

STICHTING OMA'S SOEP

OMA'S KLASSIEKERS

50 heerlijke recepten met een goed verhaal



BECHT

INHOUD

VOORWOORD	7
INLEIDING	8
OVER STICHTING OMA'S SOEP	10
BASISBENODIGDHEDEN	15

BIJ DE KOFFIE

BOTERKOEK Oma Froukje	19
BIJENSTEKTAART Oma Toos	23
ARRETJESCAKE Oma Jeanne	27
BOJO Oma Ruth	29
WAFELS Oma Joop	31
APPELKRUIMELTAART Oma Stienie	35
GEMBERKOEK Oma Marjo	37

LUNCHGERECHTEN

GELDERSE OMELET Oma Maggy	41
PANNENKOEKEN Oma Rietje	43
BALKENBRIJ Opa Henk	45
FRAMBOZENJAM Omi Tonny	49
VEGA ERWTENSOEP Oma Agnes	51

VOORGERECHTEN

BLINI'S MET ZALM Oma Emmy	55
JOODSE KIPPENSOEP MET MATZEBALLEN Oma Bep	59
KAASTERRINE Oma Rengenhart	63
GARNALENCOCKTAIL Oma Adrie	65
MINI-ASPERGETAARTJES Oma Marjo	67
GEVULDE EITJES Oma Edith	69
RUNDVLEESRAGOUT Oma Noordhoek	71
TOMATENSOEP MET BALLEEN Oma Anny	75
VISKOEKJES Oma Lenny	79

HOOFDGERECHTEN

BABI KETJAP Omi Tonny	83
ITALIAANSE LASAGNE Nonna Mami	85
SHEPHERD'S PIE Oma Tina	87
NASI GORENG Opa Wilson	91
AARDAPPELSHOTEL MET OESTERZWAMMEN EN KAAS Oma Stienie	93
GEHAKTBALLEN Oma Jetty	95
MACARONI MET HAM EN KAAS Oma Elly	97
HACHEE Oma Blom	101
GROENTEQUICHE Oma Edith	103
GEVULDE VARKENSHAAS Opa Hans	105
VISPANNETJE Omi Tonny	107
OVENSCHOTEL MET ZUURKOOL Opa Willem	109

BIJGERECHTEN

AARDAPPELPUREE Oma Tina	113
AARDAPPELTJES UIT DE OVEN MET ZELFGEMAAKTE MAYONAISE Oma Maggy	115
GEBAKKEN WITLOF Oma de Vries	117
RODEKOOL MET APPEL Oma Marjo	121
HUZARENSALADE Oma Schakel	123
APPELMOES Oma Blom	125
VLIERBLOESEMLIMONADE Opa Pieter en Oma Rietje	127

NAGERECHTEN

HANGOP MET BOERENJONGENS Oma Marjo	131
TARTE TATIN MET ANANAS Oma Cairo	133
ADVOCAAT Oma Dien	135
JAN-IN-DE-ZAK Opa Nieuwenhuis	139
STOOFPEERTJES Oma Clara	143
GRIESMEELPUDDING MET AARDBEIENSAUS Oma Anny	145
RABARBERTAART Oma Edith	147
HOPJESVLA Oma Loes	149
TIRAMISU Oma Angela	153

DANKWOORD	154
-----------	-----

REGISTER	156
----------	-----

INLEIDING

We zijn alweer aanbeld bij het derde kookboek van Stichting Oma's Soep – wat gaat de tijd snel! De naam van onze organisatie klopt inmiddels niet eens meer, want naast heerlijke verse soepen maken we nu ook de lekkerste verse maaltijden naar recept van oma en opa, waaronder veel stoof- en stampotten. Na het succes van onze eerste twee kookboeken – een over soep en een over stamp- en stoofpotten – stonden we te trappelen om te beginnen aan een derde kookboek. Onze oma's en opa's hebben namelijk nog zoveel méér lekkere recepten om te delen en door te geven aan de volgende generaties! Hierdoor kwamen we vanzelfsprekend uit bij het alomvattende thema: oma's klassiekers. Het water loopt ons nu al in mond.

