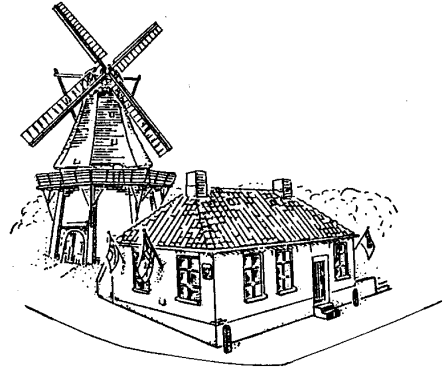


koren- en pelmolen

*De Liefde*

**gortrecepten**



## Watergruwel of krentjebrij - 1

### *Benodigheden:*

- 100 gram gewone gort
- ongeveer 1250 ml water
- 150 gram krenten en rozijnen
- 100 gram suiker
- 500ml flesje bessensap (eventueel scheutje rode wijn)
- 250 gram verse rode vruchten (bessen, bramen)
- 1 stuk kaneelstokje
- 3 stuks kruidnagels
- een stukje citroenschil

### *Bereiding:*

Week de krenten en rozijnen.

De gort koken met citroenschil, als de gort klaar is, de schil eruit halen.

Dan kaneelstokje, geweekte krenten en rozijnen, vruchten, bessensap, suiker en kruidnagels toevoegen.

Zachtjes laten doorkoken, dan kruidnagels en kaneelstokje eruit halen.

De watergruwel kan zowel warm als koud geserveerd worden.

# Watergruwel of krentjebrij - 2

## *Benodigdheden:*

- 100 gram gort, 1 nacht weken in
- 7 dl water
- een snuifje zout
- ½ theelepel vanillepoeder
- 250 gram aardbeien, in plakjes gesneden of half aardbei en half frambozen
- 60 tot 70 gram honing of 50 tot 70 gram ongeraffineerde rietsuiker
- een stukje citroenschil
- 1 tot 1½ eetlepels citroensap

## *Bereiding:*

Kook de gort, voeg het zout en de vanille toe.

Vermeng het klein fruit met de honing of de suiker, voeg het citroenschilletje en de citroensap toe en laat dit op een koele plaats staan tot de gort klaar is.

Meng het een kwartiertje voor het eten door de hooguit nog lauwe gort en laat het nog wat intrekken. Bij het gebruik van honing niet langer dan 10 minuten.

## *Variaties:*

Vanillepoeder vervangen door een overlangs gespleten ½ vanillestokje en kook deze met de gort mee.

Eet het nagerecht koud en voeg vlak voor het opdienen 2 eetlepels zure room toe, of garneer met een toefje slagroom.

Vervang het klein fruit en de honing door 150 gram gedroogde zuidvruchten (soort naar keuze of gemengd).

Week ze in 2 dl koud water, gedurende 1 nacht.

Laat de geweekte zuidvruchten de laatste 10 minuten met de gort mee koken.

Proef de watergruwel en verdun deze eventueel of voeg zo nodig suiker of honing toe.

Een snuifje kaneel past zeer goed in deze variatie.

# Gortgroentesoep

## *Benodigdheden:*

- 60 gram gort, 1 nacht weken in
- 2 liter water
- 120 gram wortelen, eventueel ui en selderij
- 1 kruidenbultje
- 30 gram boter
- 2 theelepels gistextract
- 1 theelepel zout
- een snuifje peper

## *Bereiding:*

Snijd de groente in dobbelsteentjes en doe ze in de soeppan met boter, kruiden en een kopje water.

Met de deksel op de pan 15 minuten laten sudderen, terwijl u af en toe omschud. Voeg de geweekte gort en het weekwater toe en laat het geheel 1½ uur zachtjes doorkoken.

Roer het gistextract er door en laat de soep nog 5 minuten natrekken.

# Gort met rozijnen

## *Benodigdheden:*

- 150 gram gort
- 6 dl water
- 1 mespunt zout
- citroenschil
- 100 gram rozijnen

## *Bereiding:*

Was de gort en laat ze met de opgegeven hoeveelheid water 10-12 uur weken. Zet ze op met het weekwater, wat zout, een dun afgesneden citroenschilletje en de rozijnen. Kook ze in ongeveer 1½ uur op een zeer zacht vuur. Haal dan het citroenschilletje eruit.

