



Recept: Jan-in-de-Zak (CGM_002)



Recept: Koantjessesse (CGM_003)



Recept: Toatjespap (CGM_004)



Recept: Vlierbloesemaperitief (CGM_005)



Recept: Mispelpuree (CGM_006)



Recept: Engelwortellikeur (CGM_007)



Recept: Mispels op alcohol (CGM_008)



Recept: Kazakken met haring (CGM_009)



Recept: Notenbrokken van Netje (CGM_011)



Recept: Vloan van Martine (CGM_014)



Recept: Vloan van Nancy (CGM_015)



Recept: Appels in de oven (CGM_016)

BIERPAP

Ingrediënten:
1/2 liter
1/2 liter
1/2 liter
1/2 liter
1/2 liter

BEREIDINGSWIJZE:
1. Het water wordt verwarmd tot het de kokende staat bereikt.
2. Het bier wordt toegevoegd aan het water en wordt goed gemengd.
3. Het mengsel wordt afgekoeld.
4. Het mengsel wordt gefilterd.
5. Het mengsel wordt gedroogd tot het de gewenste consistentie heeft.



Recept Bierpap (CGM_018)

BREW

Ingrediënten:
1 liter
1 liter
1 liter
1 liter
1 liter

BEREIDINGSWIJZE:
1. Het water wordt verwarmd tot het de kokende staat bereikt.
2. Het bier wordt toegevoegd aan het water en wordt goed gemengd.
3. Het mengsel wordt afgekoeld.
4. Het mengsel wordt gefilterd.
5. Het mengsel wordt gedroogd tot het de gewenste consistentie heeft.



Brew (CGM_019)

DROGE ERWTENSOEP

Ingrediënten:
1 liter
1 liter
1 liter
1 liter
1 liter

BEREIDINGSWIJZE:
1. Het water wordt verwarmd tot het de kokende staat bereikt.
2. Het bier wordt toegevoegd aan het water en wordt goed gemengd.
3. Het mengsel wordt afgekoeld.
4. Het mengsel wordt gefilterd.
5. Het mengsel wordt gedroogd tot het de gewenste consistentie heeft.



Recept Droge Erwtensoep (CGM_020)

HAVERMOUTTAARTJES

Ingrediënten:
1 liter
1 liter
1 liter
1 liter
1 liter

BEREIDINGSWIJZE:
1. Het water wordt verwarmd tot het de kokende staat bereikt.
2. Het bier wordt toegevoegd aan het water en wordt goed gemengd.
3. Het mengsel wordt afgekoeld.
4. Het mengsel wordt gefilterd.
5. Het mengsel wordt gedroogd tot het de gewenste consistentie heeft.



Havermouttaartjes (CGM_021)

HAVERMOUTTRUFFELS

Ingrediënten:
1 liter
1 liter
1 liter
1 liter
1 liter

BEREIDINGSWIJZE:
1. Het water wordt verwarmd tot het de kokende staat bereikt.
2. Het bier wordt toegevoegd aan het water en wordt goed gemengd.
3. Het mengsel wordt afgekoeld.
4. Het mengsel wordt gefilterd.
5. Het mengsel wordt gedroogd tot het de gewenste consistentie heeft.



Havermouttruffels (CGM_022)



Hiettekoecken of Stovenkoecken (CGM_023)

INLEGGEN VAN PEKELHARING

Ingrediënten:
1 liter
1 liter
1 liter
1 liter
1 liter

BEREIDINGSWIJZE:
1. Het water wordt verwarmd tot het de kokende staat bereikt.
2. Het bier wordt toegevoegd aan het water en wordt goed gemengd.
3. Het mengsel wordt afgekoeld.
4. Het mengsel wordt gefilterd.
5. Het mengsel wordt gedroogd tot het de gewenste consistentie heeft.



