

— BLOND AMSTERDAM —  
**HOLLANDSE  
HAPPEN**



LEKKERS UIT DE  
DELFTS BLONDE KEUKEN



# VOORWOORD

NA TWAALF JAAR VONDEN WIJ HET TIJD OM ONS HOLLANDSE KOOKBOEK OPNIEUW UIT TE BRENGEN IN EEN NIEUW JASJE. FOODTRENDS VOLGEN ELKAAR IN SNEL TEMPO OP EN SOMS ZIE JE DOOR DE BOMEN HET BOS NIET MEER. MET DIT BOEK GRIJP JE TERUG NAAR DE OUDE VERTROUWDE KEUKEN VAN OMA...

DEZE OER-HOLLANDSE RECEPTEN ZIJN SAMENGESTELD DOOR KEUKENPRINSES CECILE THIJSSSEN. CECILE HEEFT SINDS 1973 AAN RUIM 60 KOOKBOEKEN GEWERKT. DAARNAAST HEEFT ZE ALS DOCENT OP DE HUISHOUDSCHOOL EEN GOED FINGERSPITZENGEFÜHL ONTWIKKELD VOOR 'DIE GOEDE OUDE TIJD'.

WE HEBBEN GEKOZEN VOOR ILLUSTRATIES IN PLAATS VAN FOTO'S. DAT IS NIET ALLEEN OM TE VOORKOMEN DAT EEN GERECHT ER OP DE FOTO VEEL LEKKERDER UITZIET DAN IN JOUW KEUKEN... NEE, WIJ VINDEN HET GEWOON VEEL TE LEUK EN LATEN ONS DE KANS OM DE PENSELEN TE HANTEREN NIET ONTNEMEN!

VERRAS JE VRIENDINNEN OP EEN KOUDE WINTERDAG MET HETE BLIKSEM EN GENIET OP EEN WARME ZOMERAVOND VAN HEERLIJKE HANGOP.

**VEEL KOOKPLEZIER!**

FEMQUE & JANNEKE  
BLOND AMSTERDAM



# INHOUD

## 9

11  
12  
15  
16  
17  
18  
20  
21  
23  
24  
27  
28  
29  
30  
33  
35  
36  
39  
40

## SOEPEN & SNACKS

KROKETTEN  
BITTERBALLEN  
PASTEITJES  
HAMBROODJES  
WORSTENBROODJES  
HARINGSALADE  
MAYO  
MET EEN SMAAKJE...  
FRIETJES  
RAGOUTSOEP  
BOUILLON  
KERRIESOEP  
OMA'S SOEPBALLEN  
ASPERGESOEP  
VISSOEP  
SNERT  
GROENTESOEP  
TOMATENSOEP  
AARDAPPELSOEP

## 43

45  
47  
51  
53  
54  
57  
58  
61  
62  
64  
65  
67  
68

## HOOFD- & BIJGERECHTEN

OMA'S VISMAALTJE  
SNEL VISMAALTJE  
HACHEE  
OMA'S GEHAKTBAL  
PAASGEHAKTBROOD  
BLINDE VINKEN  
LEVER MET APPEL  
PALING IN HET GROEN  
GROOT VLEES  
ROSBIEF  
AARDAPPELPUREE  
OSSENHAAS  
AARDAPPELEN IN PETERSELIESAUS

SLIERASPERGES	70
SCHORSENEREN	73
SNIJBONENSTAMPOT	74
TUINBONEN MET SAUS	77
SPERZIEBONEN MET PEREN	78
GESTOOFDE PREI	81
GESTOOFDE BLEEKSELDERIJ	82
RODEKOOL	85
ZUURKOOL	86
BOERENKOOL	89
HETE BLIKSEM	90

## DESSERTS & TAARTJES

**93**

FRUITCOMPOTE	95
HAAGSE BLUF	96
ARNHEMSE MEISJES	96
WENTELTEEFJES	99
DRIE-IN-DE-PAN	100
PANNENKOEKEN	102
HANGOP	105
ROZE PUDDING	106
GRIESMEELPUDDING	109
STROOPSOLDAATJES	110
BORSTPLAAT	113
ZANDKOEKJES	114
SPECULAASJES	117
OMA'S APPELTAART	118
KRUIDENTAART	121
KRUIDENAZIJN	122
AMANDELPUDDING	125
FRUITBOWL	126
BOERENJONGENS EN -MEISJES	129
ADVOCAATJE	130
SLAAPMUTSJES	133
CHOCOLADEMELK MET	135
PUNCH	136

## REGISTER

**139**



# KROKETTEN

LEKKER BIJ DE BORREL MAAR OOK LEKKER OP EEN BROODJE OF BIJ EEN BORD FRIET. ZELFGEMAAKTE KROKETJES SMAKEN ZOVEEL BETER DAN DE DIEPVRIESVARIANT UIT DE SUPERMARKT. EEN KROKET MOET ZIJN NAAM EER AANDOEN, DUS DE KORST MOET LEKKER KROKANT ZIJN.

