

Kookboek

De Kookpen



*12 $\frac{1}{2}$ jaar recepten
van de inwoners van
Sirjansland*



Voorwoord

Beste Sturjallanders!

Voor jullie ligt een unieke verzameling culinaire recepten die de afgelopen 12½ jaar ingezonden zijn voor “De Sirene”.

Recepten die soms simpel, soms moeilijk, maar altijd heel erg lekker zijn! Zeker als we daarvoor ook nog eens de ingrediënten gebruiken die in ons dorp zoal worden geteeld.

Dus heb je eens een keer geen inspiratie, geen zin in het moeilijke gedoe van Jamie Oliver, maar toch ook geen zin in een bezoekje aan Sirjanscafé, blader dan eens door ons enige echte Sirse kookboek.

Met elkaar en voor elkaar gemaakt!

Eet smakelijk!

Namens Redactie “De Sirene”,
Natasja Mollink



Inhoudsopgave

1. Lunchgerechten

Rotzooitje - Lenie van der Meulen.....	3
Crisisgerecht - Lo Piek.....	4
Met gehakt gevulde pistolets - Rianne Dooge.....	5
Vis met tomaten uit de oven - Peter Wilmans.....	6

2. Voorgerechten

Soep van pompoen - Martha van Dam.....	8
Gemarineerde asperges met garnaaltjes - Sandra Maat.....	9
Tomaten gevuld met gehakt - Jolanda Rossen.....	10
Knolselderij- gehakttaartje - Jacqueline Kik-Stouten.....	11
Pastaschotel uit de oven - Gerda Parrin.....	12

3. Hoofdgerechten

Schaapsherdskost - Janny Fluijt.....	14
Hete kip - Quirina Kik.....	15
Zoute vis - Janny de Jonge.....	16
Witlof op de boerenmanier - Adrie Kievit.....	17
Courgetteschotel - Marianne Vane.....	18
Chines kip - Rinus Bolier.....	19
Zuurkoolschotel met gehakt - Karin van Dijke.....	20
Romige tagliatelle met kip - Marco en Ilona.....	21
Bruine bonen filosoof - Willy van Ast.....	22
Appelstampot met bloedworst - Mies de Dood.....	23
Exotische kip - Annie Halve.....	24
Runderragout met puree - Anneke Slobbe.....	25
Vispotje - Rudy Jongman.....	26
Kip-kerrie met rijst - Anne-Marie de Jonge.....	27

4. Nagerechten

Bananencake - Sonja van der Meulen.....	29
Rum taart - Ina van Noord.....	30
Langevinger taart - Eline Boonman.....	31

1. LUNCHGERECHTEN

Rotzooitje

Ingrediënten:

5 grote uien

4 tomaten

5 eieren

2 ons ontbijtspek

Olijfolie of vloeibaar vet

Eventueel uit te breiden met champignons, knoflook en paprika.

Bereidingswijze:

Uien en tomaten (en verdere groenten) in stukjes snijden en al roerend in de koekenpan bakken. Niet te bruin laten worden.

Daarna spek in stukjes snijden en erdoor roeren.

Als dit gaar is, de eieren klutsen en bij de rest bakken.



Vreemde kippen op Sir..eieren leggen in een boom?

Het geheel is klaar als de eieren helemaal droog gebakken zijn.

Eventueel zout of kruiden naar smaak toevoegen.

Bereidingstijd is ± 20 tot 25 minuten.

Wijzelf eten dit bij brood, maar kan ook ergens anders bij gegeten worden.

EET SMAKELIJK!!!

Lenie van der Meulen

Crisisgerecht

Een tijd van bezuinigen en de broekriem aanhalen! Mijn ouders wisten in de jaren dertig van de vorige eeuw wel raad, hier een crisisrecept.

Ingrediënten:

4 grote uien
6 tomaten
2 eieren
Margarine
Ketchup
Peper en zout

Bereidingswijze:

De uien in fijne stukjes snijden en goed bruin bakken in ruim boter.

Daarna de grof gesneden tomaat toevoegen en het geheel in laten smoren met een beetje zout en peper.

Als bindmiddel de twee eieren toevoegen met een beetje ketchup en het geheel goed door elkaar roeren tot een stevige massa.

Een paar witte stevige boterhammen en de lunch kan opgediend worden.

Eet
Smakelijk!

Lo Piek



Suikerbieten rooien, ook als het geen crisis is!

