HET RECEPTENBOEK VAN

Oma Fien



alles wat ik weet

Voorwoord

Toen oma Fien in januari overleed, was ze negentig. Ze had haar hele leven in Deventer gewoond, waarvan zesenzestig jaar in hetzelfde huis aan de Rembrandtkade. Bij het opruimen kregen we allemaal iets mee. Mijn vader de klok. Tante Annelies de servieskast. Ik kreeg het receptenboek.

Het is een zwart schrift met een elastiek erom, dik geworden van alles wat ertussen zit. Oma kookte er al uit voor ze trouwde. Sommige recepten zijn van haar moeder, sommige van buurvrouwen, sommige heeft ze in zeventig jaar zelf bedacht of verbeterd. Over de oude getallen staan nieuwe getallen. In de kantlijn staan aantekeningen, soms met een jaartal erbij, soms niet.

Ik heb alle recepten overgetypt, zodat je er ook echt mee kunt koken. Ik heb de maten omgezet naar grammen en milliliters en de oventemperaturen erbij gezet, want oma schreef 'matig warm' en ging ervan uit dat je dat wist. Verder heb ik niets veranderd.

De aantekeningen heb ik overgenomen zoals ze er staan, in haar volgorde, in haar woorden. Ik heb ze niet uitgelegd. Dat kon ik ook niet, toen ik begon.

Tussen de bladzijden zaten dingen die er niet in hoorden. Een brief. Een kassabon. Een kaart. Ik heb ze teruggelegd waar ik ze vond.

Lotte

Inhoud

I · SOEPEN

Erwtensoep 8
Bruine bonensoep 9
Groentesoep met balletjes 10
Kippensoep 11

II · OP TAFEL

Hutspot met klapstuk 13
Boerenkool met rookworst 14
Zuurkool met spek 15
Andijviestamppot 16
Hachee 17
Draadjesvlees 18
Gehaktballen in jus 19
Jachtschotel 20
Kapucijners met spek, ui en piccalilly 21
Gebakken schol 22
Pannenkoeken 23

III · GROENTEN EN BIJGERECHTEN

Rode kool met appel 25
Stoofperen 26
Appelmoes 27
Witlof met ham en kaas 28

IV · TOETJES

Griesmeelpudding met bessensap 30
Bitterkoekjespudding 31
Karnemelkse pap 32
Chocoladevla 33
Wentelteefjes 34
Hangop 35
Haagse bluf 36

V · GEBAK EN KOEK

Appeltaart 38
Boterkoek 40
Krentenbollen 42

I

Soepen

Een pan op het vuur is een huis dat leeft.

Erwtensoep

snert

6 À 8 PERSONEN · 3 UUR, PLUS EEN NACHT

– 500 g spliterwten
– 2,5 l water
– 500 g krabbetjes of een varkenspoot
– 1 rookworst
– 1 grote ui
– 2 preien
– 2 winterwortels
– ½ knolselderij
– een bosje bleekselderij met blad
– zout en peper

1 Spoel de spliterwten in een vergiet onder de kraan.

2 Breng de erwten met het water en het vlees aan de kook. Schep het schuim eraf en laat het geheel een uur zachtjes trekken met de deksel schuin op de pan.

3 Snijd de ui, prei, wortel en knolselderij klein en doe alles bij de soep. Laat nog een uur trekken. Roer regelmatig tot op de bodem, want erwtensoep brandt makkelijk aan.

4 Haal het vlees eruit, pluk het van het bot en doe het terug in de pan.

5 Leg de rookworst de laatste twintig minuten in de soep, snijd hem dan in plakjes en roer ze erdoor.

6 Breng op smaak met zout en peper en roer de fijngesneden selderij erdoor.

Een dag laten staan. Dan pas is het snert.

1963 Elfstedentocht. Kees zat de hele dag voor de radio met een kom op schoot. Hij zei dat hij meeschaatste.

De lepel moet erin blijven staan. Valt hij om, dan nog een half uur.

Hutspot met klapstuk

4 PERSONEN · 3 UUR

– 600 g klapstuk
– 1 l water
– 1 laurierblad
– 6 peperkorrels
– 1 kg winterpeen
– 500 g uien
– 1,5 kg kruimige aardappelen
– 50 g roomboter
– zout en peper

1 Breng het water met zout, laurier en peperkorrels aan de kook. Leg het klapstuk erin en laat het met de deksel op de pan twee en een half uur heel zachtjes trekken.

2 Schil de aardappelen en snijd ze in stukken. Snijd de peen in plakken en de uien in ringen.

3 Haal het vlees uit de pan. Doe in het vleesnat eerst de peen, dan de uien en bovenop de aardappelen. Het vocht hoeft er niet overheen te staan. Kook in vijfentwintig minuten gaar.

4 Giet af, maar bewaar een kopje kookvocht. Stamp alles grof met de boter en zoveel vocht als nodig.

5 Snijd het klapstuk in plakken en leg het op de hutspot.

3 oktober. Altijd. Moeder deed het ook, al kwamen we niet uit Leiden.

1957 Kees: Fien, waarom hutspot op 3 oktober, wij komen uit Deventer. Ik zei: traditie, Kees. Hij heeft het nooit meer gevraagd.

Appeltaart

de taart van maart

1 TAART (SPRINGVORM 24 CM) · 2 UUR

Voor het deeg
– 300 g zelfrijzend bakmeel
– 200 g koude roomboter
– ~~150~~ 125 g basterdsuiker
– 1 ei
– een snufje zout

Voor de vulling
– 1 kg zure appels (goudrenetten of elstar)
– 75 g suiker
– 2 tl kaneel
– 75 g rozijnen, geweld in heet water
– het sap van ½ citroen

1 Verwarm de oven voor op 175 °C. Vet de springvorm in.

2 Snijd de boter in blokjes en kneed met het meel, de suiker, het zout en het grootste deel van het ei snel tot een soepel deeg. Hou een beetje ei apart om te bestrijken.

3 Bekleed bodem en rand met tweederde van het deeg.

4 Schil de appels, snijd ze in kleine stukjes en meng met de suiker, kaneel, uitgelekte rozijnen en het citroensap. Schep de vulling in de vorm en druk licht aan.

5 Rol de rest van het deeg uit, snijd er repen van en leg ze als een rooster over de taart. Bestrijk met het overgebleven ei.

6 Bak de taart zestig tot zeventig minuten, tot hij goudbruin is. Laat hem in de vorm afkoelen.

Altijd op 14 maart.

1954 Één.

1955 Twee. Moeder vroeg voor wie. Ik zei: voor ons.

Ontario, 9 februari 1953

Fien,

Myn moeder heeft je brief gelezen voor ik hem kreeg. Vader zegt dat ik niet terug kan en dat het zo het beste is, voor iedereen. Ik weet niet of dat waar is. Ik weet niet wat ik moet doen. Er is hier niks dan sneeuw en werk.

Het spyt me. Het spyt me zo.

Wim