SNIJD HET VLEES, DE KIP OF DE VIS IN KLEINE STUKJES. SMELT DE BOTER, BAK AL ROERENDE EN OP EEN ZACHT VUUR, DE BLOEM 1 MINUUTJE IN DE BOTER EN VOEG AL ROERENDE DE BOUILLON (VOOR VLEES VLEESBOUILLON, VOOR KIP KIPPENBOUILLON EN VOOR VIS VISBOUILLON) TOE. BRENG DE SAUS AL ROERENDE AAN DE KOOK EN LAAT ENKELE MINUTEN HEEL ZACHTJES KOKEN. KLOP DE EIDOOIER LOS MET DE ROOM EN VOEG  $\frac{1}{4}$  DEEL VAN DE SAUS TOE. GIET DIT MENGSEL TERUG IN DE PAN, ROER HET KLEINGESNEDEN VLEES, DE KIP OF VIS ERDOOR EN BRENG DE SAUS OP SMAAK MET ZOUT EN PEPER EN WAT DRUPJES CITROENSAP. SPOEL EEN DIEP BORD AF MET KOUD WATER EN SCHEP DE MASSA ERIN. STRIJK DE BOVENKANT GOED GLAD, DEK HET BORD AF EN LAAT DE MASSA STIJF WORDEN IN DE KOELKAST (TEN MINSTE 1 UUR, LIEFST LANGER). SNIJD MET EEN NATGEMAAKT MES DE MASSA IN 6-8 PUNTEN EN FORM HIERVAN ROLLETJES. MAAK DE BUITENKANT GOED GLAD (MET NATTE HANDEN) EN ZORG DAT ER GEEN VOUWTJE IN ZIT. WENTEL DE ROLLETJES DOOR PANEERMEEL EN FORM VAN DE ROLLETJES KROKETTEN MET AFGEPLATTE ZIJKANTEN. SNIJD MET 2 MESSEN DE HAGELSNOEREN (DAT ZIJN DE WITTE DRADEN WAARAAN DE EIDOOIER HANGT) VAN HET EIWIT OF HET EI DOOR EN KLOP DE MELK OF HET WATER DOOR HET EI(WIT). HAAL DE KROKETTEN DOOR HET EI EN ZORG ERVOOR DAT DE HELE KROKET MET EI IS BEDEKT. WENTEL ZE NOGMAALS DOOR PANEERMEEL EN LEG ZE OP EEN PLANK. LAAT DE KROKETTEN ONGEVEER 20 MINUTEN 'DROGEN'. VERWARM DE OLIE TOT 180 °C EN BAK DE KROKETTEN MET 3-4 TEGELIJK IN 3-5 MINUTEN GAAR EN GOUDBRUIN. HAAL ZE UIT DE PAN EN LAAT ZE OP KEUKENPAPIER UITLEKKEN.

## MOEILIK - 6-8 STUKS

150 G GAAR VLEES, KIP OF VIS  
30 G BOTER  
25 G BLOEM  
2 DL BOUILLON  
1 EIDOOIER  
2 EETLEPELS ROOM  
ZOUT, PEPER  
ENKELE DRUPPELS CITROENSAP  
PANEERMEEL  
1 EIWIT OF 1 EI  
1 EETLEPEL MELK OF WATER  
FRITUUROLIE







# BOERENKOOL

BOERENKOOL IS EEN ECHTE WINTERGROENTE, VERKRIJGBAAR VAN ONGEVEER SEPTEMBER TOT HALF MAART. BOERENKOOL EN OOK SPRUITJES WERDEN VROEGER ALLEEN MAAR LEKKER GEVONDEN WANNEER 'EERST DE VORST EROVER WAS GEGAAN'. DAT WIL ZEGGEN: DEZE GROENTEN WERDEN PAS NA DE EERSTE NACHTVORST GEGETEN. DOOR DE LAGE TEMPERATUUR WERD VEEL ONGEDIERTE OP DE PLANT GEDOOD; OOK VOND ER EEN KLEINE SMAAKVERANDERING PLAATS.

