch speelse boekwerk hebben samengesteld.

Voorjaar 1983, Amsterdam.

Spaghetti saus

Ingrediënten
1 blikje tomatenpuree — 1 blikje water — 2 eetlepels olijfolie — een half teentje knoflook — een half kopje gehakte uien — een half kopje gehakte weed — 1 stukje thijm — 1 stukje spaanse peper — een half theelepeltje zout — 1 laurierblaadje

Bereiding
Mix het geheel in een pot, deksel erop en het gedurende 35 tot 40 minuten laten sudderen. Regelmatig roeren.
De saus over de spaghetti serveren.

Bananen brood

Ingrediënten
Een half kopje braadvet — 1 kopje suiker — 2 eieren — 1 kopje gestampte bananen — 1 theelepel citroensap — 2 kopjes bloem — 3 theelepels bakpoeder — een half kopje gehakte weed — een half theelepeltje zout — 1 kopje gehakte nootjes

Bereiding
Mix het braadvet met de suiker, klop de eieren en voeg dit eraan toe. Mix de bananen met het citroensap en voeg dit aan het eerste mengsel toe. De bloem, het zout en het bakpoeder bij elkaar mixen en dan alles bij elkaar mengen.
Ongeveer 5 kwartier in de oven bakken bij 375 graden.

Surinaamse ratjetoe (familierecept)

Ingrediënten
400 gr. witte- of zilvervliesrijst — 400 gr. magere varkenslappen — 4 eetlepels olie — 3 uien — 2 teentjes knoflook — 2 preien — 350 gr. spitskool of chinese kool — 1 rode paprika — 1 theelepel koriander — 2 theelepels gemberpoeder — 2 theelepels kerriepoeder — 3 eetlepels zoete ketjap — 1 bouillontablet — zout — verse peper — 200 gr. taugé

Bereiding
Kook de rijst gaar en droog (zilvervliesrijst, zie gebruiksaanwijzing op de verpakking). Snijd het vlees in blokjes, bestrooi deze met peper en zout en bak ze in de hete olie goudbruin. Voeg gesnipperde ui en uitgeperste knoflook toe. Snijd de prei in ringen en bak deze met de gesneden kool al roerende mee.
Voeg na 10 minuten in stukjes gesneden paprika, koriander, gemberpoeder, kerriepoeder, ketjap en het bouillontablet toe.
Laat nog vijf minuten stoven; de groenten moeten knapperig blijven. Schep de droge, afgekoelde rijst erdoor met de gewassen taugé. Verwarm alles door en door en breng op smaak.
Serveer met zuurgoed, tomatensla en sambal. De groenten kunnen ook apart van de rijst geserveerd worden.

Prei met béchamelsaus (voor vier personen)

Ingrediënten
1,5 kg prei — 50 g boter — 50 g bloem — 0,5 l warme melk — 1 dl slagroom — 1 eierdooier — 25 g geraspte kaas — peterselie — peper — zout.

Bereiding

Maak de prei schoon, verwijder het donkergroene gedeelte en de wortels. Was de prei en snijd de stengels in drie of vier stukken. Zet de stukken prei op met kokend water en wat zout en kook ze in ongeveer 20 minuten gaar. Laat ze uitlekken.

Smelt de boter in een steelpan, voeg de bloem toe en roer er in gedeelte de warme melk door. Laat het geheel een paar minuten zachtjes koken. Roer er dan, onder flink kloppen, de slagroom door. Laat de saus nog even warm worden, maar zorg ervoor dat deze niet meer kookt. Maak de saus smakelijk met peper en zout.

Roer de losgeklopte eierdooier en de geraspte kaas door de saus. Verwarm deze nog even.

Schep de prei in een schaal, giet er de saus over en dien het gerecht meteen op. Garneer de schotel eventueel met wat toefjes peterselie.

Greixera de macarrones (voor vier personen)

Ingrediënten
300 g macaroni — 1 kruiden- of plantaardige bouillontablet — zout — 1 stukje foelie zo groot als een postzegel — 2 eetlepels olijfolie of andere olie — 2,5 dl melk — cayenne peper — 100 g geraspte pikante kaas — mespunt kaneelpoeder — peper uit de molen of cayenne peper — soja — worcestersaus of aroma — 4 gepelde, hard gekookte eieren — 3 eetlepels gesmolten boter.

Bereiding

Breng 1,5 liter water aan de kook. Doe daar de macaroni, het bouillontablet, een flinke mespunt zout, het stukje foelie en een halve eetlepel olie in.

Roer tot het water weer kookt. Doe de deksel op de pan en laat de macaroni, op de laag gedraaide vlam of plaat in 8 - 12 minuten net gaar worden.Schuif intussen het rooster in het midden van de oven en verwarm die voor.Bestrijk de ovenschaal met een halve eetlepel olie.

Maak de melk in een kleine steelpan langzaam warm. Controleer of de macaroni gaar is. Zet de zeef op een kom of pan en giet de macaroni in de zeef af. Neem het stukje foelie uit de macaroni en doe die in de ovenschaal; schep de rest van de olie door de macaroni en bestrijk die met wat cayennepeper. Roer 70 gram kaas door de bijna kokende melk.

Maak met wat koud water een papje van het kaneelpoeder en roer dat, van het fornuis af, met peper naar smaak door de melk. Roer tot de kaas is gesmolten. Sprenkel desgewenst wat soja op de macaroni en giet de kaassaus in de ovenschaal op en tussen de macaroni.

Snijd de eieren overdwars door en zet ze met de dooiers naar boven in de macaroni. Verdeel de rest van de kaas over de schaal en besprenkel de inhoud met de gesmolten boter.

Zet de schaal in de oven tot het gerecht door en door warm en mooi van kleur geworden is.

Plumpudding

Ingrediënten (voor 4 puddingen)
225 gram krenten — 250 gram rozijnen zonder pit — 250 gram blanke rozijnen — 100 gram fijngehakte, geglaceerde vruchtenschilletjes — 150 gram fijngehakte geglaceerde kersen — 150 gram geblancheerde, in reepjes gesneden amandelen — 1 zure moesappel, geschild, zonder klokhuis en grof gehakt — 1 worteltje, geschrapt en fijngehakt — 2 eetlepels geraspte sinaasappelschil — 2 eetlepels geraspte citroenschil — 225 gram fijngehakt niervet — 225 gram bloem — 8 of 9 sneetjes witbrood, zonder korst en verpulverd in een elektrische mengbeker of fijngemaakt met een vork — 225 gram donkerbruine suiker — 1 theelepel koekkruiden — 1 theelepel zout — 6 eieren — 4 glazen cognac — 5 eetlepels vers sinaasappelsap — 4 eetlepels vers citroensap — 2 glazen cognac om te flamberen

Bereiding

Meng krenten, beide soorten rozijnen, schilletjes, kersen, amandelen, appel, worteltje, sinaasappel- en citroenschil met het niervet en werk het met een lepel of met de hand goed door elkaar. Roer bloem, broodkruim, bruine suiker, koekkruiden en zout erdoor. Klop de eieren tot zij schuimen in een grote kom. Roer er de cognac en de vruchtensap door en giet dit over het fruitmengsel.

Kneed de massa krachtig met twee handen door elkaar en bewerk het geheel verder met een houten lepel, zodat alle ingrediënten doordrenkt zijn. Leg een vochtige doek over de kom en zet hem minstens 12 uur in de koelkast.

Vul 4 originele Engelse puddingvormen van 1 liter inhoud of 4 andere gladde vormen met het mengsel, maar vul ze niet verder dan 5 centimeter onder de rand. Bedek de inhoud van de vormen met een stuk beboterd folie dat over de rand naar beneden wordt getrokken en vastgedrukt. Leg hierover een vochtige theedoek en bin Vul 4 originele Engelse puddingvormen van 1 liter inhoud of 4 andere gladde vormen met het mengsel, maar vul ze niet verder dan 5 centimeter onder de rand. Bedek de in-

"stevig kneden"

houd van de vormen met een stuk beboterd folie dat over de rand naar beneden wordt getrokken en vastgedrukt. Leg hierover een vochtige theedoek en bind hem onder de rand vast met een touwtje. Pak de twee tegenover elkaar liggende punten van de doek en knoop ze op het midden van de vorm vast; doe hetzelfde met de twee andere uiteinden.

