

## Recepten 19 januari 2024

### Groentesoep

Van de soep is geen recept. Wij kregen de groenten geleverd door de Voedselhub. Aan de hand daarvan hebben we bouillonblokjes water en vermicelli toegevoegd op smaak.

# Boerenkoolstampot van René

## **Ingrediënten (20 personen): $\frac{3}{4}$ met vlees en $\frac{1}{4}$ vegetarisch**

- 1250 gram spekjes (900 gram vlees en 300 gram vega)
- 4500 g kruimige aardappels
- 3000 g boerenkool
- Melk (als nodig toevoegen tijdens stampen)
- 600/1000 g geraspte kaas jong belegen (minimaal 600 g toevoegen)
- 10 el jus (bakje (groen) á 180 gram van Maggie)

## **Bereidingswijze**

Spekjes vooraf bakken (Vega variant met vegetarische spekjes)

Aardappels schillen

Boerenkool bevroren (in zak) kleiner maken, dan op aardappels meekoken

Jus 2 eetlepels (droog) toevoegen tijdens stampen

Melk als nodig toevoegen tijdens stampen

### **Vega en vlees nu splitsen**

Spekjes met het vet toevoegen vegaspekjes voor vega variant

Geraspte kaas min. 150-200 gram toevoegen

## **Voor erbij (7 vegetarisch en 21 met vlees)**

- 6 Unox XXL rookworsten
- 4 ah vegan rookworsten
- 3 potjes Augurken
- Mosterd

# Hete Bliksem

Ingredienten:

- 1 kg appels
- 1 kg aardappels
- Alle overgebleven aardappels toevoegen en daar de hoeveelheid appels op aanpassen (verhouding is 1 op 1)
- Boter
- Melk
- keukenstroop

Snijd de aardappels in grove stukken. Schil de appels en snijd beide in stukjes. Verhit een pan met water op het vuur. Voeg de aardappels toe, en na 5 minuten de appel. Kook in totaal ca. 15 minuten tot de aardappels gaar zijn.

Giet vervolgens af en doe terug in de pan. Pureer met een stamper fijn en maak de stampot smeug met een klont boter en melk. Breng de hete bliksem op smaak met peper, zout en stroop.

# Cobbler met rood fruit

Ingredienten (28 personen):

- 700 ml melk
- 700 gr koude boter
- 1260 gr bloem
- 420 gr suiker
- 7 theelepel kaneel
- 7 theelepel bakpoeder
- Vulling van fruit:
  - 14 Peren
  - 350 gr suiker
  - 140 gr boter
  - 7 eetlepel maïzena
  - 3kg zomerfestival

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 180° graden.

Schil de appels en snijd in blokjes.

Begin met de vulling: smelt de boter in een pannetje. Voeg het fruit toe samen met de suiker en maïzena en verwarm en roer kort door.

Mix voor het deeg de boter met het meel en het bakpoeder tot een kruimelig geheel. Voeg 50 gr suiker en kaneel toe en daarna beetje bij beetje de melk.

Verdeel het fruitmengsel over een ingevette ovenschaal.

Schep het deeg in hoopjes erover en bestrooi met overgebleven 10 gr suiker.

Bak de cobbler ca. 35 tot 40 minuten in de oven tot deze mooi goudbruin is.