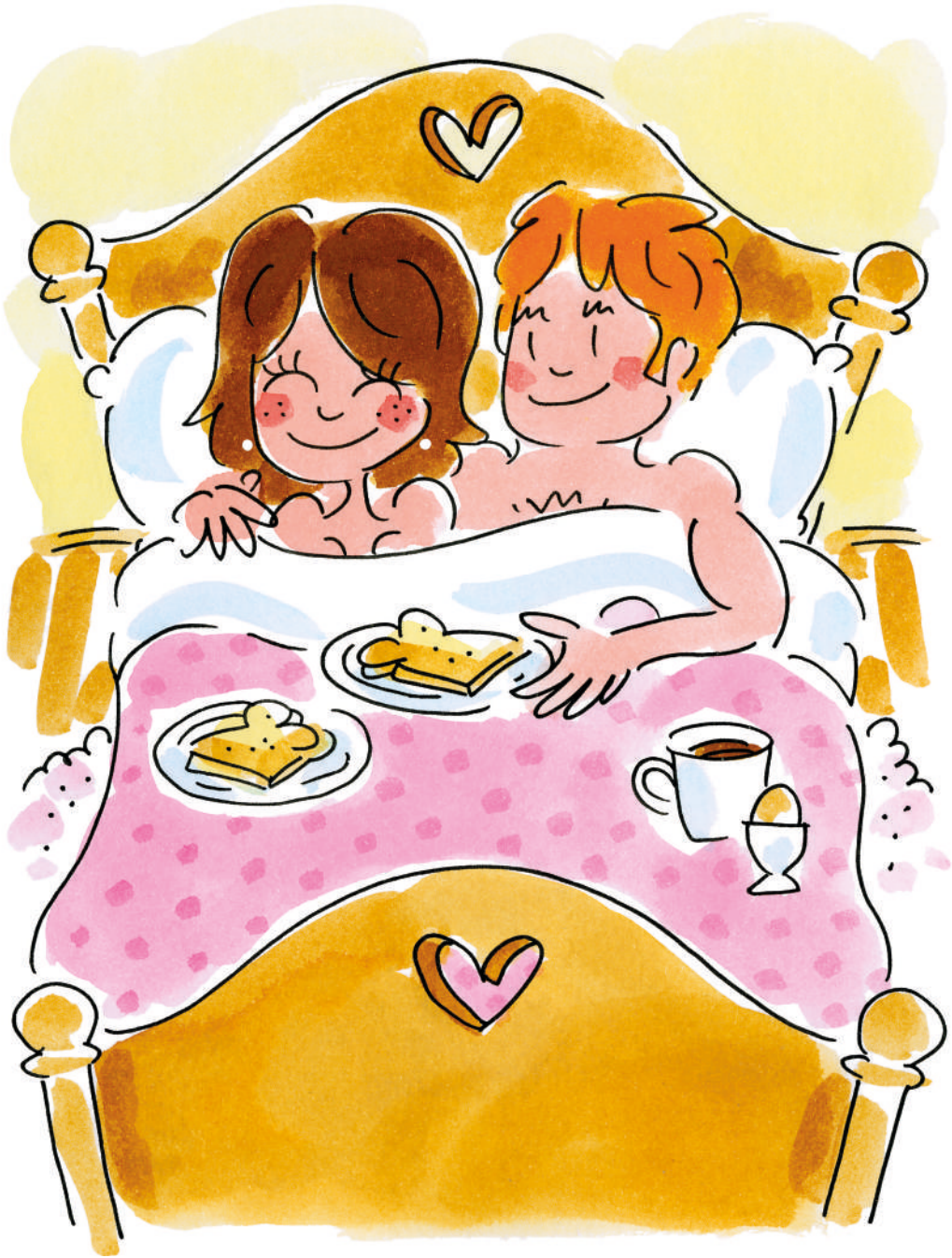
STROOP DE BLADEREN VAN DE NERVEN, WAS ZE EN SNIJD ZE FIJN. OVERGIET DE KOOL VERVOLGENS MET KOKENDHEET WATER (DOE DAT OOK BIJ BOERENKOOL DIE JE GESNEDEN HEBT GEKOCHT). DE KOOL SLINKT ERDOOR EN DE KLEUR BLIJFT MOOIER. LEG DE SCHOUDERKARBONADEN OF VLEESKRABBETJES IN EEN PAN EN GIET ER CIRCA 3-4 DL HEET WATER BIJ. VOEG ZOUT EN PEPER TOE EN LAAT DE KARBONADEN OF VLEESKRABBETJES IN 30 MINUTEN (DIKKERE VLEESKRABBETJES WAT LANGER, ZO'N 45 MINUTEN) OP EEN ZACHT VUUR GAARKOKEN. SCHIL IN DIE TIJD DE AARDAPPELEN EN SNIJD ZE IN STUKKEN. OVERGIET DE GESNEDEN BOERENKOOL MET KOKEND WATER EN LAAT DE KOOL GOED UITLEKKEN. HAAL HET VLEES UIT DE PAN EN KOOK IN DE BOUILLON DE AARDAPPELEN MET DAAROP DE BOERENKOOL IN CIRCA 25 MINUTEN GAAR. GIET HET KOOKVOCHT AF MAAR BEWAAR DAT. STAMP DE AARDAPPELEN EN DE BOERENKOOL DOOR ELKAAR. VOEG ZO VEEL VAN HET KOOKVOCHT EN/OF MELK TOE DAT EEN SMEUÏGE STAMPBOT ONTSTAAT. HAAL HET VLEES VAN HET BOT EN SNIJD DAT KLEIN. MENG HET DOOR DE STAMPBOT EN VOEG EVENTUEEL EEN SCHEUTJE AZIJN TOE.