Er zijn ontzettend veel recepten die al generaties lang worden doorgegeven, en dat beperkt zich niet alleen tot soepen. Het succes van onze soepen en maaltijden laat zien dat iedereen enthousiast wordt van gerechten volgens oma's recept. Deze gerechten doen vol nostalgie terugdenken aan die goede ouwe tijd bij oma aan tafel. Met dit kookboek hopen we dat deze eeuwenoude recepten nooit verloren gaan. Met de tientallen gerechten volgens authentiek recept ben je verzekerd van een eettafel vol gezelligheid!

In dit kookboek breiden we uit van soepen en maaltijden naar álle klassiekers uit oma's repertoire. De soepen en stamp- en stoofpotjes kunnen natuurlijk niet ontbreken, want een klassieker blijft een klassieker – denk aan een traditionele hachee, een ovenschotel met zuurkool of gewoon heerlijke tomatensoep, natuurlijk mét ballen. De recepten zijn ingedeeld op basis van eetmomenten, zoals lunchgerechten en diners, maar ook koek en cake voor bij de koffie en smakelijke bijgerechten komen aan bod. Klassiekers die we alvast móéten noemen, zijn de boterkoek van Oma Froukje, de nasi goreng van Opa Wilson en de advocaat van Oma Dien. Voor elk moment van de dag is er wel een klassieker, dus laat dit boek vooral de hele dag op het aanrecht liggen.

Ook wij hebben onze eigen mooie herinne-

ringen aan klassiekers van oma. De oma van Max schotelde hem voor de lunch altijd geroosterde boterhammen met leverworst en smeerkaas voor, met daarnaast een hardgekookt eitje. De geroosterde boterhammen werden altijd keurig in vierkante vormpjes gesneden. Praktisch, maar vooral heel erg lekker! Martijns herinneringen aan zijn oma's klassiekers gaan vooral over haar zelfgemaakte bami, maar brengen hem ook terug naar oudejaarsdag. Dan maakte hij altijd verse appelbeignets met zijn oma en zijn zus. Het bier in het beslag maakte de appelbeignets niet alleen extra smaakvol, maar zorgde ook voor een nóg feestelijker oud en nieuw.

Bij het bereiden van oma's klassiekers worden ook veel bijzondere kooktechnieken gebruikt die van generatie op generatie zijn doorgegeven om de lekkerste gerechten op tafel te zetten. Neem bijvoorbeeld de hangop van Oma Marjo, een nagerecht dat je in een theedoek aan de kraan hangt om uit te laten lekken. Of de populaire vlierbloesemlimonade van zelfgeplukte vlierbloesems van Opa Pieter en Oma Rietje. En onze favoriet: jan-in-de-zak van Opa Nieuwenhuis, waarbij je een cake in een kussensloop bereidt. Tijdens het koken van de cake is er genoeg tijd om een potje te voetballen. Dat klinkt ons als oud-voetbalvrienden als muziek in de oren.

Voor veel ouderen zijn deze kooktechnieken vast herkenbaar, en voor jongeren gaat er een heel nieuwe wereld open. Dit kookboek laat zien waarom jongeren zoveel van ouderen kunnen leren, en waarom het zo leuk is om tijd met hen door te brengen. Ouderen dienen als steengoede mentoren met hun oneindige wijsheid en levenslessen. Hun eeuwenoude

trucjes in de keuken zijn daar een belangrijk onderdeel van! Vergeet vooral niet de prachtige verhalen over de ouderen en de recepten te lezen, want ook daarvan kunnen wij veel leren.

Veel lees- en kookplezier!