# Gortsoep - 1

## *Benodigdheden:*

- 150 tot 200 gram gort, ten minste 5 uur weken in
- 1½ liter water
- 1 kluif (botten)
- 2 laurierbladeren
- 1 stuk foelie

## *Verdere benodigdheden:*

- 1 tot 2 eetlepels olie
- 1 grote ui, fijngesneden
- 1 grote prei, in dunne ringen gesneden
- 1 grote wortel (ca. 200 gram) grof geraspt
- 1 stuk knolselderij (ca. 150 gram) grof geraspt
- ca. 150 gram aardappel, grof geraspt
- ca. ½ eetlepel (afgestreken) zout
- een snuifje vers gemalen peper
- 2 tot 3 eetlepels selderijgroen, fijngeknipt
- 2 eetlepels verse basilicum, fijngeknipt of 1 eetlepel
- gedroogde basilicum
- ½ rookworst, in dunne plakjes gesneden of 100 gram geraspte oude kaas

## *Bereiding:*

Kook de geweekte gort met kluif en de kruiden 1 uur.

Trek van de groenteafval 1 liter bouillon.

Verwarm in een grote soeppan de olie met de ui en smoor deze glazig.

Smoor ook de rest van de groente mee.

Blus met de groentebouillon en voeg de aardappelen, zout en peper toe.

Breng alles aan de kook en laat de groente in 10-15 minuten beetgaar koken.

Haal de kluif en de kruiden uit de gort en voeg de gort aan de groente toe.

Breng alles opnieuw aan de kook en laat dit een kwartiertje trekken, de soep wordt dan lekker smeug.

Breng de soep voor het eten op smaak met de verse kruiden en voeg de rookworst toe. Voeg evt. de kaas toe in een schaalje.

# Gortsoep - 2

## *Benodigdheden:*

- 2 eetlepels gort
- 2 eetlepels rijst
- 2 eetlepels grof gemalen haver
- 2 eetlepels linzen
- 60 gram macaroni
- 225 gram uien
- 30 gram boter
- 115 gram champions
- 2 laurierblaadjes
- 1½ liter warm water
- 1 theelepel zout
- een snuifje peper

## *Bereiding:*

Week de meelspijzen.

Doe de gesnipperde uien, de in plakjes gesneden champions, de laurierblaadjes, boter, zout en peper in de soeppan.

Doe de deksel erop en laat het zachtjes koken onder af en toe omschudden van de inhoud.

Voeg het water en de geweekte meelspijzen toe en laat alles gedurende 30 minuten zachtjes koken.

Breng het vervolgens flink aan de kook, schuim af en voeg de macaroni toe.

Laat het nog 1 uur zachtjes koken.

# Gort met pruimen

## *Benodigdheden:*

- 100 gram gort, 1 nacht geweekt in
- 5 dl water
- 150 gram gedroogde pruimen, 1 nacht geweekt in 1½ tot 2 dl water
- 1 theelepel geraspte citroenschil
- een snuifje zout

## *eventueel met*

- een klontje boter
- ongeraffineerde suiker of vloeibare honing

## *Bereiding:*

Kook de gort volgens het basisrecept van gort.

Ontpit de geweekte pruimen en snijd ze klein.

Schep ze samen met de citroenschil en het zout door de gort, breng alles nogmaals aan de kook en laat de gort tenminste 2 uur nawellen.

Eet deze zoete gort koud of warm, met wat melk of halfstijf geklopte room.

Voeg eventueel een klontje boter toe en zo nodig wat ongeraffineerde suiker of vloeibare honing.

## *Variaties:*

De pruimen vervangen door 50 tot 75 gram rozijnen.

De rozijnen niet weken maar voeg ze toe vlak voor het nawellen van de gekookte gort.

De pruimen vervangen door 50 gram rozijnen en een rijpe zoete peer.

Laat de rozijnen met de gekookte gort nawellen.