Zet de vormen in een grote pan en giet daar zoveel water in, dat de vormen driekwart onder staan. Laat het water op hoog vuur aan de kook komen, doe een stevige deksel op de pan, draai de vlam zo laag mogelijk en laat de pudding 8 uur stomen. Er moet voortdurend kokend water worden toegevoegd omdat er veel verdampt.

Wanneer de puddingen gaar zijn pakt men ze uit het water en laat ze tot kamertemperatuur afkoelen. Verwijder daarna de doeken en het folie en leg er een nieuw stuk folie stevig over. Laat de puddingen minstens 3 weken in de koelkast of kelder staan voor ze aan te snijden. Plumpudding kan een jaar bewaard worden in de koelkast of op een koele plaats; de traditie wil, dat zij vaak een jaar van tevoren wordt klaargemaakt.

Als het moment van opdienen is aangebroken, zet men de vorm weer in de pan, waarin zoveel kokend water staat, dat de vorm voor driekwart onder staat. Breng het water snel aan de kook, leg een deksel op de pan, draai de vlam laag en laat de pudding 2 uur stomen. Glijd met een mes langs de binnenkant van de vorm en leg er een omgekeerde taartschaal op. Pak vorm en schaal stevig beet en draai ze om. De pudding zal er waarschijnlijk heel makkelijk uitglijden.

De traditionele saus bij deze kerstpudding is Cumberland rumboter of Cognacboter. Soms stopt men vlak voor het opdienen gelukspenningen, goed ingepakt in een papiertje, in de pudding. Wie de pudding brandend wil binnen brengen, verwarmt de extra cognac in een pannetje op een lage vlam, steek de drank met een lucifer aan en giet hem vlammend en wel op de pudding. Eet smakelijk.

Chili con carne

Chili con carne is een pittig gekruide Mexicaanse bonenschotel. Het recept is voor 4 personen.

Ingrediënten
1 literblik bruine bonen — 1 pond half om gehakt — 1 pond tomaten — 1 groot pak soepgroente — 2 grote uien — 1 teentje knoflook — 2 groene paprika's — 1 klein blikje tomatenpuree — 3 schijven ananas — parmezaanse kaas — tabasco — worchestershire saus — chili-poeder — peper — nootmuskaat — paprika poeder — zout — rode wijn.

Bereiding

Eerst de ui en de paprika, niet te klein gesneden, in een flinke pan bruin laten bakken. Daarna het gehakt erbij en dat ook bruin laten worden. Nu de soepgroente erin.

Als deze een beetje gaar begint te worden zout, peper, nootmuskaat, flink wat chili poeder, tabasco, wat worchestershire saus, knoflook, paprika poeder, en de tomatenpuree toevoegen. Nu kunnen ook de in 6 stukjes gesneden tomaat erbij.

Als de soepgroente helemaal gaar is en als de hele zaak goed heet is, kan de ananas, in stukjes gesneden, erdoor. Het mag nu niet meer koken. De parmezaanse kaas wordt op tafel over het eten gestrooid.
Rode wijn is bij dit gerecht sterk aan te raden.

Zoete lofsalade (voor vier personen)

Ingrediënten
1 pond witlof — 2 appels (Goudreinetten) — 2 sinaasappels — 100 ml ongeklopte slagroom of kwark — sap van een halve citroen — 1 à 2 eetlepels honing — peper en zout.

Bereiding
De lof wassen en in kleine ringetjes snijden. De lof niet koken. Appels schoonmaken en snijden tot kleine blokjes. Sinaasappels schoonmaken en er vooral op letten dat alle wit er af is. De sinaasappels verdelen in partjes en deze in 3 à 4 stukjes snijden.

U heeft drie kommen nodig; twee kleine en één grote. In de grote kom doet u de lof en driekwart van de appels en sinaasappels. Een kwart bewaart u in een kleine kom. In de andere kom mengt u de slagroom of kwark samen met het citroensap, honing. Voeg zout en peper naar smaak toe.

Van de gemaakte saus mengt u driekwart in de grote kom met lofsalade. Een kwart van de saus giet u er vervolgens overheen. De resterende appels en sinaasappels garneert u over de lofsalade.

Aardappelsalade

Ingrediënten
1,5 kg aardappelen — 2 grote uien — bakje champignons — 2 grote tomaten — zilveruitjes — augurken — organo — azijn — olijfolie — cayenne peper — zout — thym — sla — mayonaise — kerry — bieslook

Bereiding
Schil de aardappelen en kook ze in zout water. Was ondertussen de champignons en snij de uien en tomaten tot kleine stukjes.

Bak de champignons zowel in grote als in kleine stukken in de braadpan. Voeg aan de champignons cayennepeper, kerry, organo en thym toe. Meng, onder toevoeging van wat olijfolie, dit alles tot een kruidig sausje. Als de aardappelen gaar zijn moet u ze afgieten en gelijk in stukjes snijden (pas op uw vingers).

Het grote geheim van aardappelsalade is dat men het gerecht bereidt als de aardappelen nog heet zijn. Voeg aan de hete stukjes aardappelen de uien, $^3/_4$ van de tomaten en $^3/_4$ van de champignons toe. Met azijn en olijfolie het geheel op smaak brengen. Snipper het bieslook en neem een hoeveelheid zilveruien (ongeveer 15 stuks) en 2 grote augurken die men in plakjes snijdt. Meng dit alles door de aardappelen. Het geheel afkoelen in de ijskast.

Als de basis-salade afgekoeld is, neemt u een schaal en belegt deze met sla. De slablaadjes kunt u boven de rand van de schaal laten uitsteken. Doe hierin de basis-salade. Smeer over de basis-salade mayonaise en giet het resterende sausje er overheen. Garneer het geheel met plakjes augurk, zilveruitjes en bieslook. Breng wat kleur aan door kerrypoeder en cayennepeper er overheen te strooien.
Eet smakelijk.

Spaghetti

Ingrediënten
1 pond gehakt — 1 pak spaghetti van 500 gram — 2 grote uien — 2 teentjes knoflook — groot blik tomatenpuree — peper — zout — snufje cheyenne peper — geraspte parmezaanse kaas.

Bereiding

Snipper de uien en fruit deze in de boter totdat ze er glazig uitzien. Voeg het even losgehaalde gehakt toe en maak dit rul met behulp van een vork. Het gehakt zal langzaam maar zeker bruin gaan worden. Breng in de tussentijd een grote pan met water en wat zout aan de kook. Wanneer het water kookt, worden de spaghetti-stengels rechtop in het water gezet. Als ze warm worden zakken de stengels langzaam onder water. Beslist niet duwen, dit om breken te voorkomen. Kook de spaghetti gaar in de tijd die aangegeven staat op het pak. Tijdens het koken regelmatig roeren en de slierten optillen. Proef of de sliert gaar is. Het water afgieten in een vergiet (de slierten glibberen namelijk gemakkelijk tussen de pan en deksel door!) Een klont boter in de spaghetti en nog 2 minuten op het vuur laten staan.

Terug naar het gehakt. Dit is in het geheel rul gemaakt en bruin geworden. Voeg de knoflook via de knoflookpers toe of hak ze zéér fijn. Voeg vervolgens de tomatenpuree, peper zout en cheyennepeper toe en laat dit goedje enkele minuten pruttelen totdat de spaghetti ook gaar is. Voeg de gehakt aan de spaghetti toe en dien het op. Strooi de geraspte parmezaanse kaas naar smaak op het bord.

Eet u smakelijk. Aan te bevelen is een goede rode Italiaanse wijn zoals Chianti, Barbera of Lambrusco.

Volgens Italiaans gebruik is het de gewoonte om de spaghetti-slierten niet te snijden. De bedoeling is om met behulp van een lepel, de spaghetti op de vork te draaien. Het bovenstaande recept is echter niet de bereiding zoals de Italianen die kennen. Spaghetti is namelijk een voorgerecht en derhalve gebruiken de Italianen veel minder gehakt.

Maar omdat de Hollanders dit eten als een volwaardig menu zien, heb

ik het een beetje aangepast. Het eten is vrij gauw klaar en vervaardigd en opgediend als bovenstaande wijze oogst de Spaghetti de la Josephe áltijd succes!

GRAFISCHE MTS AMSTERDAM
Contactweg 36
1014 AN AMSTERDAM

Hazepeper

Ingrediënten
stukken haas, 2kg — 1 grote ui — 1 teentje knoflook — 8 jeneverbessen — 1 blaadje laurier — 12 peperkorrels — 100 gram ontbijtspek — 1 theelepel thijm — 2 kruidnagels — halve fles jonge rode wijn — 6 eetlepels azijn — halve fles jonge rode wijn — 6 eetlepels azijn — zout — bloem — 100 gram boter of margarine — 12 zoetzure zilveruitjes — 25 gram bloem.