Max en Martijn

Oprichters Stichting Oma's Soep



BIJENSTEEKTAART

Oma Toos

De bijensteektaart van Oma Toos is een grote favoriet onder haar kleinkinderen. Bij elke feestelijke gelegenheid bakt ze er een. Het is geen feest zonder oma's taart!

VOOR 8 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD 1,5 UUR

Voor de amandeltopping

100 g roomboter
100 g kristalsuiker
1 zakje vanillesuiker
1 el melk
100 g geschaafde amandelen

Voor de cake

155 g roomboter,
op kamertemperatuur,
plus extra om in te vetten

125 g kristalsuiker
1 zakje vanillesuiker
3 eieren
250 g zelfrijzend bakmeel

Voor de vulling

300 ml volle melk
1 vanillestokje
25 g kristalsuiker
20 g maizena
2 eieren

Benodigheden

springvorm van 24 cm

Bereiding

- Smelt de boter met de kristalsuiker, vanillesuiker en melk op een lage temperatuur.
- Roer de geschaafde amandelen erdoor en zet de amandeltopping een poosje op een koele plaats.
- Verwarm ondertussen de oven voor tot 160 °C (hetelucht) of 180 °C (elektrisch) en vet de springvorm in.
- Klop de boter zacht en voeg lepel voor lepel de kristalsuiker en vanillesuiker toe. Klop vervolgens een voor een de eieren erdoor. Voeg dan al roerend het zelfrijzend bakmeel toe.
- Giet het deeg in de ingevette springvorm. Verdeel de afgekoelde amandeltopping over het beslag.
- Zet de taart op een rooster onder in de oven en bak 45 minuten. Test met een satéprikker of de cake gaar is. Zo niet, zet de cake dan 5 minuutjes langer in de oven.
- Doe ondertussen 280 milliliter melk in een steelpan, snijd het vanillestokje open en schraap de vanillezaadjes eruit. Doe deze bij de melk en verwarm het mengsel langzaam op middelhoog vuur tot het bijna kookt.
- Maak intussen een papje van de kristalsuiker, maizena, eieren en de rest van de melk. Haal het vanillestokje uit de melk als deze bijna kookt. Giet een beetje van de warme melk al roerend bij het eimengsel. Schenk het eimengsel dan in de pan met hete melk en breng het langzaam aan de kook. Laat de pudding wanneer deze begint te binden nog ongeveer 3 minuten doorkoken op laag vuur, zodat de maizena kan garen.
- Roer de pudding tijdens het afkoelen regelmatig door om te voorkomen dat er een vel op komt.
- Snijd de afgekoelde cake in twee lagen. Bestrijk de onderste laag met de vulling en leg de tweede laag erop.





OMA STENIE

Oma Stenie is in 1947 geboren in Rotterdam. Op achtjarige leeftijd verhuisde ze met haar vader, moeder en zusje naar Hamburg voor het werk van haar vader.

Haar moeder hield heel erg van bakken en liet Stenie al op jonge leeftijd meehelpen met het bakken van koekjes en taarten. Dit leerde ze ook op de middelbare school tijdens kook- en baklessen. Tijdens haar verblijf in Hamburg heeft Stenie de Duitse keuken leren kennen en deze is ze gaan waarderen. Toen Stenie vijftien was, verhuisde het gezin terug naar Nederland.

Eenmaal aangekomen in Nederland is het gezin in Vlaardingen gaan wonen en is Stenie naar de mms (middelbare meisjesschool) gegaan. Na het derde leerjaar is ze overstapt naar de opleiding voor kleuterleidsters. Nadat ze met vlag en wimpel was geslaagd, is ze gaan werken als juf op de Juliana kleuterschool in Vlaardingen. Totdat ze trouwde in december 1969, waardoor ze automatisch werd ontslagen – getrouwde vrouwen mochten in die tijd niet werken. Gelukkig mocht Oma Stenie nog diverse malen invallen voor zieke ex-collega's, dat vond ze stiekem hartstikke leuk!

