

Oflevering 5 Lekker ite mei Reitse 2012

Keallewang mei sjú

Seane jirpels

Koudumer beantsjes

Krêm fan fanylje mei read fruit en iis

Keallewang mei Koudumer beantsjes en seane jirpels

Keallewang is in sneins stik fleis! Wichtich is dat der wat fet oan sit!

Genôch foar 4 minsken:

4 moaie keallewangen

½ pakje bûter

sâlt en piper

2 glêzen reade wyn

3 blêdsjes farske laurier

1 sipel

1 kg tomaten

Hoe't jo it klearmeitsje:

Doch de bûter yn 'e panne en lit dizze útbrûzje

Doch royaal sâlt en piper op it fleis

Lis it fleis yn de bûter en bak it brún, dêrnei út 'e panne helje

Sipel, laurier en de tomaten yn 'e panne

Ofblusse mei 2 royale glêzen reade wyn

Fleis der wer by en 3 oant 4 oeren súntsjes siede litte

It fleis wurdt nei it sudderjen echt triedsjesfleis. De sjú is krûdich en echt in traktaasje.

Sa't ik al sein ha: In sneins stikje fleis!

Koudumer beantsjes en jirpels:

Puntsje de beantsjes en sied se gear yn wetter mei sâlt. Flak foar it optsjinjen in stikje bûter derby en farsk raspe nutemuskaat

Ek de jirpels gearsiede....en optsjinje mei dy hearlike sjú!

Krêm fan fanylje mei read fruit en iis

Genôch foar 4 minsken:

200 gram read fruit

framboazen, toarnbeien, reade beien, ierdbeien, blauwe beikes

½ liter molke

½ liter rjemme

1 fanyljestokje

100 gram sûker

10 aaidjerren

Hoe't je it klearmeitsje:

Doch de molke, mei rjemme yn in stâlpanne en doch der in fanyljestokje by. It fanyljestokje

earst iepensnije en alle pitsjes derút helje en by de rjemmemolke dwaan. Splits de aaien yn aaiwyt en djerre. Doch de sûker by de djerre en klopje alles trochelkoar. Lit de rjemmemolke siede.

Doch in bytsje waarme molke by de djerre en de sûker en rier it goed troch. No alles byelkoar dwaan... riere riere en riere mei in houten spatel.... en krekt net mear siede litte want oars krije jo rieraai!

Tip: Wannear't jo op de houten spatel mei jo finger in streepke sette kinne...en it bliuwt iepenstean...dan is de fanyljekrêm klear....panne fan it fjoer ôfhelje en stienkâld wurde litte yn de kuolkast (4 oeren).

Waskje it reade fruit, de ierdbeien altyd mei it kroantsje deryn, oars rinne se fol mei wetter. Doch it fruit yn in moai glês en skep de stienkâlde fanyljekrêm der boppe-op
Optsjinje mei in lekker boltsje iis!

Lekker ite!