

Recept: Appels in de oven



COLLECTIE

Culinair Genootschap Meetjesland

INVENTARISNUMMER

CGM_016

BESCHRIJVING

Recept: appels in de oven.

Ingrediënten:

10 appels, 50g bruine suiker, 50g boter, 1 tas (sterke) koffie

Bereidingswijze:

De oven voorverwarmen tot 200° Celsius. Was de appels, droog ze en haal er met een appelboor het klokhuis uit. Schik ze in een vuurvaste schotel. Vul de opening op met bruine suiker en een klontje boter. Overgiet met de koffie. Zet 15 minuten in de oven en begint van tijd tot tijd met de koffie en de gesmolten suiker.

Bijzonderheden: Men kan de appels ook gedeeltelijk opvullen met rode bessengelei. Als men ze in de schotel heel dicht bij elkaar schuift, vallen ze niet gemakkelijk uiteen. Wanneer de appels ingesmeerd worden met boter of afgedekt met aluminiumfolie rimpelen ze niet.

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

PLAATSEN

Leemweg

TREFWOORD

recept, Culinair Genootschap Meetjesland, appels, oven

VERWERVING

Iris De Pover, bruikleen