Bereiding

Maar al te vaak gebeurt het dat rond de kersttijd de geweldige stukken haas overblijven. Wat moet je daar dan mee doen? Weggooien? Nee, daarvoor is onderstaand recept gemaakt. Maar ook wanneer het geen kerstmis is, smaakt dit gerecht voortreffelijk. Het is mogelijk om een kleine haas te gebruiken.

Snij de ui in ringen en snipper de knoflook ragfijn of gebruik een knoflookpers. Kneus de jeneverbessen en peperkorrels en snij het spek in dobbelstenen. Bestrooi de stukken haas met ui, laurier, knoflook, thijm, jeneverbessen, peperkorrels en kruidnagels en giet er wijn en azijn over. Laat de stukken haas zo minstens 12 uur staan en schep van tijd tot tijd alles eens om.

Neem de stukken haas eruit, laat deze goed uitlekken en bestrooi ze met zout en bloem. Braad ze, tezamen met de ringen ui en dobbelstenen spek, in 75 gram hete boter aan alle kanten licht goudbruin en voeg na 20 minuten de ongezeefde marinade toe èn nog een halve dl.water. Leg een deksel op de pan en laat het geheel zo nog ruim een uur stoven boven een laag vuur.

Voeg de zilveruitjes 20 minuten vóór het einde van de stooftijd toe.

Fruit de bloem lichtbruin in de resterende boter. Zeef het stoofvocht en giet het geleidelijk bij de gebruinde bloem. Blijf steeds goed roeren, boven laag vuur, tot een gebonden saus ontstaat.

Voeg de stukken haas, zilveruitjes en dobbelsteentjes spek toe en laat alles samen goed heet worden.

Eet smakelijk.

..."Snijd de traanklier voorzichtig weg"

Gebraden Gans (10 a 12 personen)

Ingrediënten

1 gans — 125 à 150 gram boter — zout — aardappelen of appelen

Bereiding

Snijd de traanklier van de gans voorzichtig weg, was de gans en laat hem goed uitlekken. Wrijf hem van binnen en buiten met zout in, vul de holte binnenin met enige geschilde aardappelen of appelen (deze nemen de sterke smaak weg), naai het vel dicht of steek het met een houten pennetje vast. Gebruik niet teveel boter, omdat een goed gemeste gans bijna in 'haar eigen vet' kan braden.

Braad deze grote vogel uitsluitend in de oven, onder geregeld bedruipen. Reken een braadtijd van plus minus 4 uur. Veeg de poten af en bekleed ze met manchetjes. Geef bij gebraden gans appelmoes, rodekool of compôte van schijfjes of halve appelen.

Hoofdkaas

Ingrediënten

$^1/_4$ varkenskop (in stukken gezaagd) — $1^1/_4$ pond rund- of varkensvlees — $1^1/_4$ afgestreken eetlepel zout — 1 theelepel peper — $^1/_2$ theelepel gemalen kruidnagel — $^1/_2$ theelepel nootmuskaat — azijn en augurkjes naar gelang

Bereiding

Zet de varkenskop tot aan de bereiding in zout water, borstel hem daarna in lauw water goed schoon, spoel hem af en laat hem daarna in zoveel water, dat hij voor ongeveer de helft onderstaat, in plm. $1^1/_2$ uur gaar koken. Voeg nu het gewassen vlees toe en laat alles nog ongeveer 1 uur koken, zodat het vlees van de kop gemakkelijk van het been loslaat en er maar weinig kookvocht is overgebleven (plm. 2 kopjes).

Haal het vlees van het been en maal het, samen met het rund- of varkensvlees, door een vleesmolen met een fijn rooster. Voeg de gemalen massa bij het kookvocht, roer alles met zout en peper goed door elkaar en voeg ook de in kleine stukjes gesneden augurkjes toe. Roer nu een scheutje azijn naar gelang door het mengsel, breng de hoofdkaas in kommetjes over en dek deze af met juist passende perkament papiertjes, die in azijn zijn gedrenkt en giet hierop weer wat azijn. Laat de hoofdkaas koud en stijf worden en snijd deze dan in dunne plakjes bij de boterham.

Gedurende 1 à 2 weken houdbaar.

Zuurkoolsoep (maaltijdsoep)

Ingrediënten
300-500 gram schenkelvlees — 1 1/2 liter water — een halve ui — 2 worteltjes — peterselie — 10 peperkorrels
Voor de bouillon: 10-15 gram zout — 2 laurierbladeren — 1 grote ui — 50-75 gram boter — 40 gram bloem — 150 gram zuurkool — 3 eetlepels tomatenketchup — 1 theelepel kummel (karwij) — 1 theelepel paprikapoeder — 100 gram knoflookworst — 1/8 liter slagroom — veel peterselie — strooiaroma

Bereiding (4-5 uur, 's morgens beginnen)

Zet het vlees op met 1 1/2 liter water, de halve ui, worteltjes, een paar takjes peterselie, peperkorrels en zout. Laat dit alles 2 tot 3 uur trekken. Zeef de bouillon, zoek het vlees uit en snijd het in kleine stukjes, snijd ook de worteltjes fijn: doe de rest (ui, peterselie en de kruiden die in de bouillon hebben gezeten) weg.

Snijd 1 grote ui in snippers. Laat de boter smelten en fruit daarin de ui, strooi de bloem erover en laat dit heel licht geel worden. Voeg dan de bouillon, het vlees, de worteltjes, de klein gesneden zuurkool, de tomatenketchup, kummel, paprikapoeder en de fijn gesneden worst toe.Laat de soep 1 uur zachtjes doortrekken. Daarna van het vuur af en de slagroom en veel fijn geknipte, verse peterselie er door doen.

Afmaken met aroma, peper, zout enz.

Tonijn Veronica

Ingrediënten
2 blikjes tonijn in olie — 3 grote vleestomaten — 1 grote ui — verse champignons — 1 blik champignonsoep — klein zakje paprikachips — zout — peper — paprikapoeder

Bereiding

Tonijn laten uitlekken,(de olie bewaren), en samen met de tomaten in stukjes snijden. Ovenvaste schaal insmeren met 1/3 van de olie, en de tomaat en de tonijn om en om in de schaal doen en dit overstrooien met peper.

Ui in reepjes snijden en fruitten in 1/3 van de olie, dit dan over de tonijn en tomaten schikken. Champignons in dikke plakken snijden en bakken in 1/3 van de olie. Vocht afgieten en bewaren, champignons moeten in de schaal.Het geheel overstrooien met, ruim, paprikapoeder. Chips wat fijner maken en er overheen strooien.

De soep uit blik aanlengen met het champignonnat en dan deze saus met eventueel wat zout over de schaal gieten. De schaal 15 minuten in een al voorverwarmde oven zetten.

Pangsit Goreng

Ingrediënten
1 pond gehakt — 150 gram gepelde garnalen (deze heel fijn malen) — 1 ei (rauw) — 1 theelepel ve-tsin — veel peper — veel aromat — zout naar smaak — 2 tenen knoflook (uit de knijper) — pangsitvellen (kant en klaar te koop bij Indische winkels)

Bereiding

Vermeng alles wat hierboven staat, behalve de pangsitvellen, tot een goede massa en maak er 'soepballetjes' van. Deze 'soepballetjes' vouw je in een pangsitvelletje. Pangsit bakken in frituurolie van 180 graden tot ze lichtbruin van kleur zijn. Even uit laten lekken.

Eten met rode gembersaus of pangsit saus.

Pangsitsaus: ketchup met de helft van deze hoeveelheid chilisaus erdoor, dus 2 : 1, met een beetje water erbij en dan verwarmen.

Prinz-Regenten Pudding

Een gerecht uit de Hogere Kringen, uit de Tijden van Weleer.

