

Recepten van de Lutheravond:

* **Linzensoep**

* **Selderijсалade**

* **Kip met amandelen**

* **Appelcrumble met kwark**

Recept van de soep

Materiaal:

Grote soeppan

Mesjes en snijplanken

Soeplepel

Litermaat

Ingrediënten voor 20 personen

kilo linzen uit blik

8 aardappelen in blokjes

uien, fijn gesneden

2 rookworsten in plakjes

2 wortels fijn gesneden

2 preien fijn gesneden

2 laurierbladjes

2,5 dl rode wijn

2 appels, in blokjes gesneden

300 g magere spekreepjes

3 eetlepels azijn, zout en peper 5 liter water

- spekblokjes uitbakken, ui toevoegen en fruiten.

- laurierbladjes, wijn 3 liter water toevoegen en aan de kook brengen, gesneden soepgroenten toevoegen

- 20 min laten pruttelen

- aardappel toevoegen 10 minuten laten pruttelen

- appel toevoegen en 10 minuten laten mee pruttelen

- even linzen meekoken (toevoegen zonder vocht)

- op smaak brengen met zout, peper en azijn. evt. bouillonblokjes

rookworst toevoegen,

Lekkere dikke maaltijdsoep, serveren met brood.

Recept van Spinazie pannenkoeken

Materiaal:

Twee pannenkoek pannen

Kom en garde

Spatel

Bord

Extra gasstel

Schaal en aluminiumfolie

Ingrediënten

500 gram boekweitmeel

1,2 litermelk

pak gehakte spinazie uit de vriezer

200 gram geraspte kaas

4 eieren

Zonnebloemolie

100 gram geraspte kaas bewaren om over de pannenkoeken te strooien.

Meng alle ingrediënten en bak 20 pannenkoeken.

Als een pannenkoek klaar is, nog wat geraspte kaas toevoegen en oprollen en in de schaal leggen met folie.

Recept Salade

Materiaal

3 schaaltjes

mesjes

Snijplanken

Ingrediënten:

Plm. 12 stengels bleekselderij

6 flinke eetlepels rozijnen

3 flinke appels (bijv. Elstar)

150 gram walnoten

1/2 eetlepel citroensap

Dressing:

2 eetlepel wittewijn-azijn

2 eetlepel druivepit-olie

4 eetlepels zonnebloemolie

2 eetlepels honing

2 eetlepel afgestreken pittige mosterd

200 ml slagroom peper, zout

Was de bleekselderij.

Bewaar de mooie blaadjes.

Schil de appel, verwijder het klokhuis en snij de appel in klein stukjes. (Doe hier gelijk wat citroensap over om bruin worden te voorkomen).

Was de rozijnen goed.

Hak de walnoten eventueel in stukjes.

Maak de dressing door alle ingrediënten door elkaar te kloppen.

Vlak voor het serveren:

Doe alle ingrediënten door elkaar.

Doe op het laatst de selderijblaadjes door de salade

Recept Kip

Materiaal:

2 grote koekenpannen
1 steelpan
Citroenpers

Ingrediënten voor 20 personen

300 g witte amandelen gemalen,
4 theelepels gemalen kaneel
2 theelepel gemalen gember
2 mespuntje gemalen kruidnagels
theelepel gemalen kardemom
Sap van 2 citroenen
1 l kippenbouillon
Witte peper, zout
2 kg kipfilet in stukjes

Bloem Reuzel/bakvet

Kook de amandelen met de specerijen, het citroensap en de bouillon al roerend op een matig vuur tot de saus romig dik wordt.

De kipfiletblokjes met zout en peper kruiden, in de bloem wentelen eb in het ver rondom bruin bakken.

Giet de saus over de kip.

Appel crumble met kwark

Materiaal

Ovenschaal, schaaltes, en vorkjes
mesjes, notenkraker

Ingrediënten voor de crumble:

175 g havermout
175 g volkoren spelt
175 g margarine of boter
100 g suiker

Ingrediënten voor de vulling:

400 g stoofappels, geschild, zonder klokhuis, in kwarten gesneden
200 gram walnoten
50 g suiker, kaneel,

Ingrediënten voor de kwark

2 pakjes kwark van 500 gram
2 bananen
2 appels
2 eetlepels honing
kaneel

Verhit de oven tot 190 °C/gasovenstand 5.

Schil de appels, snijd ze in kwarten en vervolgens in stukjes..

Kraak 200 gram walnoten

Meng de spelt en de haverhout in een kom. Snijd de margarine of boter in kleine blokjes en doe die bij het droge mengsel. Wrijf alles met je vingers door elkaar tot het een gelijkmatige, kruimige structuur heeft. Doe de suiker erbij en meng alles goed.

Doe de appel in de schaal. Strooi daar de walnoten en kaneel over.

Dek het fruit af met het kruimelmengsel en zet de crumble ongeveer 25 minuten in de oven, tot de bovenkant goudbruin en de appelvulling goed heet is.

Voor de kwark

Prak de bananen en de snijdt de appel in stukjes
roer dit door de kwark en voeg de honing toe.
Voeg de kaneel toe.

Serveren

Verdeel de kwark over de 20 kommetjes.
Voeg vlak voor het serveren de hete crumble toe.

Eet smakelijk.