Recept: Mispelpuree

COLLECTIE

Culinair Genootschap Meetjesland

INVENTARISNUMMER

CGM_006

BESCHRIJVING

Recept voor Mispelpuree.

Ingrediënten: 1 kg beurse mispels, 500 gr ruwe rietsuiker, 1 kruidnagel, 1 citroen.

Voorbereiding: was de mispels.

Bereiding: Doe de mispels in een kookpot met weinig water. Breng aan de kook. Vervolgens doorsteken of mixen. Voeg bij de verkregen moes de suiker en kruidnagel. Laat vervolgens een tiental minuten koken. Doe in potten en sluit af, of laat afkoelen om in te vriezen. Smakelijk!

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

recept, mispel, fruit, immaterieel erfgoed, Culinair Genootschap Meetjesland

VERWERVING

Marc Maeyens, vondst