

Recept: Jan-in-de-Zak



COLLECTIE

Culinair Genootschap Meetjesland

INVENTARISNUMMER

CGM_002

BESCHRIJVING

Recept voor Jan in de Zak (krentendompeling, foto 1) en kneutels (foto 2).

Jan in de Zak is een deeggerecht dat vooral in Lembeke, Sleidinge, Bassevelde en Assenede gesmaakt en gemaakt werd. Het recept is voor een bereiding voor acht tot tien personen. We geven ook de variant, namelijk de kneutels.

Benodigdheden: 40 gram gist / 600 gram bloem / 1 tas lauwe melk / 3 gram zout / 100 gram rozijnen of succade / 2 eieren / voor de bijhorende saus: een halve liter melk en 75 gram boter.

Bereiding:

- de eieren loskloppen, melk toevoegen, bloem bijstrooien evenals de rozijnen en het snuifje zout; goed mengen. - de gist breken in lauwe melk en ook onderwerken. - alles even kneden op de tafel tot een gladde deeg. - dit deeg op een handdoek in een bolronde kom laten rijzen tot het dubbele. - ondertussen water aan de kook brengen in een ruime kookpan en het deeg in de handdoek in de kookpan leggen en minstens 1 uur matig laten koken. - de handdoek met deeg uit de pan halen en op een vergiet leggen, ontdoen van de handdoek. - opdienen op een schotel en in dikke plakken snijden. - voor de saus: melk opwarmen met de boter.

Presentatie: een dikke plak deeg op het bord leggen, overgieten met de saus en bestrooien met donkere kandijnsuiker. Als drank serveren we koffie of een wit biertje.

Een variant op dit recept: kneutels (foto 2)

Wie kneutels wil, kan van het gerezen deeg een eetlepel afnemen en daarmee ronde bolletjes maken en koken; kooktijd is dan slechts 10 minuutjes. Het kookvocht bij de kneutels is veelal melk en ze kunnen geserveerd worden met een dunne vanillesaus of zelfs met chocoladepudding.

Bron: recept van Gaby Bruyninckx (Adegem)

Het Culinair Genootschap Meetjesland wil je laten proeven van de authentieke Meetjeslandse keuken. Het genootschap gaat op zoek naar oude recepten en probeert ze vervolgens uit. Tijdens de bijeenkomsten wordt dan ook heel wat geproefd. En wie houdt er nu niet van proeven? Daarnaast gaan ze ook op zoek naar het verhaal achter de gerechten. Ken je typische Meetjeslandse gerechten, heb je zelf oude kookboeken of wil je wel eens komen proeven? Dan ben je van harte welkom bij het [Culinair Genootschap Meetjesland!](#)

OBJECTTYPE

recept

PLAATSEN

Lembeke-Dorp, Sleidinge-Dorp, Basseveldestraat, Assenede centrum

TREFWOORD

Culinair Genootschap Meetjesland, recept

VERWERVING

Gaby Bruyninckx