Met gehakt gevulde pistolets

Ingrediënten:

Recept voor 4 personen.

300 gram gemengde gehakt
4 plakjes achterham, in reepjes
gesneden
1 ui, gesnipperd
1 kleine prei, in halve ringetjes
gesneden
25 gram boter
1 teentje knoflook, fijngehakt
1 theel. kerriepoeder
1 theel. mosterd
50 gram geraspte oude kaas
4 pistolets (om zelf af te bakken)



Runderen in het Dijkwater

Bereidingswijze:

Bak in een koekenpan de gehakt rul.

Smelt de boter in de andere koekenpan en fruit hierin de achterham, het uitje en de prei. Voeg vervolgens de knoflook, kerrie en mosterd toe en laat dit geheel even zachtjes meebakken.

Voeg nu de gehakt toe en laat nog 1 minuut bakken op laag vuur. Laat dit mengsel afkoelen.

Snijd de pistolets in de lengte tot de helft doormidden, zodat er een inkeping ontstaat. Vul de ruimte met het gehaktmengsel.

Bestrooi de gevulde pistolets met de oude kaas en bak ze in ca. 8 minuten af in een op 200 °C voorverwarmde oven.

Erg lekker met een tomatensalade.

Eet smakelijk!

Rianne Dooge

Vis met tomaten uit de oven

Dit gerecht leent zich uitstekend voor bereiding met verschillende soorten zeevis. Ideaal zijn filets van rode poon, schol, griet, kabeljauw en zelfs tarbot. Voor onderstaand gerecht gebruik ik de rode poon.

Ingrediënten:

Recept voor 4 personen.

4 stukken rode poonfilet
250 g kerstomaten
6 ansjovisfilets
5 dl tomaten passata
16-20 kappertjes
100 g kleine ontpitte olijven
3 takjes tijm
1/2 takje rozemarijn
5 takjes basilicum
Flinke scheut olijfolie
Peper
Afbak stokbrood
Ruime, vlakke ovenschaal



Bereidingswijze:

Bak de stokbroden af in de oven, daarna de oven warm houden (180-190 °C).

Neem een ruime vlakke ovenschaal. Giet de passata van tomaten op de bodem van de schaal. Te veel passata kan overheersend zijn, maar er moet wel genoeg zijn voor het dippen met het stokbrood.

Controleer de visfilets. Snij visgraatjes die eventueel achtergebleven zijn weg, of gebruik een keukenpincet om ze te verwijderen. Kruid de vis met een beetje peper van de molen (geen zout gebruiken). Leg de visfilets op de ovenschaal met de velkant naar boven.

Halveer de kappers als ze groot zijn. Als alternatief kan je ook een gelijkwaardige hoeveelheid kleine kappertjes gebruiken. Verdeel de kappers en de ontpitte olijfjes over de schotel.

Halveer de kerstomaten en verdeel ze over de schotel.

Rits de blaadjes van de rozemarijn. Gebruik een scherp mes om het kruid zo fijn mogelijk te hakken.

Rits ook de blaadjes van de tijm en hak ook dit kruid in zo klein mogelijke stukjes.

Snij een deel van de blaadjes basilicum in flinterdunne reepjes. Houd de rest achter om het gerecht mee af te werken.

Haal de reepjes ansjovis uit de olie en snij de visjes in piepkleine stukjes.

Strooi de verse kruiden en de stukjes ansjovis over de schotel met poon.

Sprenkel een flinke scheut olijfolie over de hele schotel en schuif het gerecht in de voorverwarmde oven van 180-190°C. Gaar de visschotel met poon gedurende ongeveer 15 minuten. Gebruik je visfilets dan is 15 minuten meer dan genoeg.

Om te serveren snij het stokbrood. Schep op elk bord een portie poonfilet met tomaatjes en garnituren op. Snipper nog enkele blaadjes basilicum en strooi ze over de borden met gebakken vis. Besprenkel elk bord met wat olijfolie en een draai uit de pepermolen.

Schenk er een lekker koel glas droge witte wijn bij.

Laat het u smaken.

Peter Wilmans



De tomaten van Van Noord hangen er gelukkig bij

2. VOORGERECHTEN

Soep van pompoen

Ingrediënten:

2 kilo pompoen
3 grote uien of 5 tenen knoflook
boter
zout en peper

Bereidingswijze:

Schil de pompoen en maak er kleine blokjes van.
Snijd de uien fijn.