In 1972 en 1975 werden haar dochters Yvette en Martine geboren. Hoewel ze de eerste paar jaar nog thuis bleef om voor de kinderen te zorgen, werd het ook voor getrouwde vrouwen gangbaarder om aan de slag te gaan. En bovendien konden haar twee dochters gewoon

mee naar de kleuterschool, waar ze even later weer een paar uur in de week aan de slag ging!

Oma Stenie klom op tot hoofdleidster en toen de kleuterschool met de invoering van de basisschool in 1985 moest fuseren met een andere school in de buurt, werd ze zelfs benoemd tot adjunct-directeur. Op school veraste ze haar collega's vaak met zelfgebakken taarten, koekjes en andere lekkernijen, die gretig aftrek vonden. Ze vond het een feest om iedereen op die manier te kunnen verwennen!

Tijdens haar verblijf in Hamburg heeft Stenie de Duitse keuken leren kennen.

Oma Stenie heeft altijd veel gekookt en gebakken en koken en bakken zijn nog steeds haar favoriete bezigheden. Gerechten uit andere landen waar ze tijdens vakanties van kon proeven, wilde ze bij terugkomst meteen proberen na te maken. Soms gaf ze dan haar eigen draai aan een gerecht. Deze recepten is ze gaan verzamelen in haar eigen receptenalbum. Alle kleinkinderen hebben zo een eigen receptenboek van Oma gekregen.

Op latere leeftijd, toen ze oma werd, heeft ze ook heel veel met de kleinkinderen gebakken. 'Dat waren heel gezellige, speciale uurtjes in de keuken voor mij en de kleinkinderen, waar we fijne herinneringen aan bewaren.'



GEMBERKOEK

Oma Marjo

De meeste gebakjes voor bij de koffie zijn niet zo gezond. Toch voelt de gemberkoek van Oma Marjo ondanks de suiker wel iets gezonder. 'Lekker voor tussendoor, maar ook als ontbijt met een kopje gemberthee is het een aanrader,' zegt Oma Marjo. Dan heb je direct je eerste vitamines en vezels binnen zonder dat je het doorhebt!

VOOR 8 PERSONEN
BEREIDINGSTIJD 1 UUR

125 g roomboter, op kamertemperatuur,
plus extra om in te vetten
200 g kristalsuiker

100 g bloem
60 g havermout
100 g verse gember, fijngesneden

Benodigheden
springvorm van 24 cm

Bereiding

- Verwarm de oven voor tot 150 °C (hetelucht) of 170 °C (elektrisch).
- Doe alle ingrediënten in een mengkom en meng tot een glad beslag.
- Vet de springvorm in en giet het beslag erin.
- Zet de cake in de oven en bak 45 minuten.



KAASTERRINE

Oma Rengenhart

Oma Rengenhart noemt zichzelf een echte kaaskop. Ze is gek op de Hollandse pot en natuurlijk ook op kaas. Bij de borrel zorgt ze ervoor dat er altijd een klein kaasplankje op tafel staat. Haar lievelingskaas is oude kaas in blokjes, met daarbij een heerlijke vijgenchutney. Maar als er bezoek langskomt, dan pakt ze écht uit en komt deze smakelijke kaasterrine tevoorschijn.

VOOR 6 PERSONEN
BEREIDINGSTIJD 15 MINUTEN
+ 2 UUR WACHTEN

300 g verse roomkaas
 100 g feta
 2 el fijngehakte walnoten
 4 el fijngesneden verse bieslook
 100 g geraspte oude kaas
 125 g belegen kaas, in dikke plakken