Ingrediënten

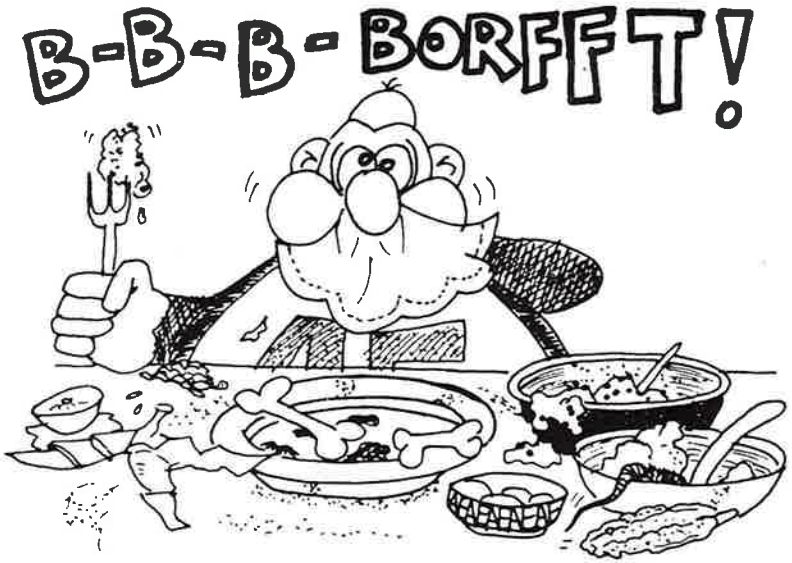
250 gram oudbakken witbrood, zonder korst — 75 gram sultana's, witte rozijnen — 75 gram kleine pikzwarte krenten — 75 gram gehakte gerookte amandelen — 50 gram gekonfijte sinaasappelschil, fijn gehakt — 75 gram suiker — 6 eieren — wat tijm en zout — 0,5 liter melk — 150 gram echte boter.

Bereiding

Wittebrood in dobbelsteentjes snijden en in de roomboter licht goudbruin bakken. In een puddingvorm laagsgewijze, nadat we eerst een paar schepjes bruine suiker onderin hebben gedaan, dit gebakken brood en daarop een laagje rozijnen, dan weer brood, dan krenten, dan weer brood, amandelen, etc.

Nu vermengen we de melk met de eieren, de suiker, zout en tijm. Dit gieten we met tussenpozen over de inhoud. (In zeer frivole keukens werd er nog wel eens een goed glas cognac bij gedaan.)

Laat alles zeker 1 uur weken en dan de pudding 2 uur in een pan met kokend water laten staan. Dan laten afkoelen. Na 2 dagen is de pudding op z'n best.



"smakelijk eten"

Eventueel kan er nog een dikke saus van eieren, room, wat bloem, suiker en een glas echte, volle madeira wijn bij geserveerd worden.

Fruitsalade

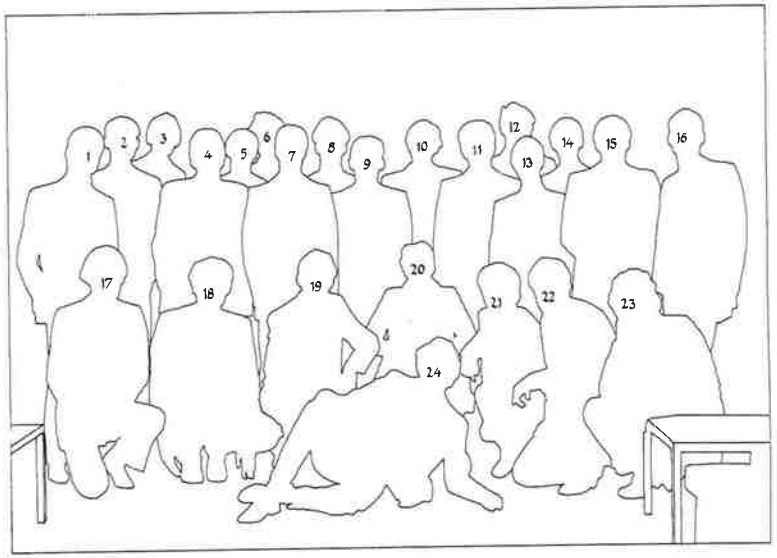
Ingrediënten
appels — sinaasappels — bananen — verder bijvoorbeeld peren — ananas — grapefruit — mandarijnen — pruimen enz. — likeur (grand marnier) — eventueel slagroom

Bereiding
De citrusvruchten pellen en dan het wit, pitten en harde vellen verwijderen. De moten van sinaasappels en grapefruits in 2 of 3 stukken snijden. Het andere fruit schillen en in stukjes snijden. Zodra appels en peren toegevoegd worden regelmatig husselen om het bruin worden van de appels en peren te voorkomen. Tenslotte wat grand marnier toevoegen en goed husselen.
Koud serveren met of zonder slagroom.

Citroenijs met Wodka

Ingrediënten
citroenijs — wodka — geconfijte kersen

Bereiding
In een hoog champagne- of ijsglas een paar bolletjes citroenijs doen. Hier bovenop een geconfijte kers en dan overgieten met wodka. Serveren met een lange ijslepel en een rietje, zonder slagroom.



de AE-ers van '82-'83

1. Francois Schreuder
2. Dick Gans
3. Henk Westerhuis
4. Tom Dekker
5. Mario Aandewiel
6. Frits Groen
7. Ron van Wijngaarden
8. Mark Jansz
9. Jos Erkamp
10. Frank Herben
11. Koert Wieringa
12. John Huijer
13. Rong van Engelen
14. Gert-Jan Schaap
15. Robert Moederzoon
16. Marcel Bouman
17. Hans de Beurs
18. Arno de Vos
19. Kleis Sorgdrager
20. Joke Nagtegaal
21. Reindert Vrij
22. Kees-Jan Brantjes
23. Jan Willem Put
24. Marcel Steinbach

Djuvedje.

Ingrediënten
50 gram boter — 300 gram kippevlees — 1 bouillontablet — 1/4 liter water — 4 aardappels — 2 preien — 1 rode paprika — 1/2 pond sperciebonen — 1 courget of 2 ons champignons — 6 eetlepels witte bonen — peterselie — 2 theelepels maizena — zout en peper.

Bereiding
Laat de boter bruin worden en braad hierin het in stukjes gesneden kippevlees. Afblussen met 1/4 liter water en het bouillontablet toevoegen. Dan de prei (in ringen), de paprika (in stukjes), de courget (in stukjes) of gesneden champignons, de rauwe sperciebonen (in stukjes van ± 2 centimeter), de aardappels (in blokjes). Deksel op de pan en ± 30 minuten laten stoven op een laag vuurtje. Iets binden met maizena.

Tenslotte de witte bonen en de peterselie erdoor roeren. Op smaak maken met zout en peper. Het geheel opdienen met stokbrood of rijst.

Sjibabsjisi met salade.

Ingrediënten
1 1/2 pond rundergehakt — 1 ei — 2 beschuiten — 1/2 theelepel knoflookpoeder — zout en peper.

Bereiding
Gehakt met zout, peper, knoflookpoeder, ei en beschuit goed kneden. Daarna kleine rolletjes draaien en grillen of barbecuen. Hierbij serveert men stokbrood en salade.

Ingrediënten
250 gram tomaten — 200 gram komkommer — 300 gram rode paprika — 80 gram uien — 20 gram peterselie — 40 gram olie —

1 eetlepel azijn — 2eetlepels melk — zout en peper.

Bereiding

Alle groenten in kleine stukjes snijden en goed mengen. Olie, zout, peper en azijn toevoegen. Tenslotte 2 eetlepels melk erdoor roeren.

..."en roeren het geheel stevig doorelkaar"

Het sausje voor bij de chips

Ingrediënten

Mayonaise — tomatenketchup — knoflookpoeder — peper en zout — ketjap — oreganopoeder — koffiemelk — magere kwark

Bereiding

We nemen een schaaltje dat we ongeveer voor de helft vullen met mayonaise. Hier voegen we (naar smaak) twee lepels ketchup, een beetje knoflookpoeder, peper, zout, een drupje ketjap en een theelepeltje oreganopoeder aan toe.

Eventueel kunt u er een scheutje koffiemelk òf een paar eetlepels magere kwark aan toe voegen.Het geheel goed doorroeren tot een romige dipsaus.

Engelse Pie (voor vier à vijf personen)

Ingrediënten

10 plakjes bladerdeeg — 500 gram fijne doperwtjes — 500 gram worteltjes — 2 à 3 tomaten — 200 gram champignons — 2 hardgekookte eieren — 2 uien van groot formaat — 4 ons kipfilé — 2 augurkjes — boter en diverse specerijen

Bereiding

Als eerste braden we de kipfilé in een pan. We halen hierna de kipfilé uit de pan en laten 'm afkoelen. Vervolgens snijden we de uien in ringen en laten we ze licht opbakken.