Smelt de boter. Doe alles in een bak- of braadpan en laat alles smoren.

Daarna in een flinke pan met 2 liter water doen en met de zeef of staafmixer fijn malen.

Voeg er peper en zout naar wens aan toe..

Stokbrood erbij en de soep serveren!

Koud is deze soep
ook heerlijk!

Eet smakelijk!
Martha van Dam



Sirse pompoensoep in de maak ..met uitzicht op Dijkwater

Gemarineerde asperges met garnaltjes

Ingrediënten:

Recept voor 4 personen voorgerecht of 2 personen hoofdgerecht.

1 kilo witte asperges
Zout
1 limoen
1 teentje knoflook
1 zakje verse basilicum (15 g)
1 dl Italiaanse olijfolie extra
vierge
Vers gemalen peper
1 zakje rucola (sla 30 g)
1 ons Hollandse garnalen



Ook op Sir, heerlijke zeeuwse asperges

Bereidingswijze:

Asperges schillen van vlak onder kopje naar beneden. Houtachtige uiteinden eraf snijden. In aspergepan asperges met kopjes omhoog (of in wijde pan) in kokend water met zout ca. 10 minuten koken. Van vuur af asperges ca. 20 minuten afgedekt laten staan.

Intussen limoen schoonboenen en groene schil eraf raspen. Halve limoen uitpersen. Knoflook pellen en hakken.

In keukenmachine basilicum, knoflook, 1 eetlepel limoensap en olie tot gladde marinade mengen. Limoenschil erdoor roeren en zout en peper naar smaak toevoegen. Overdoen in lage ovenschaal.

Asperges uit pan nemen, laten uitlekken en in marinade leggen, marinade erover scheppen. Asperges in marinade laten afkoelen, af en toe omwentelen. In zeef garnalen afspoelen en laten uitlekken.

Om te serveren de rucola in stukken scheuren en over vier borden verdelen. Asperges uit marinade met kopjes naar één kant op borden leggen. Garnalen erover verdelen. Beetje marinade erover druppelen. Serveren met ciabatta.

Sandra Maat

Tomaten gevuld met gehakt

Ingrediënten:

4 middelgrote trostomaten	75 gr (kruiden)boter
150 gr rundergehakt	12 champignons
½ ei	paneermeel
kaas	knoflook
1 bouillon blokje	sjalot
bieslook, dragon, kervel, nootmuskaat, peterselie, peper, zout	

Bereidingswijze:

Roer de boter zacht. Meng er een eetlepel van elk van de gehakte kruiden, peterselie, bieslook en kervel door. Meng er ook een eetlepel gehakte sjalot door. Voeg nog een in snippers gesneden teentje knoflook toe en maak af met peper en zout.

Snij van de tomaten het kapje af en hol ze uit. Kruid ze met wat peper, zout en kaas. Spuit er een beetje kruidenboter in en leg er plakjes gesneden champignons op.

Maak het gehakt op smaak met zout, peper en nootmuskaat en maak het aan met ei en paneermeel. Maak er balletjes van en pocheer deze in wat bouillon van één blokje.

Stop de gehaktballetjes in de tomaten, daarop nog wat champignons en bovenop nog een beetje kruidenboter. Bestrooi het geheel met kaas.

Zet de tomaten in een beboterde vuurvaste schaal 15 à 20 minuten in een oven van 200 °C.

Serveer er stokbrood bij.
Eet smakelijk!

Jolanda Rossen



Welkom in Sir's tomatenland, wie kent dit bord niet..

Knolselderij-gehakttaartje

Ingrediënten:

Recept voor 4 personen.

8 plakken bladerdeeg
½ knolselderij (à 1kg)
2 eieren
300 g gehakt
1 bekertje crème fraîche
(125ml)
100 g jonge kaas, geraspt

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier. Leg steeds 2 plakjes bladerdeeg naast elkaar op de bakplaat en laat ze elkaar 1 cm overlappen. Druk de naad goed aan. Prik met een vork gaatjes in de 4 deegbodems.



Je achtertuin als je op Sir woont!

Snijd de knolselderij in plakken. Schil de plakken en rasp ze grof. Klop de eieren los. Meng in een schaal het knolselderijrasp met het gehakt, de eieren, de crème fraîche en de helft van de kaas. Voeg peper en zout naar smaak toe.

