



Culinaire Genootschap Meetjesland  
(CGM\_001)



Recept: Jan-in-de-Zak (CGM\_002)



Recept: Koantjessesse (CGM\_003)



Recept: Toatjespap (CGM\_004)



Recept: Vlierbloesemaperitif (CGM\_005)



Recept: Mispelpuree (CGM\_006)



Recept: Engelwortellikeur (CGM\_007)



Recept: Mispels op alcohol (CGM\_008)



Recept: Kazakken met haring (CGM\_009)



Recept: Macaronkoekjes (CGM\_010)



Recept: Notenbrokken van Netje  
(CGM\_011)



Recept: Poten en oren (CGM\_012)



Recept: rapensoep (CGM\_013)



Recept: Vloan van Martine (CGM\_014)



Recept: Vloan van Nancy (CGM\_015)



Recept: Appels in de oven (CGM\_016)



Erfgoeddag 2009: SPAM, activiteit Culinair Genootschap Meetjesland (CGM\_017)

### BIERPAP

**Ingrediënten**  
 \* 1 liter  
 \* 1 liter  
 \* 1 liter  
 \* 1 liter

**BEREIDINGSWIJZE**  
 De ingrediënten worden in een blender of keukenmixer vermalen tot een gladde pap. Het mengsel wordt vervolgens in een bakje of op een bord geserveerd.



Recept Bierpap (CGM\_018)

### BREW

**Ingrediënten**  
 \* 1 liter  
 \* 1 liter  
 \* 1 liter  
 \* 1 liter

**BEREIDINGSWIJZE**  
 De ingrediënten worden in een blender of keukenmixer vermalen tot een gladde pap. Het mengsel wordt vervolgens in een bakje of op een bord geserveerd.



Brew (CGM\_019)

### DROGE ERWTENSOEP

**Ingrediënten**  
 \* 1 liter  
 \* 1 liter  
 \* 1 liter  
 \* 1 liter

**BEREIDINGSWIJZE**  
 De ingrediënten worden in een blender of keukenmixer vermalen tot een gladde pap. Het mengsel wordt vervolgens in een bakje of op een bord geserveerd.



Recept Droge Erwtensoep (CGM\_020)

### HAVERMOUTTAARTJES

**Ingrediënten**  
 \* 1 liter  
 \* 1 liter  
 \* 1 liter  
 \* 1 liter

**BEREIDINGSWIJZE**  
 De ingrediënten worden in een blender of keukenmixer vermalen tot een gladde pap. Het mengsel wordt vervolgens in een bakje of op een bord geserveerd.



Havermouttaartjes (CGM\_021)

### HAVERMOUTTRUFFELS

**Ingrediënten**  
 \* 1 liter  
 \* 1 liter  
 \* 1 liter  
 \* 1 liter

**BEREIDINGSWIJZE**  
 De ingrediënten worden in een blender of keukenmixer vermalen tot een gladde pap. Het mengsel wordt vervolgens in een bakje of op een bord geserveerd.



Havermouttruffels (CGM\_022)



Hietekoeken of Stovenkoeken (CGM\_023)

### INLEGGEN VAN PEKELHARING

**BEREIDINGSWIJZE**  
 De ingrediënten worden in een blender of keukenmixer vermalen tot een gladde pap. Het mengsel wordt vervolgens in een bakje of op een bord geserveerd.



Inleggen van pekelharing (CGM\_024)



## RAPENSOEP

**Ingrediven (voor 4 personen)**

- \* 2 liter water
- \* 1 liter melk
- \* 1 liter kippenbouillon
- \* 1 liter kippenbouillon
- \* 1 liter kippenbouillon
- \* 1 liter kippenbouillon
- \* 1 liter kippenbouillon

**BEREIDINGSWIJZE**

\* De rapen worden eerst geschild en worden vervolgens in kleine stukjes gesneden. De rapen worden samen met de andere ingrediënten in een grote pot of pan met water en melk op een laag vuur gekookt tot de rapen zacht zijn.