Ondertussen wassen we vast de champignons en na ze klein gesneden te hebben voegen we ze toe aan de uien. Dan laten we het even smoren. Intussen laten we de doperwtjes en de worteltjes even uitlekken.

We nemen na deze voorbereidingen een springvorm van ongeveer 20 centimeter doorsnede. Deze spoelen we even om met koud water. Dan bekleden we de vorm met het bladerdeeg. Vervolgens leggen we wat doperwtjes, worteltjes, uitjes, champignons, een in plakken gesneden tomaat, klein gesneden kip en wat oreganopoeder laag voor laag in de vorm. Dit herhalen we tot alles op is.

Nu nemen we de eieren, die we fijn maken en vervolgens verspreiden over de vorm. We sluiten het geheel af met bladerdeeg dat we afdichten met een beetje vocht. Het geheel bestrijken we met geklopt eigeel.

De oven dient goed voorverwarmd te zijn. Ten slotte zetten we de pie in de oven op stand 5. Na een uur is het gerecht klaar. Samen met een goede Bordeaux vormt het een overheerlijke maaltijd.

Slagroomsoesjes (ongeveer 30 stuks)

Ingrediënten
1 deciliter water — mespuntje zout — 50 gram boter of margarine — 50 gram bloem — 2 eieren

Bereiding

Breng het water met zout in een pannetje aan de kook. Stort ineens alle bloem erin en roer tot de deegbal zo is dat ze gelijkmatig is en van de wanden van het pannetje loslaat. Neem het pannetje van het vuur. Roer eerst het ene ei erdoor en doe, als daarvan helemaal niets meer te zien is, het andere ei er pas bij. Roer nog vijf à tien minuten krachtig in het deeg om er zoveel mogelijk lucht in te brengen. Leg met twee theelepels op een beboterd bakblik 30 bergjes deeg.

Verwarm de oven voor op 200 graden C. en schuif het bakblik in de oven. Laat de soesjes in tien à vijftien minuten gaar en lichtbruin bakken. De soesjes zijn gaar als ze heel licht aanvoelen. Laat ze afkoelen op een rooster.

Als de soesjes afgekoeld zijn geef je er met een mes een klein sneetje in en hierdoor spuit je de soesjes vol met stijfgeklopte slagroom.

Tip: Je kunt de soesjes ook vullen met garnalencrème, groene kruidenkwark, vanille-ijs of chocoladeslagroom.

Gehaktschotel à la Robèrt (voor 4 personen)

Ingrediënten
ruim 1 kilo aardappelen — 1 pond gehakt — 1 grote ui — 1 doosje champignons — halve paprika — half pond taugé — 1 prei — 1 teentje knoflook

Bereiding

Handeling 1: De ui schoon maken en deze fijn snipperen. De champignons wassen en in schijfjes snijden. De paprika schoonmaken en in kleine stukjes snijden. De prei schoonmaken en in kleine stukjes snijden. Aardappelen schillen en in het water zetten.

Handeling 2: Zet een bakpan op het vuur en bak de uisnippers glazig aan. Als de uisnippers goed zijn dan doe je de champignons erbij. Dit laat je dan ongeveer tien minuten smoren, d.w.z. het gas op half zetten en een deksel op de bakpan zetten.

Handeling 3: Zet de taugé met water in een pannetje op het vuur en wacht dan tot het water kookt. Als het water kookt, moet je het twee minuten door laten koken. Daarna gooi je de taugé in de vergiet en dit laat je dan uitlekken.

Handeling 4: De aardappelen met wat zout opzetten en ongeveer twintig minuten laten koken. Daarna afgieten en droog laten stomen.

Handeling 5: Als de tien minuten van handeling 2 om zijn, dan pak je de deksel van de bakpan en voegt er de paprika, de prei en de taugé bij. Dit laat je dan weer twintig minuten stoven.

Handeling 6: Gehakt aanmaken met:
—peper
—zout
—paprikapoeder
—teentje knoflook

Het gehakt ga je dan zonder boter in een bakpan aanbakken zodat het gehakt rul wordt en niet een grote klont. Het gehakt laat je dan gaar braden.

Handeling 7: Aardappelpuree maken. De aardappels fijn stampen met een beetje melk, een klont boter en wat nootmuskaat.

Handeling 8: Steek de oven aan en laat hem tot ongeveer 200 graden Celsius warm worden. Dan doe je op de bodem van een vuurvaste schaal de ui met de champignons, de paprika, de prei en de taugé. Hier bovenop doe je het rulle gehakt. En als laatste komt de aardappelpuree er bovenop. De aardappelpuree strijk je van boven glad en strooi er dan wat paneermeel overheen. Nu nog een klein klontje boter erop en dan zet je de schaal met inhoud in de oven. Na ongeveer twintig minuten kijk je of er een lichtbruin korstje op is gekomen en als dit zo is, dan is de schotel klaar voor gebruik.

Kalfshersenen à la Bourguignonne

Ingrediënten
2 stel kalfshersenen — 10 gram zout per liter water — azijn — ui — wortel — peterselie — foeli — tijm — peperkorrels — 125 gram boter — 150 gram champignons — 100 gram ontbijtspek — 100 gram zoetzure zilveruitjes — 1 glas rode wijn — 1 flinke lepel bloem.

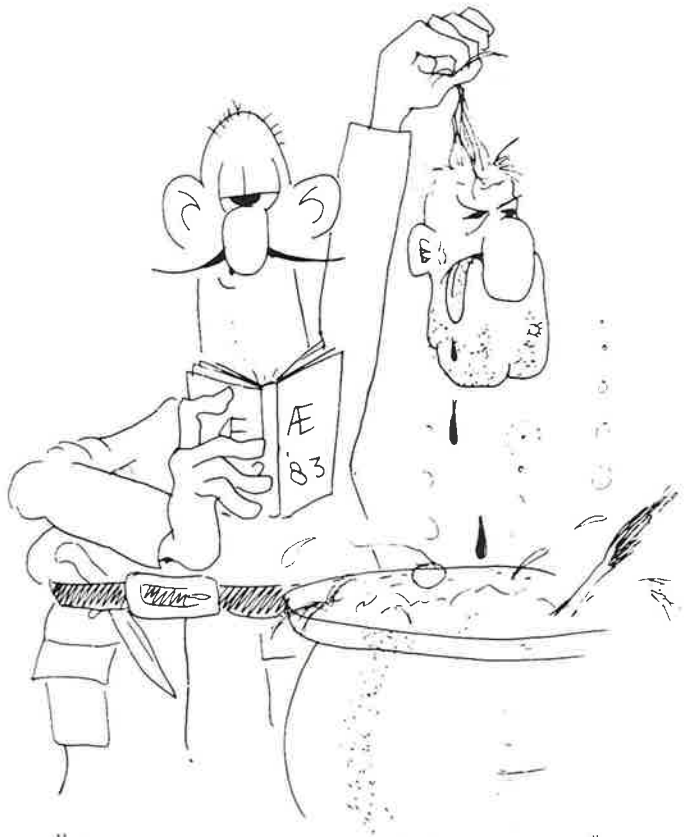
Bereiding

De hersenen in koud water laten uittrekken. Het water enige keren verversen. De bloedvaten zoveel mogelijk verwijderen. De hersenen nu in 20 minuten gaar koken met het zout, de kruiden en de azijn. Snij de hersenen in dikke plakken. De boter lichtbruin laten worden en hierin de blokjes spek langzaam laten smelten.

Maak intussen de champignons schoon. Snij de grote exemplaren doormidden en bak ze in het hete spekvet gaar. Schep de goed uitgelekte plakken hersenen bij het garnituur en bak deze vlug en voorzichtig aan beide zijden goudbruin.

Voeg de bloem toe, de wijn en zoveel hersenbouillon als nodig is om een mooie gladde saus te krijgen. Laat de zilveruitjes even op temperatuur komen.

notabene: Het gerecht heet serveren met warm-knapperig stokbrood en een groene, pittig aangemaakte sla.



"De bouillon een nacht laten trekken"

Bull shot

Ingrediënten
2 delen wodka — 3 delen sterk gecocentreerde heldere bouillon — ijsblokjes — theelepeltje citroensap — scheutje tobascosaus — scheutje worchestersaus — zout en peper als de bouillon toch niet pittig genoeg was.

Bereiding
Roer bovengenoemde ingrediënten door elkaar met zóveel ijsblokjes dat de drank goed koud wordt.
Verwijder de blokjes uit het glas anders verwatert de "bull" teveel.