4-5 plakken roggebrood
 zeezout en versgemalen
 zwarte peper

Garnering
 2 el fijngesneden verse bieslook
 4 el grof gehakte walnoten

Benodigheden
 springvorm van ca. 16 cm, handmixer

Bereiding

- Mix met een handmixer de helft van de roomkaas met de feta. Voeg de walnoten en bieslook toe en breng op smaak met zeezout en versgemalen zwarte peper.
- Meng de overgebleven roomkaas met de geraspte oude kaas.
- Bekleed de springvorm eventueel met bakpapier en beleg de bodem met de plakken belegen kaas. Snijd eventueel bij zodat de hele bodem wordt bedekt.
- Smeer hier eerst het roomkaasmengsel met oude kaas over uit en bedek dit met een laagje roggebrood en snijd bij waar nodig. Smeer hier het roomkaasmengsel met bieslook en noten over uit.
- Laat het geheel 2 uur opstijven in de koelkast.
- Serveer met de bieslook en walnoten als garnering.



GARNALENCOCKTAIL

Oma Adrie

Eén keer per jaar mag deze cocktail op tafel en dát is met kerst. Al jaren maakt Oma Adrie dit voorgerecht met de feestdagen (en soms op een gewone, alledaagse dag als ze er héél veel zin in heeft). De echte Hollandse garnalen zijn het lekkerst in dit gerecht. Hoe kleiner de garnaaltjes, hoe lekkerder!

VOOR 4 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD 15 MINUTEN

200 g haricots verts, gedopt
200 g Hollandse garnalen
390 g artisjokhartes uit blik, uitgelekt en
in blokjes
½ tl mosterd

2 el frambozenazijn
6 el extra vierge olijfolie
1 krop frisee (krulandijvie)
zeezout en versgemalen
zwarte peper

Garnering

½ komkommer, in plakjes

Bereiding

- Breng een pan water aan de kook. Voeg de haricots verts toe en kook ze 5 minuten. Spoel ze in een vergiet met koud water en snijd ze in vieren.
- Meng in een kom de garnaaltjes, artisjok en haricots verts.
- Maak een vinaigrette van de mosterd, azijn, olijfolie en wat zeezout en versgemalen zwarte peper.
- Meng de vinaigrette vlak voor het serveren door de garnalencocktail.
- Pluk de mooiste blaadjes van de krop frisee en leg in elk glas een blaadje.
- Verdeel de garnalencocktail erover.
- Snijd sterretjes uit plakjes komkommer en druk deze op de rand van het glas.



OMA ANNY

Oma Anny werd geboren op 29 mei 1934 in Heesch, een klein dorpje in Noord-Brabant. 29 mei is een erg bijzondere datum voor de familie: Oma Anny heeft namelijk op haar verjaardag in 1963 een zoon gekregen en jaren later, in 2003, op 29 mei een kleinzoon. Dat zijn de mooiste cadeaus die ze zich kon wensen, zou je kunnen zeggen.

Samen met haar man, Opa Broer, opende ze schoenenwinkel & -makerij Frunt in de winkel die vastzat aan hun woonhuis. Al snel groeide hun winkel in Heesch en omstreken uit tot een begrip als het ging om schoenen. Oma Anny werkte in de winkel en zorgde iedere dag voor een heerlijk bordje warm eten voor het personeel.

Oma Anny kookt nog altijd erg graag, maar het liefst niet enkel voor zichzelf.

Na het overlijden van Opa Broer heeft Anny samen met haar schoondochter Marleen de schoenenzaak nog een aantal jaren voortgezet. Na 35 jaar kwam er voor Oma Anny echter een einde aan het tijdperk van Frunt Schoenen. Gelukkig hoefde ze niet écht afstand te nemen, want haar zoon ging in het huis boven

de schoenwinkel wonen. Oma Anny kocht het huis dat ernaast staat, dus nu wonen ze nog steeds lekker dicht bij elkaar. En dat is erg handig, vooral als het om koken gaat.