Blaas: An. De Pies

Rapensoep (CGM\_037)

## OM RHUM TE MAKEN

**BEREIDINGSWIJZE**

\* De rhum wordt gemaakt van de schillen van de suikerbieten. De schillen worden eerst geschild en worden vervolgens in kleine stukjes gesneden. De schillen worden samen met de andere ingrediënten in een grote pot of pan met water en melk op een laag vuur gekookt tot de schillen zacht zijn.

Blaas: An. De Pies

Rhum (CGM\_038)

## RODE BIET IN ZOET-ZUUR

**Ingrediven (voor 4 personen)**

- \* 1 liter water
- \* 1 liter melk
- \* 1 liter kippenbouillon
- \* 1 liter kippenbouillon
- \* 1 liter kippenbouillon
- \* 1 liter kippenbouillon
- \* 1 liter kippenbouillon

**BEREIDINGSWIJZE**

\* De rode biet wordt eerst geschild en wordt vervolgens in kleine stukjes gesneden. De biet wordt samen met de andere ingrediënten in een grote pot of pan met water en melk op een laag vuur gekookt tot de biet zacht is.

Blaas: An. De Pies

Rode biet in zoet-zuur (CGM\_039)

## VARKENSPOTEN EN -OREN MET APPELEN EN ROZIJNEN

**Ingrediven (voor 4 personen)**

- \* 1 liter water
- \* 1 liter melk
- \* 1 liter kippenbouillon
- \* 1 liter kippenbouillon
- \* 1 liter kippenbouillon
- \* 1 liter kippenbouillon
- \* 1 liter kippenbouillon

**BEREIDINGSWIJZE**

\* De varkenspoten worden eerst gewassen en worden vervolgens in kleine stukjes gesneden. De varkenspoten worden samen met de andere ingrediënten in een grote pot of pan met water en melk op een laag vuur gekookt tot de varkenspoten zacht zijn.

Blaas: An. De Pies

Varkenspoten en -oren met appels en rozijnen (CGM\_040)

## ZURKELPATATTEN

**Ingrediven (voor 4 personen)**

- \* 1 liter water
- \* 1 liter melk
- \* 1 liter kippenbouillon
- \* 1 liter kippenbouillon
- \* 1 liter kippenbouillon
- \* 1 liter kippenbouillon
- \* 1 liter kippenbouillon

**BEREIDINGSWIJZE**

\* De zurelpatatten worden eerst gewassen en worden vervolgens in kleine stukjes gesneden. De zurelpatatten worden samen met de andere ingrediënten in een grote pot of pan met water en melk op een laag vuur gekookt tot de zurelpatatten zacht zijn.

Blaas: An. De Pies

Zurkelpatatten (CGM\_041)

## ZURKELSOEP

**Ingrediven (voor 4 personen)**

- \* 1 liter water
- \* 1 liter melk
- \* 1 liter kippenbouillon
- \* 1 liter kippenbouillon
- \* 1 liter kippenbouillon
- \* 1 liter kippenbouillon
- \* 1 liter kippenbouillon

**BEREIDINGSWIJZE**

\* De zurelsoep wordt gemaakt van de schillen van de suikerbieten. De schillen worden eerst geschild en worden vervolgens in kleine stukjes gesneden. De schillen worden samen met de andere ingrediënten in een grote pot of pan met water en melk op een laag vuur gekookt tot de schillen zacht zijn.

Blaas: An. De Pies

Zurkelsoep (CGM\_042)

## PANNENKOEKEN VROEGER EN NU

**Ingrediven (voor 4 personen)**

- \* 1 liter water
- \* 1 liter melk
- \* 1 liter kippenbouillon
- \* 1 liter kippenbouillon
- \* 1 liter kippenbouillon
- \* 1 liter kippenbouillon
- \* 1 liter kippenbouillon

**BEREIDINGSWIJZE**

\* De pannenkoeken worden eerst gewassen en worden vervolgens in kleine stukjes gesneden. De pannenkoeken worden samen met de andere ingrediënten in een grote pot of pan met water en melk op een laag vuur gekookt tot de pannenkoeken zacht zijn.

Blaas: An. De Pies

Pannenkoeken vroeger en nu (CGM\_50)