Karnemelkgruwel

Ingrediënten
1 liter karnemelk — 50 gram rozijnen — 8 beschuiten of 100 gram roggebrood — 1 citroen — basterdsuiker of bijenhoning

Bereiding
Zet de karnemelk de avond tevoren, met de rozijnen, de beschuit en de in schijfjes gesneden citroen en maak de gruwel met suiker of de honing af.

Kan men hard, droog roggebrood krijgen, wat zich goed laat raspen, dan kan in plaats van beschuit 100 gram geraspt roggebrood in de karnemelk worden geweekt.

notabene: Drink eerst de 'Bullshot' dan kan men de kalfhersenen ook aan. Heeft men nog niet genoeg gegruweld, probeer dan de karnemelkgruwel!

Banane Pyromane

Ingrediënten
banaan — lucifer — afstrijkdoosje — cognac — ziekenfondskaart — iemand die drie maanden op je huis past.

Bereiding
Bij de bereiding van dit gerecht moet enige voorzichtigheid in acht worden genomen. Flamberen is leuk, en met wat bravourwerk is diep respect bij je gasten af te dwingen. Maar voor je het weet lig je met gasten en al in brandwondencentrum Beverwijk en dit wordt in het algemeen niet op prijs gesteld.

Voor het flamberen wordt cognac gebruikt. Het is zonde om je allerbeste drie sterren cognac hiervoor te gebruiken. Neem maar een cognac van minder allooi: er is in het algemeen niemand die het verschil proeft. Het verdient aanbeveling de cognac enigszins te verwarmen in een steelpannetje, dan lukt het flamberen beter. Bij de cognac voeg je wat suiker zodat een lichtstroperige vloeistof ontstaat.

De bananen pel je en snijdt ze in de lengte middendoor. Gebruik ongeveer een banaan per persoon. Bak deze halve bananen in een pan lichtbruin met een beetje boter. Vooral niet te lang, want dan worden ze zacht en papperig. Leg nu de bananen in een vuurvaste schaal naast elkaar en giet de eerder gemaakte substantie er overheen. Nu is het zaak de cognac te ontsteken zonder jezelf te ontsteken. Gebruik lange lucifers en geen aansteker of zoiets. Na enige oefening zal het zonder moeilijkheden gaan. Laat de cognac uitbranden en dien de bananen hierna op. Schep dan wat van de cognacsaus over de bananen heen.

Bij dit gerecht kun je een glas koele, witte wijn schenken of champagne. Je kunt de bananen vervangen door licht aangekookte peren. Het is ook een fantastisch ontbijt om van een kater te bekomen.

Drammenhage

Het recept van 'Drammenhage' heb ik gekregen van tante Jannie uit Dokkum. Zij vertelde me dat het samengesteld is op de huishoudschool. Daar vinden ze wel eens wat uit.

Het recept, zoals het hier beschreven staat, is voldoende voor een halve bakplaat. Voor een hele bakplaat moeten alle hoeveelheden dus verdubbeld worden. Drammenhage bestaat uit een onder- en een bovenlaag.

Ingrediënten
Onderlaag: — 250 gram cakemeel — 50 gram boter — 250 gram suiker — 3 eieren — 2 dl melk
Bovenlaag: — 100 gram kokosmeel — 125 gram bruine basterdsuiker — 75 gram boter — 0,5 dl water

Bereiding van de onderlaag

De eieren en de suiker mixen tot een romige, lichtgele massa. Ondertussen de melk verwarmen (niet te heet) en de boter hierin smelten. Het cakemeel zeven en door de eiermassa scheppen. Daarna het melk-botermengsel er goed door roeren. Beboter de bakplaat en strooi er wat bloem over. Als de halve bakplaat gebruikt wordt, moet er met aluminiumfolie in het midden een opstaande rand gemaakt worden. Op die manier kan het beslag niet wegvloeien. Nu het beslag op de bakplaat gieten.

De oven voorverwarmen op de hoogste stand, daarna terugdraaien naar stand 4,5 à 5. Zet het geheel in het midden van de oven en bak de cake in 20 tot 30 minuten gaar.

Bereiding van de bovenlaag

Het kokosmeel en de basterdsuiker door elkaar roeren. De melk verwarmen en de boter er in smelten. Doe daarna dit alles bij elkaar.

Als de cake klaar is, haal deze dan uit de oven en strijk de kokosmassa er overheen. Zet dan de bakplaat nog zo'n 5 minuten boven in de oven. De oven op de hoogste stand.

Tot slot het gebak in stukken snijden en serveren bij thee of koffie.

Terschellinger pondkoek

Pondkoek is een typisch Terschellings produkt. Iedereen die wel eens op het eiland geweest is, heeft pondkoek gegeten. De eilanders eten vrijwel dagelijks pondkoek bij de koffie of bij de thee. Behalve in de enkele bakkerijen, wordt pondkoek nu ook al verkocht in de supermarkt. De prijs van een pondkoek is ongeveer één gulden.

Het recept van deze koek heb ik gekregen van tante Beth. Zij is een rasechte Terschellingse en zij heeft, na lang experimenteren, de juiste ingrediënten gevonden.

Ingrediënten
1 pond zelfrijzend bakmeel — 3 ons lichte basterdsuiker — 1,5 kopje melk — 1,5 eetlepel koekkruiden — 2 anijsblokjes — 125 gram boter — snufje zout

Bereiding

Meng de ingrediënten, in bovenstaande volgorde, goed door elkaar met de mixer. De twee anijsklontjes eerst verpulveren. Beboter de bakplaat en bestrooi deze met wat bloem. Verdeel nu het beslag over de gehele bakplaat en strijk het glad. Zet de bakplaat ongeveer midden in de oven en bak de pondkoek in 40 à 50 minuten gaar. De oven op stand 3 à 4.

Daarna de koek in stukken snijden en serveren bij thee of koffie.

"Het geheel goed laten doorkoken"

Worteltjes - sinaasappelsapsoep

Ingrediënten
450 gram wortelen — 1 ui — 900 ml bouillon — 50 gram boter — sap van 2 sinaasappels — kruiden — zout — peper — 60 ml room.

Bereiding
De wortelen en de ui in stukjes snijden en 10 minuten in de boter gaar laten worden. Bouillon toevoegen, en kruiden erbij doen. Het geheel 40 minuten laten koken. Door een vergiet zeven en vervolgens opnieuw verwarmen met de sinaasappelsap. (niet laten koken.) Warm of koud opdienen.

Noot: Dit recept ontstond bij puur toeval - in de keuken van een gezin ergens in Nederland; het was de kat die de sinaasappelsap toevoegde. Laat het nou nog te eten zijn ook.
Smaakt het U niet? Leer dan Uw kat niet op het aanrecht te lopen.

Wortelcake

Ingrediënten
225 gram geraspte wortel — 225 gram zelfrijzend bakmeel — 150 gram boter — 60 ml honing — 50 gram bruine suiker — 1 ei — 1 theelepel kaneel — citroen-schil geraspt (1 theelepel) — 50 gram walnoten (fijngesneden).

Bereiding
Honing en boter samen smelten, suiker toevoegen, een beetje zout toevoegen. Alle ingrediënten mengen en in een halve liter cakevorm doen. Ovenstand 4 (180 graden) en een uur laten bakken. Bon appetit!
Dit overheerlijke recept komt uit de keuken van restaurant 'chez Francois'(drie Michelinsterren!!).

GRAFISCHE MTS AMSTERDAM
Contactweg 36
1014 AN AMSTERDAM

Roti (Surinaams gerecht voor vier personen)

Ingrediënten
een pond kippeborrelboutjes — een groot blik spercibonen — een kilo aardappels (binten) — een kwart rode paprika — drie grote uien
verder enkele kruiden zoals: kerry — zout en peper — sambal — curry djawah oftewel javaanse curry — djahé oftewel gemalen gember
Alle kruiden zijn gemakkelijk te krijgen van het merk CONIMEX

Bereiding

Eerst de kippeboutje's inwrijven met zout en peper en in een grote (braad)pan licht bruin laten bakken. Daarbij voegt men de in halve ringen gesneden uien en de in stukje's gesneden paprika. Dit geheel laten bakken tot de uieringen licht bruin zijn.

Dan voegt men het vocht van het blik sperciebonen toe en de geschilde (dit zeg ik er maar bij omdat er anders vast wel een van ons is die de rotzooi er zo zondermeer ingooit) en in blokje's gesneden aardappelen.

