

Recept: rapensoep



COLLECTIE

Culinair Genootschap Meetjesland

INVENTARISNUMMER

CGM_013

BESCHRIJVING

Recept: rapensoep

Ingrediënten voor vier personen:

5 à 8 rapen, laurier, tijm, 1 ajuin, halve kilogram aardappelen, 2 l. water, 40 gr. boter

Bereidingswijze:

1.) De rapen wassen en grof snijden. 2.) De raapjes vervolgens lichtjes stoven in boter gedurende 5 minuten. 3.) Aanlengen met water of bouillon en zout. 4.) De aardappelen bijvoegen en zachtjes laten koken. 5.) Het geheel kruiden. 6.) Mixen en laten doorkoken.

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, soep, rapen, groenten