

Wie kiezen jullie uit als de volgende inzenders?

Joke Sipsma en Roland Smit

Grunneger resepten:

Jachtschuddel

Veur vaaier man.

Wat mout der in:

n Stuk of zes kookde eerappels, twij dikke siepels, n paprikoa, n bakje podstoulen (champions), beetje koumelk, kloetje botter of margarine, neutmeskoat, anderhaalf pond haalf om haalf gehakt, gehaktkruden, paneermeel.

Hou mout je t doun:

De gruintes mout je mooi sien snibbeln en bakken in pankoukspaan mit t gekruude gehakt.
t Gehakt mout je even wat rullen aans wordt t ain haile groode gehaktbaale.

Veur dij stovvels dij t nait moaken kinnen: eerappels stampen mit n beetje botter zolt en neutmeskoat,

ast te dreuge is n beetje koumelk der bie totdat je der n mooi smeutputje van hebben

Den krieg je n vuurvaste ovenschoal en dij mout je even invetten.

Ondertied zetten ie de oven op 180 groaden.

Begunnen mit n loagje van t gebakken gehakt onderin de schoal,

den n loagje lamsloagen eerappels, den weer gehakt en zo wieder

Ie mouten der om dinken dat je as leste n loagje lamsloagen eerappels kriegen,

den streuden je der n dun loagje paneermeel op en hier en doar n leutje kloetje botter.

Den schoeven ie t hail spul in de oven en loaten t der omenbie n ketaaier of twinteg minuten in stoan.

Wel even in de goaten hollen, omreden ast te haard gaait den mouten ie de temperatuur n beet leger zetten.

As der n lekker broen körske op zit (nait swaart), vot op toavel. Kiek oet, tis hait.

Wie kregen der vrouger voak sloat bie in n bakje mit broen suker en edik.

Dit gerecht hait jachtschuddel omreden t voak eten wuir op nij-joarsdag, oljoarsdag was der voak n driefjacht west.



Cor Uildriks oet Sapmeer (Dideldom.com)