Doe dan de kerry erbij (veel), 2 eetlepels sambal, het gemberpoeder en de javaanse curry en dit geheel goed doorroeren. Laten koken tot de aardappels gaar zijn. Dan de spercibonen toevoegen (niet met blik en al, Jan willem) en mocht het nog wat dunnetjes zijn, dan kan men het geheel binden met een beetje maizena.

Aanvallen vrienden!

Grauwe Poon in witte wijn

Ingrediënten
grauwe poon — oud wit brood — knoflook — petercelie — venkel — witte peper — zout — olijfolie.

Bereiding

Het is aan de lezer te bepalen hoeveel U overal van neemt. Grauwe Poon is kleiner dan de bekendere Rode Poon maar zeker even lekker. Snijd niet te weinig uien(in halve) ringen en laat die smoren in een scheut olie. Goudkleur is het donkerst dat de uien mogen worden. Meng vers gemalen peper en wat zout door de uien en leg die als een bedje in een vuurvaste schaal.

Maak voor de Poon een vulling van kruim van oud brood, knoflook uit de knijper, fijngehakte petercelie en venkel, versgemalen peper en zout. Vul hiermee de vissen en leg ze op het wachtend uienbed. Giet hier en daar wat druppels olie en schuif de schaal iets onder het midden in een voorverwarmde oven (200 graden en stand 3 of 4 voor een gasoven).

Na ongeveer 3 kwartier is het gerecht klaar om te serveren.

Chinese preischotel

Ingrediënten
400 gram varkensfilet — 2 eetlepels sherry — 1 ui — 1 teentje knoflook — 2 wortelen — 2 dikke preien — zout en peper — bloem — 4 eetlepels olie — bakje champignons — theelepel aardappelmeel — 3 tot 4 eetlepels sojasaus.

Bereiding

Snij het varkensvlees in plakjes van een centimeter. Leg ze in een bak en giet er de sherry overheen. Laat het vlees een half uur intrekken. Maak de ui en de knoflookteen schoon en snipper ze heel fijn. Snij de wortelen

aan plakken. Verwijder het groen van de preien (gebruik het groen voor een soepje) en snij het wit in dunne ringen. Was de prei zorgvuldig. Strooi zout en peper over de plakjes vlees en wentel deze door het bloem. Verhit de olie in de pan en bak hierin de stukjes vlees kort aan alle kanten bruin. Neem het vlees uit de pan.

Fruit nu de uien met de knoflook in die olie lichtbruin. Voeg er de plakjes wortel aan toe met de goed uitgelekte stukjes prei en laat de groente 5 minuten met elkaar stoven. Voeg er de champignons aan toe.

Maak het aardappelmeel aan met een beetje water en giet dit over de groente uit. Laat alles nog even doorkoken. Voeg er het vlees aan toe met de sojasaus. Laat het vlees zachtjes warm worden, maar vooral niet meer koken. Op smaak brengen met eventueel nog wat zout of peper.

Serveren met een schaal mooie, droge rijst.

Chocoladeperen

Ingrediënten
4 grote peren, Williams of Doyenné de Comice 10 bigarreaux (Franse vruchtjes) — 15 walnoten, fijngehakt — 100 gram bittere chocolade — 4 eetlepels koude koffie — 30 gram boter — 2 eetlepels rum — 2 eieren

Bereiding

Schil de peren en boor de klokhuizen uit van beneden naar boven. Zorg dat de steeltjes aan de peren blijven zitten. Snijd de bigarreaux in stukjes en vermeng deze met de gehakte walnoten. Vul de peren hiermee. Zet de peren rechtop in een schaal. Breek de chocolade en doe de stukken met de koffie in een kom. Zet deze boven een pan met heet water en laat de chocolade smelten. Neem de kom van de pan en roer de boter en daarna de rum door de chocolade. Splits de eieren. Klop de dooiers één voor één door de chocolade. Klop de eiwitten stijf en schep dit voorzichtig door de chocolade.

Schep het mengsel over de peren zodat ze geheel bedekt zijn en zet dit 3 uur in de koelkast om ze door en door koud te laten worden.

Pipérade

Ingrediënten
4 eieren — 2 uien in dunne ringen — 2 eetlepels olijfolie — 1 groene paprika — 1 rode paprika — 2 teentjes knoflook, uitgeperst — 4 tomaten, ontveld en in vieren — zout — peper

Bereiding

Verhit de olie in een pan met dikke bodem en fruit hierin de uiringen tot ze glazig zien. Verdeel de gewassen paprika's in tweeën, verwijder zaad en zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in reepjes. Voeg reepjes paprika en knoflook aan de uien toe en fruit het mee tot de paprika zacht is. Voeg de tomaten toe en smoor ze in 15 minuten gaar.

Breek de eieren boven het groentemengsel en strooi er zout en peper naar smaak over. Roer het geheel met een houten lepel tot de eieren beginnen te stollen.

Hollandsche Hap

Ingrediënten
water — schenkelvlees — diverse groenten — bouillon — vermicelli — gehakt — peper — zout — bieten — azijn — boter — sla — zonnebloemolie — uitjes — augurkjes — suiker — tomaat — ei — banaan — mandarijn — kalfslapjes — citroen — aardappels — grapefruit — koffie.

Bereiding

Het schrijven van een recept is een ambitieuze en gevaarlijke bezigheid. In negen van de tien gevallen zal men vragen om het geschrevene in praktijk te brengen. Hoogmoedig stem je tenslotte toe om diezelfde middag nog je talenten te tonen. Als je dan zo bezig bent, besef je pas wat een handig apparaat zo'n brandblusser wel is. Wetende dat mijn vader bij de B.B. is geweest, volgt hier mijn kostje.

Te beginnen met een kostelijke groentensoep, welke een dag te voren wordt bereid. Breng een pan water aan de kook, gooi er een stuk schenkelvlees in en laat dit op een laag pitje een dag trekken. Een kwartier voor de soep wordt opgediend kan de verse soepgroente worden toegevoegd. De keuze van de groente is afhankelijk van het jaargetijde. Meestal vinden groenten als bloemkool, rauwe andijvie, worteltjes, doperwten, snijbonen knolselderij en peterselie hun weg in de gemengde bouillon. Ook de vermicelli en de balletjes gehakt mogen niet ontbreken. Het geheel afmaken met kruiden als zout en peper en een blokje goudbouillon.

Ook de bieten of kroten dienen lang van te voren ontmaagd te worden, nadat de modder van de ongekookte bieten is afgespoeld. Deze in een pan ruim water laten koken. Dan de biet uit het water halen en laten afkoelen, schort voor en de bieten schillen. Met een rasp krijgt de biet z'n bekende gestalte die we zo dikwijls op ons bord tegenkomen. Het geheel afwerken naar smaak met peper, zout en azijn. Na toevoeging van de boter het zaakje in een pannetje ongeveer tien minuten gaar stoven.

Bieten zonder sla geeft je hetzelfde gevoel als een schip zonder kielbalk: je mist iets. Dus haal je een krop sla, wast deze en plukt de bladeren. In de slawasser buiten het vocht eruitslaan (denk om buurvrouw die net zit te zonnen). Voordat de sla wordt gewassen, eerst de slasaus bereiden. Deze bestaat uit een scheutje zonnebloemolie waaraan al roerende azijn wordt toegevoegd, net zolang totdat de saus wat dikker wordt. De saus opsieren met een fijn gesnipperd uitje en augurkje. Kruiden als peper en zout en ook suiker kunnen de saus maken of breken, dus wees een beetje kritisch en fijnbesnaard, ook gij snackbargenieter. De sla en de saus in een beetje knappe schaal doen, en dit geheel garneren met schijfjes tomaat, hardgekookte eieren, banaan, partjes mandarijn, en plakjes augurk. Als vlees prefereer ik gepaneerde kalfslappen. Als volgt: wrijf de lapjes in met zout en peper, dan door een losgeklopt ei halen, waarna het paneermeel het vlees bedekt. In hete boter bakken en even voor het opdienen wat citroensap er op druppelen. De schotel garneren met enige uitgetande citroenschijfjes en krulpeterselie. Omdat gepaneerd kalfsvlees weinig jus geeft, verdient het de voorkeur gebakken aardappels te serveren.

