Recept: Poten en oren





COLLECTIE

Culinair Genootschap Meetjesland

INVENTARISNUMMER

CGM_012

BESCHRIJVING

Recept: varkenspoten en -oren met appelen en rozijnen

Ingrediënten:

4 varkenspoten, 4 varkensoren, 75 gr. vetstof, 1 kg appelen, 250 gr rozijnen, bruine suiker

Bereiding:

1.) Kook de poten en oren in bouillon en laat afkoelen. 2.) Snij de poten en oren in stukken. 3.) Verwarm de vetstof, voeg hierbij het vlees en de geschilde en in blokjes gesneden appelen, de rozijnen en de bruine suiker. 4.) Laat enkele uren sudderen (dit gebeurde vroeger op het einde van de buizenstoof) tot alles heel donkerbruin is, zelfs de beentjes van de varkenspoten.

Dit recept voor varkenspoten en –oren met appelen en rozijnen komt uit Maldegem. Het werd vroeger gegeten als dessert ter gelegenheid van de kermis. Het recept werd opgenomen door Nele Verbeke.

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

dessert, Culinair Genootschap Meetjesland, varkensvlees

VERWERVING

Nele Verbeke