Schep tenslotte de geschildte en in kleine stukjes gesneden peer vlak voor het opdienen door de gort.

# Bruine gort

## *Benodigdheden:*

- 200 gram vlugkokende gort
- 150 gram appelstroop
- 6 dl water
- snufje zout
- 25 gram boter

## *Bereiding:*

Was de gort en kook in een pan met 6 deciliter water en een snufje zout. Voeg de appelstroop toe en laat de gort nog 15 minuten zachtjes koken. Roer vlak voor het opdienen klontjes boter erdoor.

# Karnemelkse pap met gort

## *Benodigdheden:*

- 100 gram gort
- water
- 1 L karnemelk
- 1 mespuntje zout
- 1 of 2 eetlepels bloem

## *Bereiding:*

Was de gort, week ze enkele uren tot een half etmaal in ruim water. Giet het weekwater af.

Breng de karnemelk met een mespuntje zout en de geweekte gort aan de kook, laat de pap op een zeer zacht vuur anderhalf uur koken.

Roer af en toe.

Mocht u de pap onvoldoende gebonden vinden, bind ze dan bij met 1 of 2 lepels aangemengde bloem.

# Poffert

*Benodigheden voldoende voor 10 personen:*

- 500 gram zelfrijzend bakmeel
- 250 gram gele basterdsuiker
- 2 eieren
- een mespuntje zout
- een beetje melk
- wat paneermeel

*Benodigd:*

- poffertpan
- grote pan

*Bereiding:*

Doe de meel, suiker en zout in een kom en ga dit goed mengen

Voeg al roerende een klein scheutje melk toe, net zolang tot dat een zeer stijf mengsel is verkregen.

Roer hierna de eieren een voor een er door tot het een glad beslag is geworden.

Vet de poffertpan goed in en bestuif die met paneermeel.

Doe het beslag in de poffertpan en sluiten de pan af met het deksel.

Breng in een grote pan zoveel water aan de kook dat de poffertpan er in kan staan en dat het water tot onder de rand van het deksel staat.

Breng het water aan de kook en doe dan de poffertpan erin.

Doe de deksel op de pan en laat alles ongeveer 60 minuten zachtjes koken.

Kijk na 60 minuten of de poffert gaar is, door er met een breinaald in te prikken.

Bij het uithalen mag de naald niet kleverig zijn.

Is de de poffert gaar, haal hen dan uit de poffertpan.

De poffert kan warm, maar ook koud gegeten worden met roomboter, suiker of stroop.



# Nieuwjaarskniepertjes en rolletjes

*Benodigdheden voldoende voor ca. 200 stuks:*

- 500 gram tarwebloem
- 400 gram basterdsuiker
- 250 gram boter
- 2 eieren
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 theelepel kaneel
- 1 theelepel zout
- eventueel 1 borrelglas jonge jenever

*Bereidingswijze:*

Laat de boter smelten, maar zorg dat deze niet te warm wordt.

Meng de basterdsuiker, vanillesuiker, kaneel en het zout er door.

Voeg de eieren één voor één toe en klop alles tot een luchtig beslag.

Giet eventueel al roerend de jenever erbij.

Meng de bloem nu al roerende door het beslag.

Het beslag moet dik, maar wel vloeibaar zijn, voeg zo nodig wat lauw water toe.

Laat nu het geheel minstens twee uur rusten. Aanbevolen wordt om het deeg een nacht op een koele plek te laten rusten.

*Het bakken met een wafelijzer:*

Laat het wafelijzer heet worden. Giet met een juslepel een beetje beslag op het midden van het wafelijzer en sluit het. Maak enige proefbaksels om de hoeveelheid beslag en de temperatuur van het ijzer te bepalen. Doorgaans is de baktijd minder dan 1 minuut. De wafeltjes moeten uiteindelijk stevig zijn, maar mogen niet aanbranden.

Haal het gebakken wafeltje met een spaan of mes van het ijzer en leg deze op een keukenplank. Rol het wafeltje, terwijl het nog warm is, om de steel van een houten lepel. Schuif het wafeltje daarna van de steel en laat het afkoelen.