## MAKKELIJK

500 G GESNEDEN OF  
1 KG ONGESNEDEN BOERENKOOL  
1-2 SCHOUDERKARBONADEN  
OF 500 G VLEESKRABBETJES  
OF SPARERIBS  
ZOUT, PEPER  
1 KG AARDAPPELEN (KRUIMIGE)  
MELK  
EVENTUEEL AZIJN

## OMA'S TIP: KORT KOKEN

*Vorm de ballen met natte handen. Alle koolsoorten, behalve bloemkool en zuurkool, worden door te lang koken zwaar verteerbaar. Nog een nadeel van te lang koken: de koollucht is niet te harden!*



# WENTELTEEFJES

OUD BROOD OVER? BAK ER WENTELTEEFJES VAN. GEEN WONDER DAT WENTELTEEFJES OOK WEL 'BAKKERSVERDRIET' WERDEN GENOEMD... ANDERE FRAAIE EN MINDER FRAAIE BENAMINGEN VOOR WENTELTEEFJES OF EEN VARIATIE EROP ZIJN: KUISE ZUSTERKOEKEN, GEWEND BROOD, ARME RIDDERS EN HOERENDREKJES. BIJ DE LAATSTE WORDT IN PLAATS VAN MELK WITTE WIJN GEBRUIKT. OF IJS. ERG LEKKER OOK DOOR DE MUESLI OF ALS KNABBELTJE TUSSENDOR.

KLOP DE EIEREN LOS MET DE MELK. WENTEL DE SNEETJES BROOD DOOR DIT EIMENGESEL EN LEG ZE OP EEN BORD. GIET DE REST VAN HET EIMENGESEL EROP EN LAAT HET VOLLEDIG IN HET BROOD TREKKEN. BAK DE WENTELTEEFJES IN EEN BAKPAN IN DE BOTER OP EEN NIET TE HOOG VUUR AAN BEIDE KANTEN BRUIN. BESTROOI ZE MET EEN MENGESEL VAN SUIKER EN KANEEL. GEEF ZE WARM OF KOUD. JE KUNT ZE OOK GEVEN MET JAM, FRUIT OF BIJVOORBEELD COMPOTE OF VANILLEVLA.

**VEEL KEUS** *Je hebt de keus tussen witbrood, bruinbrood, meergranenbrood, krentenbrood of een andere broodsoort en zelfs beschuiten. Die laatste zijn alleen wat moeilijker te bakken. Ook kun je kiezen of je de korstjes er wel of niet afsnijdt.*



## TIJDROVEND

8 SNEETJES OUD (WIT)BROOD  
2 EIEREN  
3 DL MELK  
BOTER OM TE BAKKEN  
SUIKER  
KANEEL



EEN ZELF GEMAAKT  
KROKETJE OP JE BROOD,  
OMA'S LEKKERE GEHAKTBALLEN  
BIJ EEN ZALIGE ZUURKOOLSCHOTEL  
EN WENTELTEEFJES TOE.

— HOLLANDSE HAPPEN —

STAAT VOL SAPPIGE SOEPJES & SMAKELIJKE SNACKS,  
HEMELSE HOOFD- & BIJGERECHTEN EN  
DROOMDESSERTS & TOETIGE TAARTJES.  
STUK VOOR STUK OER-HOLLANDSE RECEPTEN  
UIT OMA'S TIJD, MET HIER EN DAAR EEN  
'BLONDE' TWIST.



**KOS  
MOS**

NUR 440  
KOSMOS UITGEVERS  
UTRECHT/ANTWERPEN

ISBN 978-90-215-7605-3



9 789021 576053 >

WWW.KOSMOSUITGEVERS.NL

**BLOND**  
AMSTERDAM