

Recept: Toatjespap



COLLECTIE

Culinair Genootschap Meetjesland

INVENTARISNUMMER

CGM_004

BESCHRIJVING

Recept voor toatjespap.

De basisingrediënten van de authentieke 'toatjespap' zijn aardappelen en karnemelk. Het gerecht is een getuige van de onmetelijke creativiteit van de arme mens; ontstaan uit pure noodzaak en schaarste.

Omdat aardappelen en karnemelk in het Meetjesland, van oudsher een landbouwregio, vrij gemakkelijk te vinden waren, werden deze ingrediënten al vlug verwerkt tot één gerecht.

Benodigdheden: 1 liter karnemelk / 1,5 kilogram aardappelen / 100 gram boter / nootmuskaat, peper en zout.

Bereiding:

- de aardappelen gaar koken.
- pureren en terug op het vuur plaatsen.
- de karnemelk geleidelijk toevoegen tot de gewenste dikte.
- afsmaken met kruiden.

Presentatie: opdienen in een diep bord en versieren met gebruide boter. Daarbij enkele sneden bruin brood serveren.

Bron: recept van Givette De Jaeger (Ursel)

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

TREFWOORD

Culinair Genootschap Meetjesland, recept

VERWERVING

Givette De Jaeger