En dan ben ik meteen aangeland bij het gedeelte dat mijn moeder zo goed kan: aardappels schillen. Enfin, nadat zo'n dertig kilo van hun jasje is ontdaan, breng ik de rudimenten in een pannetje met water en een weinig zout aan de kook. Als de helft van de kooktijd is verstreken, de boel afgieten en laten afkoelen. Nu kunnen we op creatieve wijze de aardappelen in plakjes snijden. Met behulp van speciale mesjes kun je geribbelde plakjes maken. Ik heb mij zelfs laten vertellen dat er speciale stansmesjes zijn die in de korpsen 36, 48, en 72 de letter univers in aardappel kunnen zetten. Zo schijnt ook ene Laurens Jansz. Coster te werk zijn gegaan. Zijn vrouw was ziek, zodoende moest hij de aardappels opzetten en daar hij van nature een creatief mens was had hij zo'n stansmesje aangeschaft, en vond al kokende en bakkende de boekdrukkunst uit. In hete zonnebloemolie worden de aardappelen lekker knapperig gebakken. Als toetje adviseer ik een halve grapefruit (zonder suiker). Dit om de aspirant kok het idee te geven dat het nagerecht in ieder geval niet kan mislukken. Een kop koffie sluit deze smaakvolle en toch ingetogen maaltijd af.

Hemelse modder

Ingrediënten
100 gram pure chocolade — 1 lepel water — 30 gram boter of margarine — 20 gram suiker — 2 eieren

Bereiding
Breek de chocolade in een steelpannetje en plaats dit in een pan met kokend water. Laat de chocolade met de lepel water aldus smelten.
Roer de boter met de suiker tot room. Voeg een voor een de eierdooiers toe. Klop de eiwitten, onder toevoeging van een mespuntje zout, zeer stijf. Roer de weke chocolade door het botermengsel. Leg dit mengsel op de stijve eiwitten en schep dit luchtig door elkaar.
Schep het in glazen bakjes of platte coupes.

Bananenyoghurt

Ingrediënten
1 liter yoghurt — 4 bananen — citroensap — 75 gram basterdsuiker — 1 eiwit — 1 lepel gemberstroop

Bereiding
Druk de bananen met een vork fijn en vermeng de puree direkt met citroensap teneinde bruine verkleuring te voorkomen. Meng er de suiker en de yoghurt door en schep het mengsel door het zeer stijf geslagen eiwit en de gemberstroop.

Sneeuwpudding

Ingrediënten
0.75 liter melk — 90 gram maizena — 75 gram suiker — citroenschil of 1 vanillestokje of 1 pakje vanillesuiker — 4 eiwitten

Bereiding
Laat het grootste deel van de melk met de citroenschil of het vanillestokje 10 minuten trekken. Meng de maizena en suiker (vanillesuiker) droog door elkaar en roer het met de achtergehouden koude melk tot een glad papje aan. Sla de eiwitten onder toevoeging van een mespuntje zout zeer stijf.Bind de melk met de aangemengde maizena - laat de pudding even doorkoken.
Schep de kokendhete pudding door het zeer stijve eiwit (niet omgekeerd). Indien de pudding niet heet genoeg meer is om het eiwit gaar te maken, de pudding nog even doorwarmen teneinde uitzakken van het eiwit te voorkomen. Doe de massa direkt over in een met koud water omgespoelde puddingvorm en laat bekoelen.
Geef bij de pudding een vruchtensaus of gestoofde verse of gedroogde vruchten.

...Bereid met al het goede dat zwitserland te bieden heeft"

Gestoofde lamsbout met rode wijn.

Ingrediënten:
1 lamsbout (1 kg) — 4 teentjes knoflook — 1 theelepel tijm en rozemarijn zout peper — 75 gram boter — 1 eetlepel spekvet — stukje wortel — peterselie en selderij — stukje prei — 2 glazen rode wijn — 20 gram bloem

Bereiding

Geef op verschillende plaatsen diepe smalle insnijdingen in het vlees en steek hierin dunne reepjes knoflook. Wrijf het vlees in met tijm, rozemarijn, zout en peper, braadt de bout in spekvet en de helft van de boter aan alle kanten goudbruin. Laat na 15 minuten wortel, peterselie, selderij en prei 1 minuut meebakken en giet er voorgewarmde wijn bij en nog 1 dl heet water!

Laat het vlees zo 45 minuten sudderen.leg de lamsbout op een warme schaal. Vermeng de bloem met de rest van de boter en roer dit door het stoofvocht. Snijdt de lamsbout en schep daarover de saus.

Eet smakelijk!

Zwitserland.

Eine gute Schweizer Platte isst jeder Mann gern.
Een smakelijk Zwitsers gerecht eet iedereen graag.

In Zwitserland heeft ieder kanton weer zijn eigen specialiteiten. De franse invloed is merkbaar in de frans-sprekende kantons, en in de italiaanssprekende kantons herkent men de italiaanse keuken. De duitse en oostenrijkse recepten worden in de duits (Schwizerdütsch) sprekende kantons aangetroffen.

Aan tafel drinkt men er, vooral in de duits-sprekende kantons, en ook de bij ons verkrijgbare zwitserse wijnen, zoals de rode Dole, of de witte Fendant du Valais of Johannisberg of Neuenburger.

Enkele spaceialiteiten (voor feestelijke gelegenheden)

Pannekoeken (6 tot 8 stuks)

Ingrediënten
200 g bloem — 2 eieren — snufje zout — 2 à 3 theelepels canabis — 4 dl melk — roomboter — suiker of stroop.

Bereiding

Verwarm de canabis vooraf boven vuur, tot zij een bruine gloed heeft gekregen.

Zeef de bloem in een kom en prepareer een kuiltje in de bloemberg. Breek de eieren erin en voeg, onder voortdurend roeren, zout, de canabis en geleidelijk de melk toe. Blijf roeren tot een glad beslag is ontstaan.

Verhit een klontje boter in een grote koekepan en laat een gedeelte van het beslag erin lopen. Keer de koek als de onderkant licht goudbruin is gekleurd en de bovenkant niet meer vochtig is.Zoet de pannekoek aan tafel met suiker of stroop.

Eet smakelijk.

Cake
Ingrediënten
150 g roomboter — 150 g suiker — 3 eieren — 150 g bloem — snufje zout — ca 6 theelepels canabis — 1 theelepel citroensap

Bereiding

Beboter vooraf een cakeblik en bestuif de wanden met wat bloem.Verwarm de canabis vooraf boven vuur tot zij een bruine gloed heeft gekregen.

Roer de zachte boter met de suiker tot een homogene massa. Voeg een ei toe en roer tot deze volkomen door het beslag is opgenomen. Voeg pas dan het tweede ei toe en na heftig roeren het derde. Vervolgens nog zo'n tien minuten krachtig roeren. Zeef de bloem en schep die

"Spaceialiteiten"

heel geleidelijk door het beslag, tegelijk met het zout, de canabis en het citroensap.

Hierna niet meer roeren. Giet het beslag in de vorm. Verwarm de oven enkele minuten voor op volle hitte en temper deze dan tot matig (stand 2 à 3). Zet het cakeblik midden in de oven en laat het daar gedurende 5 kwartier staan. Na afloop laten afkoelen.

Eet smakelijk.

Canabis (Canabis Satira Oriëntalis) is een kruid afkomstig van de hennepplant.

Nawoord

Geef dit boek de ruimte die het verdient.

De samenstellers.

GRAFISCHE MTS AMSTERDAM
Contactweg 36
1014 AN AMSTERDAM

Colofon

De tekst is geschreven en samengesteld door de Aconome Ministratieven.
Het voorwoord komt van Harry Valkenburg.
Met dank aan Maya Weber die haar lessen hiervoor moest opofferen.

Illustraties werden verzorgd door Kleis Sorgdrager.
De foto voor de middenplaat heeft Marcel Steinbach gemaakt.
Beertje is welwillend beschikbaar gesteld door ome Co Trauske en de heer van Soelen.

Vormgeving: mevrouw van Soelen vond 't mooi.

Er is gezet uit de Univers, corps 10/12, met dank aan Koos Prevo.
De middenplaat is gelithografeerd bij Koningsveld-Neroc door toedoen van Theo Poots.

Er is gedrukt op een Kor-D.
De middenplaat is door Robert Moederzoon en Mark Janszoon in vier kleuren gedrukt waarna Mark het niet kon laten deze te vernissen.

De drukvellen van 16 pagina's zijn per 8 pagina's gevouwen en genaaid. Als bandmateriaal voor de luxe uitgave is Linson gebruikt
De omslag van de populaire editie is van iets anders vervaardigd.
Met dank aan Gijs Wortel.