

Kluts recepten uit Hengstdijk, www.hengstdijk.eu

Thea Claessens - de Kort

Jet Lambert-Compiet

Familie Vonk

INGREDIËNTEN

1 prei
1 savoye kool
1 ui
wortelen een mooie bos
1 knolselder
aardappelen
1 knuist of spek knuist is beter.

BEREIDING

Snij de groenten lekker grof doe alles in de pan met water behalve de aardappelen. laat alles lekker gaar koken en doe er dan pas de aardappelen bij. als ook de aardappelen gaar zijn word de kluts in een diep soepbord geserveerd samen met het vocht als je bordje met groenten en vlees op is moet je traditioneel het lekkere vocht met de soeplepel opeten.

INGREDIËNTEN

1 kg varkensribbetjes of ast gepekeld door de slager
1 kg (vastkokende) aardappelen
1 kleine savooiekool
3 winterwortelen
2 uien
een halve knolselder
3 stengels bleekselderij
2 preien
stoofperen (voor de liefhebber)
peper, zout

BEREIDING

Zet het vlees op in ruim water en laat het zachtjes koken tot het bijna gaar is. Wil je er stoofperen bij doe ze dan een half uur voor de groenten bij het vlees. Maak de groenten schoon en snijdt ze in grove stukken, schil de aardappels. Doe de gesneden groenten bij het vlees en daarop de aardappels. Laat alles (niet te) gaar koken. Breng op smaak met peper en eventueel met zout. Recept van ons moeder

INGREDIËNTEN

voor 4 personen
varkensribbetjes, 1 pond
4 stoofperen
winterwortelen, 1 pond
uien, 1 pond
1 groene kool / savoye kool
8 ons aardappelen, vast kokend
alles mag iets meer of iets minder zijn

BEREIDING

Een grote pan water kwart vol, aan de kook brengen. Peper en zout toevoegen. Ribbetjes in doen. Daarna peren bijdoen, niet schillen. 1 uur koken. Wortelen en uien schoonmaken en op stukjes snijden en na het uur koken toevoegen. Na weer een uur groene kool schoonmaken, op brokjes snijden en toevoegen. Een klein uurtje later de aardappelen schillen en heel toevoegen. Dit nog ongeveer 45 min. laten koken. Alle groenten moeten altijd net onder water staan. U ziet het is geen A-la minute menu.

Riet van den Bergen

INGREDIËNTEN

voor 4 personen

1 kg magere vleesribben
1 kleine savoye kool
2 winterwortelen
2 uien
1 prei
4 grote peren st remie of
brakers
aardappelen

BEREIDING

Vleesribben half gaar laten worden, uit de pan doen met de schuimspaan. In dat vocht de groenten doen, niet te klein snijden.

De peren goed wassen de schil eraan laten Ik snij ze zelf door de helft en haal het klokhuis eruit, Leg ze dan op de groenten Dan de ribben er bovenop en gaar laten worden. Ik doe het zelf in de snelkookpan en kook de aardappels apart.

Ria Sponselee

INGREDIËNTEN

voor 4 personen

4 middelgrote uien
ongeveer 750 a 1000 gr
wortelen
1 stuk naar keuze mager spek
4 stoofperen
aardappels

BEREIDING

Kook het spek tot het bijna gaar is. in dat kooknat de uien aardappels en wortelen gaarkoken en het spek er bovenop leggen. de stoofperen kook ik apart daar mijn pannen er te klein voor zijn en het is ook lekkerder

(recept van mit)

Jet de Kort

INGREDIËNTEN

varkensribbetjes
savoye kool
aardappelen
peren brakers
uien
wortelen
spruiten of de kop van de spruit
eventueel nog groenten
toevoegen die in de tuin nog
voorhanden zijn

BEREIDING

Pan met ribbetjes en water op zetten, bij voorkeur op een kachel. Na een uur de andere ingrediënten toevoegen. Een paar bouillonblokjes erbij en laten trekken to het gaar is.