Oma Anny kookt nog altijd erg graag, maar het liefst niet enkel voor zichzelf. Met haar vier kinderen en negen kleinkinderen is ze het gewend om grote hoeveelheden te maken. Dat is ideaal als je in Heesch woont. Er stapt namelijk regelmatig iemand door de achterdeur om mee te eten en daar houdt ze altijd rekening mee. Eén ding is zeker: als je bij Oma Anny gaat eten, krijg je altijd een heerlijk bord zelfgemaakte soep als voorgerecht. Mocht ze toch te veel eten hebben gemaakt, dan klopt ze aan bij haar zoon, die daar altijd blij mee is.

Oma Anny heeft vroeger op school leren koken, maar ze zegt dat ze nooit te oud is om te leren. Ze kijkt graag naar kookprogramma's, waaronder die op 24Kitchen, en probeert de tips en tricks van de tv-koks daarna zelf toe te passen in haar eigen keuken. Het is haar droom om ooit eens in de keuken te staan met Rudolph van Veen. Momenteel helpt haar kleindochter haar regelmatig met koken en neemt zij Oma's trucjes weer mee naar de keuken in haar studentenhuis.



TOMATENSOEP MET BALLEN

Oma Anny

Onze Brabantse Oma Anny uit Heesch weet pas écht hoe je soep met ballen maakt. Deze soep valt altijd in de smaak bij zowel jong als oud. Vroeger aten haar kleinkinderen deze soep bij haar thuis aan een grote ronde tafel, om daarna te smullen van pannenkoeken met stroop en poedersuiker. Zij noemen deze soep altijd 'die keilekkere soep van ons oma'.

VOOR 6 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD 45 MINUTEN

Voor de tomatensoep

olie om in te bakken

1 ui, fijngehakt

3 teentjes knoflook, fijngehakt

140 g tomatenpuree

750 g verse tomaten,

in blokjes

250 g fijne soepgroenten

15 g vers basilicum

1,5 l groentebouillon

Voor de gehaktballetjes

200 g half-om-halfgehakt

1 ei

2 beschuiten, verkruimeld

zeezout en versgemalen zwarte peper

Garnering

peterselie

Bereiding

- Verhit wat olie in een soeppan. Voeg de ui en knoflook toe en bak in 3 minuten glazig.
- Doe de tomatenpuree erbij en roer dit 1 minuut door. Voeg de blokjes tomaat toe en bak deze 3 minuten mee.
- Voeg de soepgroenten, twee derde van het basilicum en de bouillon toe en breng zachtjes aan de kook. Kook de groenten in 10 minuten zacht. Pureer de soep daarna met een staafmixer.
- Meng het gehakt, ei en het verkruimelde beschuit met wat zeezout en versgemalen zwarte peper in een grote kom. Kneed het mengsel tot soepballetjes met een doorsnede van circa 1,5 centimeter.
- Voeg de balletjes toe aan de soep en kook het geheel nog 20 minuten.
- Serveer de soep in soepborden en garneer met een paar blaadjes peterselie.



GROENTEQUICHE

Oma Edith

Oma Edith bakt het allerliefst quiche. Waarom? Omdat je er eindeloos mee kunt variëren, het hele jaar door. Deze groentequiche is dan ook lekker in de winter, maar ook in de zomer. Eigenlijk is hij altijd lekker!

VOOR 6 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD 1 UUR

250 g zoete aardappel, in blokjes van 3 cm
 1 el zonnebloemolie
 2 uien, fijngehakt
 1 teentje knoflook, fijngehakt
 1 courgette, fijngesneden
 1 prei, fijngesneden
 70 g tomatenpuree
 100 g kerstomaten

1 tl kerrievoer
 3 eieren
 1 tl paprikapoeder
 1 tl Italiaanse kruiden
 450 g bladerdeeg
 1 takje verse peterselie, grof gehakt
 175 g geraspte kaas
 zeezout en versgemalen zwarte peper

