

Lierop

25 augustus 2023

Koken zo als

Het vroeger ging.

Een pansgerecht.

Voor bereiding

2 aardappelen

1 bakje spekblokjes

1 bakje gesnede prei

1 grote ui

1 pakje roomboter

Schil de aardappelen, en doe
Ze daarna in schijfjes
En breng ze apart in een pan met water
Aan de kook
Doe er bij de schijfjes aardappelen
Een snufje zout bij
Schil de ui , en doe ze in ringen
En doe ze apart in een schaal
Ook de gesnede prei apart in een schaal.
En ook de spekblokjes apart in een schaal
Laat in tussen de boter smelten

Als de boter gesmolten is doe je er een
beetje kruiden bij

Doe er dan de schijfjes aardappelen in

En bak deze mooi

Doe er dan de gesnede prei en de ui

Ringen en de spekblokjes bij.

Roer het voorzichtig lekker door elkaar.

Als het gerecht klaar is kan je de pan van
de ketting halen

En dan op een onderzetter zetten.

En dan heb je een lekker gerecht

Eet smakelijk

Erwten soep

Benodigheden

1 zakje split erwten

1 zakje erwtensoepgroenten

1 rookworst

Halve liter water.

2 bouillonblokjes

Hang de pan aan de ketting

Zorg eerst dat het vuur aan is.

Breng het water aan de kook

Doe daar de spliterwten in

En breng deze aan de kook

En doe daar ook de bouillonblokjes

Bij

Roer het dan door.

Doe er dan de soepgroenten door.