Verdeel de knolselderijvulling in een brede baan over het midden van de deegbodems; houd de randen vrij. Vouw de randen omhoog, zodat een bakje ontstaat. Bestrooi de taartjes met de rest van de kaas en bak ze in de voorverwarmde oven in 30-35 min. goudbruin en gaar.

Je kunt de taartjes 1 dag van tevoren maken. Laat ze afkoelen en zet ze afgedekt in de koelkast. Zet de taartjes op de dag zelf 15 min. in een voorverwarmde oven van 180 °C.

Eet smakelijk!!!!

Jacqueline Kik-Stouten

Pastaschotel uit de oven

Ingrediënten:

Recept voor 4 personen.

Olijfolie 3 eetlepels
Knoflook 3 teentjes
Gepelde tomaten
Handje zwarte olijven
Basilicum verse blaadjes
Oregano 1 tl
Farfalle 500 gr.
Groene paprika 1x
Aubergine 1x
Rode peper 1x
Mozzarella 1 bol
Parmezaanse kaas 50 gr.



Bijna jammer om op te eten..

Bereidingswijze:

Pastasaus: Olijfolie verhitten, 2 teentjes knoflook grof gesneden fruiten (2 min). Snijd de gepelde tomaten in blokjes (kan natuurlijk een blik tomatenblokjes zijn), zwarte olijven in ringen. Scheur de blaadjes basilicum en voeg ze toe. Een beetje zout en peper naar smaak. Ongeveer 15 min. koken.

Groente: Snijd de paprika en de aubergine in kleine blokjes, haal de zaadjes uit de peper, snijd deze in ringetjes en hak de knoflook fijn. Verhit de olijfolie en bak de groente in 7 minuten goudbruin.

Kook de pasta volgens de aanwijzingen op het pak. Giet af en roer er een scheut olijfolie door.

Ovenschotel: Verwarm de oven voor op 180°. Schep in de schaal de helft van de tomatensaus. Schep de pasta erover en vervolgens een laagje groente (aubergine en paprika) strooi er oregano over, scheur de uitgelekte bol mozzarella in stukjes en verdeel over de groente. Dek weer af met een laagje pasta en de andere helft van de tomatensaus. Rasp er de Parmezaanse kaas over. Bak in de oven ongeveer 10 minuten goud bruin.

Buon appetito!

Gerda Parrin



Prachtige aubergines van Pleun!

3. HOOFDGERECHTEN

Schaapherderskost

Ingrediënten:

Recept voor 4 personen.

4 à 5 winterwortelen
1 grote ui
400 gr. rundergehakt
Aardappelen voor puree
Paneermeel
Nootmuskaat
Peper-zout naar smaak
Margarine / melk
Ovenschaal



Schapen genieten van het uitzicht..wie niet?

Bereidingswijze:

Maak de wortelen schoon (schillen) en snij ze in plakjes van ± 3 mm.
Opzetten met zout.

Aardappelen schillen en opzetten met zout.

Ui snipperen en in wat margarine fruiten. Doe het gehakt erbij en los/rul meebakken. Peper en zout naar smaak toevoegen.

Als de aardappelen gaar zijn, maak er dan een lekkere puree van, met wat melk, margarine en nootmuskaat.

Doe het gehakt/ui mengsel in de ovenschaal, hierop de gaar gekookte wortelen en dan de aardappelpuree. Strooi er wat paneermeel over, en hier en daar een klontje margarine. Zet de schaal in een voorverwarmde oven ± 30 min. op 200°C .

Schaapherderskost kan ook een dag van tevoren worden klaargemaakt. Zet het dan ± 1 uur in de oven. Heerlijk!

Eet smakelijk!

Janny Fluijt

Hete kip

Ingrediënten:

500 gram kipfilet
3 uien
1 theelepel sambal
5 eetlepels ketjap
2 eetlepels maggi
2 eetlepels pindakaas
1/8 bekertje slagroom
1 zakje nasigroente
250 gram champignons

Bereidingswijze:

Snij de kipfilet en de uien in stukjes en even bakken tot de kip gaar is.

Dan de sambal, ketjap, maggi, pindakaas, nasigroente en de slagroom toevoegen.

Alles goed doorroeren en dan de champignons erbij.

Dan 1 uur zachtjes gaar laten worden.

Lekker met rijst, salade en atjar.

Eet Smakelijk!