Benodigheden

ronde ovenschaal van ca. 27 cm

Bereiding

- Verwarm de oven voor tot 200 °C (hetelucht) of 220 °C (elektrisch).
- Breng een pan water aan de kook. Voeg de zoete aardappel toe en kook 10 minuten. Giet af en zet opzij.
- Verhit de olie in een koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de ui en knoflook toe en fruit in 3 minuten glazig.
- Voeg de courgette en prei toe en bak 8 minuten mee. Voeg vervolgens de tomatenpuree en kerstomaatjes toe en bak 5 minuten mee. Voeg de kerrievoer toe en breng op smaak met zout en peper.
- Kluts de eieren in een kom met een snufje zout, peper, paprikapoeder en Italiaanse kruiden.
- Vet de ovenschaal in en bedek met bladerdeeg. Verdeel de zoete aardappel over de bodem, vervolgens het groentemengsel en de geklutste eieren. Verdeel als laatste de verse peterselie en geraspte kaas erover.
- Zet de ovenschaal in de oven en bak 25 minuten. Snijd de quiche in punten en serveer.



GEHAKTBALLEN

Oma Jetty

Vaak worden recepten van generatie op generatie doorgegeven. Zo ook deze gehaktballen, die Oma Jetty van haar moeder leerde maken. Die maakte dit gerecht altijd voordat Jetty ging sporten. En nu maakt Oma Jetty ze zelf graag. Twee dingen zijn heel belangrijk bij het maken van deze gehaktballen: ze moeten goed luchtig zijn en er móéten gebakken uitjes in. 'Alles wordt lekkerder met gebakken uitjes erin. Ik kan mij die grote koekenpan met uitjes in roomboter nog goed herinneren, en die geur ook! De beschuit zorgt ervoor dat de ballen lekker sappig worden. Een luchtige gehaktbal met heel veel uitjes, zaaaálig!'

VOOR 4 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD 1 UUR EN 15 MINUTEN

250 g roomboter + extra om in te bakken
1 teentje knoflook, fijnggehakt
2 witte uien, fijnggehakt
500 g half-om-halfgehakt

1 ei
scheutje maggi
1 tl Italiaanse kruiden
2 beschuiten
300 ml runderbouillon
bloem
zeezout en versgemalen zwarte peper

Bereiding

- Verhit een klontje roomboter in een koekenpan of braadpan. Voeg de knoflook en de helft van de uien toe en fruit in 4 minuten glazig.
- Doe het gehakt in een kom en voeg de ui en knoflook met de boter uit de pan, het ei, de maggi, de Italiaanse kruiden en wat zout en peper toe. Je mag best royaal zijn met het zout – tijdens het sudderen worden de ballen weer iets flauwer.
- Wrijf de beschuiten tegen elkaar boven de kom, zodat ze verkruiden.
- Laat even afkoelen en kneed het geheel goed door elkaar tot het een fijne structuur heeft.
- Draai met vochtige handen 4-5 grote ballen of 10 kleine balletjes. Rol de ballen door een beetje bloem op een bord.
- Verhit de helft van de boter in een braadpan en voeg de ballen toe wanneer de boter lichtbruin is. Bak de ballen rondom bruin.
- Voeg de bouillon toe, breng aan de kook, zet het vuur dan lager en laat met een deksel op de pan 1 uur sudderen. Draai de gehaktballen af en toe om.
- Haal de ballen uit de jus en voeg de andere helft van de boter samen de resterende ui toe aan de pan. Laat inkoken tot een heerlijke jus en serveer met de gehaktballen.



ADVOCAAT

Oma Dien

Vroeger werd advocaat met een speciale advocaatstamper gemaakt: een bus met een lange stamper die daar precies in past. Oma Dien had zelf een heel bijzondere die haar twee zoons voor haar hadden gemaakt als opdracht op de technische school. Zo had Oma Dien plotseling een prachtige stalen stamper in huis, die ze door de jaren heen veel heeft gebruikt. Nu vind je deze stampers nauwelijks meer, maar gelukkig kun je advocaat ook zonder maken. Oma Dien maakte deze advocaat vroeger vooral voor bijzondere gelegenheden. 'Maar hier op 't Eiland', Goeree-Overflakkee, staat hij ook vandaag de dag nog op menige verjaardagstafel. Natuurlijk áltijd met een toefje zelfgeklopte slagroom!'

