

## Pensen

### **PENSEN**

#### **BEREIDINGSWIJZE**

\*Binnen vijf tot negen uren de regio van Sint-Laureins. Deze andere plaats  
van de provincie van deze provincie moet deze in het veld zijn bereid, maar  
dat ook nog niet is gedaan.

\*De pensen te maken wordt men in een grote ketel het hart, keelstuk en  
de 'smalle' samen met de varkenskop, die men nodig heeft om hoofdvlies  
te maken. Maak de samen (samen) met de varkenskop, voeg de kaantjes  
toe en laat af met peper, zout en nootmuskaat. Doe alles in een kom, laat  
afkoelen en de overmaat af nemen.

\*Na vijf uren de vingers met een hak door pensen op een laag vuur  
samen met de varkenskop en voeg rijpheid van de varkenskop toe.

\*Eet een zeer groot brood.

*Bron: Iris De Pover - Spijsboekje Julia De Pover*

#### **COLLECTIE**

Culinair Genootschap Meetjesland

#### **INVENTARISNUMMER**

CGM\_035

#### **BESCHRIJVING**

Deze pensen zijn iets typisch voor de regio van Sint-Laureins.

Om deze pensen te maken kookt men in een grote ketel het hart, keelstuk en de 'smalle' samen met de varkenskop, die men nodig heeft om hoofdvlies te maken. Voeg daarna de kaantjes toe en kruid af met zout, peper en nootmuskaat. Doe alles in een kom en laat afkoelen.

Bron: Spijsboekje Julia De Pover

#### **OBJECTTYPE**

recept

#### **PLAATSEN**

Eeklo

#### **DATERING**

2015

#### **TREFWOORD**

recept, pens, hoofdvlies

#### **VERWERVING**

Iris De Pover