Quirina Kik



Hotter then hot deze Sirse peper

Zoute vis

Ingrediënten:

6 ons zoute vis	dragon
500 gram waspeen	1 bosje peterselie, gehakt
2 teentjes knoflook	100 gram boter of margarine
1 steranijs	pittige mosterd
1,5 kopje suiker	maïzena of aardappelzetmeel
geraspte nieuwe krielaardappeltjes	

Bereidingswijze:

Leg de vis één dag van tevoren in het water te weken. Ververs het water regelmatig. Breng de vis met het water aan de kook, giet het af, ververs het water en breng het weer aan de kook. Herhaal dit nog een keer tot de vis, hoewel nog zout, toch eetbaar is.

Kook de worteltjes in weinig water met knoflook, anijs, dragon en suiker tot ze beet gaar zijn. Giet ze af, strooi er nog wat suiker bij. Gooi ze af en toe om, om de worteltjes te laten glanzen. Kook de krieltjes in water met zout gaar, giet ze af en strooi er wat peterselie op.

Smelt de boter in de pan en voeg eventueel water toe, breng dit aan de kook en bind het met maïzena of aardappelmeel. Breng de saus op smaak met een lepel mosterd, wat peper en zout.

Serveer op een voorverwarmd bord de vis met de krieltjes, worteltjes, botersaus en nog een takje peterselie.

Eet
smakelijk!

Janny de
Jonge



Alle visjes zwemmen in het Dijkwater, tra la la la liere...

Witlof op de boerenmanier

Een, volgens mij, niet zo'n bekend witlofrecept: Het is een recept van zo'n dertig jaar geleden, eenvoudig klaar te maken en weer eens wat anders dan met ham en kaas.

Ingrediënten:

Recept voor 4 personen.

1 kilo witlof, zout, 250 gr, in plakken gesneden rookspek, 100 gr. in blokjes gesneden ham, 2 in plakjes gesneden wortels, enkele takjes peterselie, 1 fijngesnipperde ui.

Bereidingswijze:

Was de witlofstruikjes en hol ze van onder iets uit. Snij het lof in grove stukken en zet ze op met weinig kokend water en iets zout.

Kook de groente 5 minuten onder af en toe omleggen, giet ze daarna af en laat ze uitlekken.



Uien rapen op moderne boerenmanier

Bak de plakken rookspek uit (zachtjes in een koekenpan zonder boter), neem ze uit de pan en houd ze warm.

Doe bij het spekvet de in blokjes gesneden ham, de in dunne plakjes gesneden wortel, enige takjes peterselie en de uitgelekte witlofstruikjes en de fijngesnipperde ui. Laat het geheel, onder af en toe omscheppen, gaar, maar niet overgaar worden.

Dien het gerecht op met de plakken uitgebakken rookspek.
Lekker met aardappelpuree!

Eet smakelijk,
Adrie Kievit

Courgetteschotel

Ingrediënten:

Recept voor 5 personen.

1 kg stroganoff gehakt
250 gr. gerookte spekreepjes
1 kg aardappelschijfjes
25 gr. boter
1 ui, 1 paprika, 2 courgettes

Bereidingswijze

U wokt of bakt eerst de spekreepjes uit en in dit vet bakt u het stroganoff gehakt rul.

Dan toevoegen de gesneden ui, paprika en de klein gesneden courgettes (courgettes ontpitten).



Prachtig Sirs vlas

Een ovenschaal invetten met de boter en de rest van de boter bewaart u. Nu om en om de aardappelschijfjes en het gehakt-groente mengsel in de ovenschaal doen.

U eindigt met de aardappelschijfjes, daarop doet u een klein beetje paneermeel en de overgebleven boter in blokjes.

Nu nog 20 minuten in de oven en eet smakelijk!

Marianne Vane

Chinese kip

Ingrediënten:

Recept voor 4 personen.

400 gram kippenpoten
peper en zout
2 gesnipperde uien
2 teentjes knoflook
100 gram margarine
2 dl ketjap
5 dl water
sap van 2 citroenen
4 eetlepels tomatenketchup
iets nootmuskaat



Chinese luxe kippetjes op Sir

Bereidingswijze:

Bestrooi de stukken kip met peper en zout.

Bak de boter en knoflook lichtbruin. Voeg de stukken kip toe en bak ze mee bruin.

Doe nu het water, ketjap, citroensap, tomatenketchup en de nootmuskaat erbij. Laat de kip in een gesloten pan 40 minuten sudderen.

