

## Recept: Kazakken met haring



### COLLECTIE

Culinair Genootschap Meetjesland

### INVENTARISNUMMER

CGM\_009

---

### BESCHRIJVING

Recept: Kazakken met haring

Ingrediënten: Krielaardappelen, zout en 1 haring per persoon

Vorbereiding: Het spoelen van de ongeschilde aardappelen en in water koken met een weinig zout.

Bereiding: Krielaardappelen gedurende 15 minuten laten gaar koken of stomen. Als de aardappelen zacht zijn worden ze verdeeld op de borden.

Serveren: De gerookte haringen op de warme aardappelen leggen en laten opwarmen (eventueel samen nog even in de oven laten opwarmen).

Vroeger werden de aardappelen op de buizenstoof gegaard, het deksel van de kookpot werd omgedraaid en daar werden de haringen opgelegd, zo werden ze warm.

Bron: Nele Verbeke nam dit recept op van deken de Paepe. Het recept werd klaargemaakt in het kader van 'Proeven van de oorlogskeuken', een activiteit tijdens Week van de Smaak 2006. Eenzelfde recept werd opgenomen door Erik Wille - 'Aalterse kost'.

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, vis, oorlogskeuken, aardappelen, recept

**VERWERVING**

Nele Verbeke