Inleggen van pekelharing (CGM_024)

JAN-IN-DE-ZAK

Ingrediënten:
1 liter
1 liter
1 liter
1 liter
1 liter

BEREIDINGSWIJZE:
1. Het water wordt verwarmd tot het de kokende staat bereikt.
2. Het bier wordt toegevoegd aan het water en wordt goed gemengd.
3. Het mengsel wordt afgekoeld.
4. Het mengsel wordt gefilterd.
5. Het mengsel wordt gedroogd tot het de gewenste consistentie heeft.



Jan-In-De-Zak (CGM_025)

KARNEMLK-PAPSAUS

Ingrediënten:
1 liter
1 liter
1 liter
1 liter
1 liter

BEREIDINGSWIJZE:
1. Het water wordt verwarmd tot het de kokende staat bereikt.
2. Het bier wordt toegevoegd aan het water en wordt goed gemengd.
3. Het mengsel wordt afgekoeld.
4. Het mengsel wordt gefilterd.
5. Het mengsel wordt gedroogd tot het de gewenste consistentie heeft.



Karnemelkpapsaus (CGM_026)

KNEUTELS

Ingrediënten:
1 liter
1 liter
1 liter
1 liter
1 liter

BEREIDINGSWIJZE:
1. Het water wordt verwarmd tot het de kokende staat bereikt.
2. Het bier wordt toegevoegd aan het water en wordt goed gemengd.
3. Het mengsel wordt afgekoeld.
4. Het mengsel wordt gefilterd.
5. Het mengsel wordt gedroogd tot het de gewenste consistentie heeft.



Kneutels (CGM_027)

KOANTJESSESSE

Ingrediënten:
1 liter
1 liter
1 liter
1 liter
1 liter

BEREIDINGSWIJZE:
1. Het water wordt verwarmd tot het de kokende staat bereikt.
2. Het bier wordt toegevoegd aan het water en wordt goed gemengd.
3. Het mengsel wordt afgekoeld.
4. Het mengsel wordt gefilterd.
5. Het mengsel wordt gedroogd tot het de gewenste consistentie heeft.

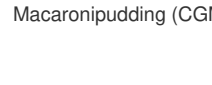


Koantjessesse (CGM_028)

MACARONIPUDDING

Ingrediënten:
1 liter
1 liter
1 liter
1 liter
1 liter

BEREIDINGSWIJZE:
1. Het water wordt verwarmd tot het de kokende staat bereikt.
2. Het bier wordt toegevoegd aan het water en wordt goed gemengd.
3. Het mengsel wordt afgekoeld.
4. Het mengsel wordt gefilterd.
5. Het mengsel wordt gedroogd tot het de gewenste consistentie heeft.



Macaronipudding (CGM_029)



Notenbrokken (CGM_030)



Oorlogsaardappeltaart (CGM_031)



Oorlogsleverworst (CGM_032)



Oorlogsmayonaise (CGM_033)



Paling in 't groen (CGM_034)



Pensen (CGM_035)



Plechtig Communiediner (CGM_036)



Rapensoep (CGM_037)

Rhum (CGM_038)



Rode biet in zoet-zuur (CGM_039)



Varkenspoten en -oren met appelen en rozijnen (CGM_040)



BEREIDINGSWIJZE
*Kook de aardappelen gaar in gezouten water en giet af. Overgiet met de melk en karamelliseer en laarng met de leek. Voeg de giet gebakke aardelen toe en laat kort meermalen. Voeg zout, peper en rozenkruid toe. Stamp licht met de ponsenrups of aardelen door de maarsel. Inmenging is de paars lichte of giet wit. Voeg rozenruid thers bij deur paars. Het is ook in knaagjes (compot) en ook in laarng. Voeg de knaagjes toe het laarng bij de aardelen toe en voeg af. Lichter met brandoorn of raderkroonkelen.

Zurkelpatatten (CGM_041)



Zurkelsoep (CGM_042)



Recept: Wannekes uit Assenede (VL_F012)



Recept: Noeldeken, een stoufpotje uit Assenede (VL_F013)