Haal de kip eruit en pluis de kippenpoten af. Doe de kip hierna weer terug in de pan.

Kook 350 gram rijst en voeg dat erbij en meng alles.

Eet smakelijk!!!

Rinus Bolier

Zuurkoolschotel met gehakt

Ingrediënten:

± 3 uien
± 4 ons gehakt
500 gr. zuurkool
± 750 gr. aardappelen
Margarine
Geraspte kaas,
2 ons gerookt spek dobbelsteentjes.

Bereidingswijze:

Aardappelen koken met zout, oven voorverwarmen op 200 °C.
Uien fruiten, daarna gehakt rul bakken.

Ondertussen de zuurkool koken.

Maak van de aardappelen puree.

Ovenschotel invetten. Vervolgens in de ovenschotel; uien en gehakt, zuurkool, aardappelpuree en geraspte kaas.

De ovenschotel in de oven, ± 25 à 30 minuten voor een bruin korstje.



Ondertussen de spekjes uitbakken en de schotel hiermee garneren.

Eet smakelijk.

Karin van Dijke

Geen zuurkool maar wel een prachtig land op Sir!

Romige tagliatelle met kip en champignons

Ingrediënten:

Recept voor 4 personen.

± 450 gram kipfilet
1 bakje champignons
2 uien,
1 rode paprika,
1 courgette
Pakje tagliatelle
Roomsaus
Witte en groene
tagliatelle
Zout en peper



Kip zoekt champignon

Kipfilet in olijfolie bakken, de paprika en de uien snijden en toevoegen aan de kipfilet.

Champignons schoonmaken en in plakjes snijden, de courgette wassen en in stukjes snijden en dit als laatste ook even mee laten bakken.

Als het water kookt kan de tagliatelle gekookt worden.

Als laatste kan het pakje roomsaus erbij met de hoeveelheid water wat op het pakje staat. Nog even zachtjes laten pruttelen.

Zout en peper naar smaak toevoegen.

Ook lekker met een frisse komkommersalade erbij.

EET SMAKELIJK

Marco en Ilona

Bruine bonen filosoof

Ingrediënten:

300 gr. bruine bonen, gaar
600 gr. uien
100 gr. boter
½ ltr. bonenwater
500 gr. gekookte aardappels
Laurierblad, kruidnagel, 20 g. boter, paneermeel.

Bereidingswijze:

Bak de gesnipperde ui in 100 gram boter en voeg de gare bruine bonen toe.

Dan het bonenwater, kruiden en zout toevoegen. Laat 15 min. stoven.

Kruidnagel en laurierblad eruit halen.

Alles in een vuurvaste schaal scheppen.



Filosofische uien daar op Sir

Aardappels in plakken snijden en op de bonen leggen.

Bestrooi dan met een dun laagje paneermeel.

Smelt 20 gram boter en giet dit over de schotel.

Zet de schotel in de oven voor een mooie bruine korst.

Eet smakelijk

Willy van Ast

Appelstamppot met bloedworst

Ingrediënten:

500 gr. zoete appelen

750 gr. zure appelen

1½ kilo aardappels

500 gr. bloedworst

2 dl. water

zout

100 gr. boter of margarine

Bereidingswijze:

Schil de aardappels en de appelen. Snij de appelen in vieren en haal de klokhuizen eruit.

Zet de aardappels op met kokend water en zout. Leg de stukjes zoete appelen op de aardappels en daar bovenop de zure appelen. Breng vlug aan de kook en laat doorkoken tot alles gaar is.

Bak de bloedworst bruin in de boter.

Stamp de gare appelen en aardappels goed dooreen.

De jus van de bloedworst kan door de stamppot gemengd worden, doch kan ook afzonderlijk worden gegeven met de bloedworst.

Dien de stamppot onmiddellijk op.

Eet smakelijk!



Vreemde Sirse appeltjes...niet te pruimen toch?

Mies de Dood

** In Memoriam**

Exotische kip

Dit gerecht is mager. Dus goed voor de lijn.

Ingrediënten:

Recept voor 4 personen.

2 uien
2 groene paprika's
4 schijven ananas
4 eetlepels
anassap
2 eetlepels
juspoeder
2 lepels
tomatenketchup
1 eetlepel
kerriepoeder
2 dubbele kipfilets
2 bananen
Olijfolie
6 dl water
Allesbinder



Het is exotisch mooi langs de Dillingsweg

Bereidingswijze:

Snij de kip in blokjes en braad ze aan in een beetje olijfolie. Haal ze uit de pan.