VOOR 500 ML

BEREIDINGSTIJD 30 MINUTEN

Voor de advocaat

10 eieren

250 g fijne kristalsuiker

1 vanillestokje of 1 zakje vanillesuiker

300 ml brandewijn of jenever voor een scherpere smaak, of wodka voor een zachtere smaak

Voor de slagroom

250 ml slagroom

2,5 el fijne kristalsuiker

Benodigheden

grote hittebestendige kom,
keukenthermometer,
glazen weckpot of fles

Bereiding

- Breng een laagje water van ongeveer 5 centimeter aan de kook in een pan. Zorg ervoor dat je er een grote, hittebestendige kom boven kunt hangen zonder dat de bodem het water raakt.
- Breek de eieren in de hittebestendige kom, voeg de fijne suiker toe en klop het geheel rustig door.
- Snijd het vanillestokje doormidden en schraap het merg eruit. Voeg het toe aan de eieren en suiker en roer opnieuw rustig door. Voeg dan de drank naar keuze toe en roer tot alle ingrediënten goed gemengd zijn.
- Hang de kom boven het water en verwarm het mengsel au bain-marie al roerend tot het een temperatuur van 65 °C heeft bereikt. Dit duurt ongeveer 10 minuten. Blijf het mengsel de hele tijd rustig doorroeren, tot het de consistentie van een egale, dikke advocaat heeft. Let op: roer rustig om te voorkomen dat de advocaat te dun wordt en wees nauwkeurig met de temperatuur. Onder de 65 °C dikt de advocaat niet in, maar als hij te warm wordt, krijg je roerei. Zet de kom met advocaat in een grote kom met ijs of koud water om snel af te koelen.

RABARBERTAART

Oma Edith

Oma Edith staat dagelijks uren in de keuken. Het is haar favoriete bezigheid om haar omgeving te verwennen met haar zelfgemaakte lekkernijen en daar is iedereen natuurlijk erg blij mee! Vroeger werd rabarber met mate gegeten, omdat men dacht dat het oxaalzuur erin giftig kon zijn. Inmiddels is gebleken dat dat wel meevalt. Dus dat wordt onbeperkt rabarber(taart) eten!

VOOR 8 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD 45 MINUTEN

plantaardige boter of olie, om in te vetten
 10 plakjes diepvriesbladerdeeg, ontdooid
 1 bos rabarber, in stukjes van 2 cm
 2 el kristalsuiker
 sap van ½ citroen

½ tl kaneel
 1 blikje gecondenseerde melk (à 397 g)
 1 ei, losgeklopt
 bosvruchten naar keuze,
 om mee te versieren

Benodigheden
 quichevorm van 27 cm

Bereiding

- Verwarm de oven tot 160 °C (hetelucht) of tot 180 °C (elektrisch). Vet de quichevorm in.
- Leg 8 velletjes bladerdeeg op de bodem en over de rand van de quichevorm.
- Doe de rabarber met 1 eetlepel suiker in een pannetje. Voeg het citroensap en de kaneel toe en verwarm totdat de rabarber zacht genoeg is om tot een moes te prakken. Laat de moes goed afkoelen.
- Roer de gecondenseerde melk erdoorheen.
- Giet het rabarbermengsel in de quichevorm.
- Snijd de laatste vellen bladerdeeg in repen en maak een ruitvorm op de taart. Verdeel het ei met een kwastje over het deeg en strooi hier 1 el suiker overheen.
- Zet de taart in de oven en bak 15-20 minuten.
- Haal de taart uit de oven en laat hem afkoelen. Decoreer hem daarna met de bosvruchten en serveer.