Doe wat olie in de (hapjes)pan. Snipper de uien in de pan, voeg de paprika's in reepjes toe en laat even mee fruiten. Doe er dan de juspoeder bij met het water, voeg tomatenketchup, kerriepoeder, anassap en de kip toe.

Maak op smaak met peper en zout en laat alles een kwartiertje pruttelen.

Bind het vocht eventueel met wat allesbinder en voeg de ananas in stukjes gesneden en de banaan in schijfjes gesneden toe.

Lekker met gekookte rijst.

Eet smakelijk.

Annie Halve

Runderragout met puree

Ingrediënten:

400 gr. runderlappen
50 gr. boter
4 runderbouillonblokjes
3 eetlepels zilveruitjes
1 eierdooier
125 gr. crème fraîche

70 gr. tomatenpuree
peper en zout naar smaak
1 pakje aardappelpuree
2 dl. melk
2 eetlepels peterselie
3 eetlepels broodkruimels

Bereidingswijze:

Je begint met het vlees rondom te bakken in 25 gram boter. Daarna voeg je de bouillon toe. Nu laat je het geheel 1 uur zachtjes stoven met het deksel op de pan. Dan voeg je de uitjes toe.

In een beslagkom meng je de eierdooier met de crème fraîche en de tomatenpuree.

Je roert 4 eetlepels van de rundvleessaus door het mengsel. Dit geheel uit de beslagkom roer je zachtjes door het vlees in de pan. Je mag het niet laten koken anders brandt het aan.



Wel rund, nog geen ragout

Nu moet je even proeven en het op smaak brengen met zout en/of peper.

Dan volg je de gebruiksaanwijzing voor het maken van de aardappelpuree. Je zet de oven aan op 200 graden om voor te verwarmen. Je schept de peterselie door de puree. In een schaal schep je eerst de ragout en daarna de puree. Zorg dat je eindigt met de puree, bestrooi deze laag met het broodkruim en verdeel de resterende 25 gram boter in blokjes erover. Nu moet het nog 20 minuten in de oven.

En dan.... aan tafel! Eet smakelijk!
Anneke Slobbe

Vispotje

Ingrediënten:

Recept voor 4 personen.

3 dl water
125 gr. margarine
visbouillon (1 blokje)
1 theelepel dille (gedroogd)
1 mespunt oregano
1 eetlepel Maïzena
1 zakje zeevruchten
Kabeljauwfilet

Bereidingswijze:

Breng het water aan de kook met daarin de (gesmolten) boter en het bouillonblokje.



Verse vis op Sir, geen probleem!

Los de eetlepel Maïzena op in een beetje koud water. Zodra het water kookt met een garde de opgeloste Maïzena door de saus kloppen tot de gewenste dikte is bereikt (saus aan de dikke kant houden), daarna beslist niet meer laten koken.

Voeg dan de kruiden, samen met de uitgelekte en ontdooide vis toe en laat het geheel op een sudderplaatje ± 15 min. stoven, niet te lang, want dan valt de vis uit elkaar en de rest van de zeevruchten worden taai.

Eventueel nog op smaak brengen met peper, zout en nootmuskaat.

Lekker met gekookte aardappelen, worteltjes en een lik mosterd.

Het potje is natuurlijk nog veel fijner van smaak met verse vis, garnalen en mosselen. Makkelijk en snel gerecht!

Eet smakelijk,
Rudi Jongman

Kip-kerrie met rijst

Ingrediënten:

4 ons kipfilet
1 grote ui
1 pot gesneden
champignons
1 bouillonblok
3 theelepels kerriepoeder
70 gram boter
70 gram bloem
Halfvolle melk



De velden van Sir als uitzicht voor de kippen..

Bereidingswijze:

Snij de kipfilet in blokjes en de ui fijn.

Bak de kip en de ui tot ze gaar zijn. Voeg dan de champignons toe.

Leg een deksel op de pan, zet deze even weg.

Smelt vervolgens in een andere pan de boter en voeg dan de bloem toe, deze al roerend laten garen. Voeg dan de melk toe in gedeelten tot een romige saus.

Laat het bouillonblok oplossen in een klein beetje heet water en doe dit samen met de kerriepoeder in de saus. Goed roeren.

Neem dan de kip, uien en champignons en meng het geheel.

Heerlijk met witte rijst.

Eet smakelijk!

Anne-Marie de Jonge



Heerlijke bramen langs de dijk van Sir

4. NAGERECHTEN

Bananencake

Ingrediënten:

350 gr. Suiker
350 gr. Bloem
300 gr. Boter
1 zakje bakpoeder
zout

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 160.°C.

Verwarm de boter tot hij vloeibaar is en klop de suiker met de eieren erbij goed los.



Wie houdt er nu niet van banaan?

Prak de bananen met een vork en roer ze samen met het vanille-extract door het suikermengsel. Klop niet te lang, alles moet net gemengd zijn.

Roer door de bloem het bakpoeder, de kaneel, nootmuskaat en het zout. Schep dit ten slotte door het bananenmengsel.

Vet een cakevorm, met een inhoud van 1 liter in. Schep er een lepel bloem in zodat de bakvorm geheel bebloemd is. Doe het cakebeslag in de vorm en bak de bananencake in het midden van de voorverwarmde oven in ongeveer 1 uur gaar.

Controleer of de cake gaar is door er met een mes of satéprikker in te steken, komt het mes er droog uit dan is de cake gaar.

Smulsel!!

Sonja van der Meulen

Rum taart

Ingrediënten:

1 pakje plantaardige boter, bijv. brio	1 kopje melk
2 ons basterd suiker	1 borrel rum
2 zakjes vanille suiker	1 pak lange vingers
2 eieren	1 pak kaakjes

Bereidingswijze:

De boter, basterd suiker, vanille suiker en de eieren bij elkaar doen en dit 30 min. tot 60 min. op de hoogste stand kloppen.

Dan de melk en de rum bij elkaar doen en dan 1 voor 1 de lange vingers hier in dopen, laagjes maken in een bakblik.

Kaakjes ook dopen in het melkmengsel, ook laagjes maken.

Je begint met een crème laagje, lange vingers, crème, kaakjes, net zolang dat alles op is.

Dan 2 uur in de koelkast.

Smullen maar !!!

Ina van Noord



Rumtaart "with a view" vanuit het bosje van Sir

Langevinger-taart

Ingrediënten:

3 pakken langevingers
2 flesjes rum-aroma (Baukje)
2 zakjes banketbakkersroom
750 ml ongeklote slagroom
1 pak pure hagelslag
1 vierkante bakplaat met opstaande rand
Aluminium folie

Bereidingswijze:

Bekleed de bakplaat met aluminium folie.

Klop de slagroom stijf.

Leg 1 laag lange vingers (aaneengesloten) op de bakplaat en besprenkel dit met 1 flesje rum-aroma.

Hierop smeer je de banketbakkersroom, dan weer een laag langevingers, deze ook weer besprenkelen met 1 flesje rum-aroma.

Hierop komt een laag opgeklote slagroom en daar strooi je de hagelslag overheen.



High tea in het Dorpshuis...met langevinger -taart?

Dan de taart in de koelkast.

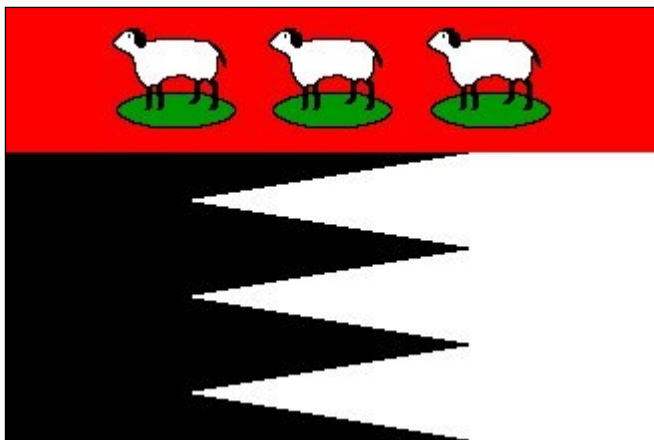
De taart dient 2 dagen voor gebruik gemaakt te worden!!!

Veel succes!!!

Eline Boonman



Heerlijk die runderen in het Dijkwater...letterlijk en figuurlijk

**Redactie:**

Conny Bravenboer

Corry op 't Hof

Natasja Mollink

Colofon

De uitgave van dit kookboekje is financieel mogelijk gemaakt door het Sirse bedrijfsleven en de dorpsraad van Sirjansland.