

# AMSTERDAM KOOKBOEK

*recepten & verhalen*

‘Als ik een andere stad bezoek, ben ik altijd op zoek naar  
typische gerechten van die stad en adressen waar ik dat kan eten.  
Met dit boek kun je dat in Amsterdam.’

Tekst & Concept Laura de Grave

Beeld Hans de Kort

Uitgeverij Brandt, Amsterdam 2017





# inhoud

Voorwoord	7	<b>The Dutch Weed Burger</b>	
		van The Dutch Weed Burger Joint	166
<b>Appeltaart à la Winkel</b>	8	<b>Tosti's</b> van Leonie ter Veld	171
<b>Jordanese gehaktbal</b> van Louman	16	<b>Kip</b> van Rijsel	172
<b>Ossenworst</b> van Slagerij De Wit	22	<b>Leverworst</b> van Brandt & Levie	178
<b>Broodje pom</b> van Tjin's toko	28	<b>Oliebollen</b> van Hartog's volkoren	182
<b>Kroketten</b> van Holtkamp	34		
<b>Advocaat</b> van Kessens	40	<b>Adressen voor boodschappen in Amsterdam</b>	
<b>Jenever</b> van A. Van Wees distilleerderij		Brood	15
De Ooievaar	42	Zuivel	27
<b>Orange flower Collins cocktail</b>		Kruiden en specerijen	57
van Tess Posthumus	48	Groente en fruit	63
<b>Koggetjes</b> van Lanskroon	52	Bier	71
<b>Oesters</b> van Nam Kee	58	Vis	95
<b>Haring</b> van BAK	66	Toko's	113
<b>Pannenkoeken en wentelteefjes</b> van Gartine	72	Zuurwaren	127
<b>Angelica-likeur</b> van De Onkruidenier	82	Markten	135
<b>Koolraap</b> van RIJKS	88	Chocolade	147
<b>Indische rijsttafel</b>		Wijn	159
van Ron Gastrobar Indonesia	96	Vlees	177
<b>Stoofaal</b> van Piet Ruijter	104		
<b>Hollandse vissoep</b> van Merkelbach	114	<b>Andere handige adressen en tips</b>	
<b>Amsterdamse ui</b> van Kesbeke	120	Streetfood	21
<b>Amsterdamse ui-ketchup</b> van Luc Kusters	124	Food & drink festivals	119
<b>Poffertjes</b> van Metropolitan	130	Kookwinkels	141
<b>Stamppot</b> van Moeders	136	Amsterdamse blogs en websites	187
<b>Krodel</b> van Breda	142		
<b>Rillettes van wilde Schipholgans</b>		<b>Dankwoord</b>	189
van De Pasteibakkerij	148		
<b>Snert</b> van Choux	152	<b>Geraadpleegde literatuur en register</b>	190
<b>Turkse pizza</b> van Has Mercan	160	<b>Laatste pagina</b>	192





## Voorwoord

**H**oi, ik ben Laura. Mag ik hier een dag komen werken? Dan schrijf ik daar een verhaal over.' Ik weet nog goed hoe ik voor de eerste keer een restaurant binnen stapte met deze vraag. Ik had net mijn vaste baan opgezegd en wilde gaan schrijven over eten. Omdat ik wel ervaring had met schrijven, maar nog niet met de professionele keuken, had ik een plan bedacht. Ik ging bij restaurants en ambachten een 'kijkje in keukens' nemen en ging daarover schrijven. Doordat ik samen met de chefs kookte, kon ik naast leren in de keuken hun verhaal leuk en speels opschrijven.

Net zoals het overgrote deel van haar inwoners ben ik een import-Amsterdammer. Voordat ik er in 2012 kwam wonen, kende ik Amsterdam oppervlakkig. Eenmaal uit de trein gestapt betekende linksaf slaan slenteren door de Rosse Buurt. Recht door lopen over het Damrak resulteerde altijd in een rondje op de Dam en verder rondbanjeren in de Kalverstraat. Rechtsaf slaan betekende De Jordaan en shoppen in de 9 straatjes. Mijn eerste paar ontmoetingen met Amsterdam waren zo, net als die van veel toeristen en dagjesmensen.

Gelukkig werd mijn wilde plan een succes en kreeg ik al snel de kans om te schrijven voor tijdschriften. Amsterdam leerde ik door mijn 'kijkjes in keukens' goed kennen. Inmiddels kan ik mezelf culinair journalist noemen. Naast de 'kijkjes in keukens' schreef ik verschillende City Guides, reportages en interviews voor tijdschriften en online media. Ik werkte mee aan diverse culinaire boeken, en schreef onder andere mee aan lesmateriaal voor leerling-chefs. Een 'eigen' Amsterdams kookboek was een logische volgende stap.

In dit kookboek ga ik langs bij Amsterdamse restaurants en ambachten en kook ik telkens een gerecht met chefs en ambachtslieden, net zoals ik ooit begon. Naast receptuur krijg je zo inzicht in het verhaal achter het eten in Amsterdam. Wat is de geschiedenis ervan? Hoe maak je het? Welke tips heeft de chef? Doordat ik de recepten samen met hen kook, leer je wat ik leer. Je ziet, voelt, ruikt, hoort en proeft alles met me mee. Fotograaf Hans de Kort laat dit beeldend zien met prachtige foto's.

In dit boek vind je typisch Amsterdamse, Nederlandse en multiculturele recepten die zijn ingeburgerd in de stad. Achter elk recept zit een uniek verhaal, waaruit direct de link met Amsterdam blijkt. De receptuur is van de chefs zelf, of is in samenwerking met hen samengesteld. Daarnaast geef ik je per ambacht enkele van mijn favoriete adressen voor boodschappen, die ik grofweg heb ingedeeld in Centrum, Noord, Oost, Zuid en West.\*

Net zoals altijd ga ik langs op de fiets. Spring je bij me achterop?

Laura de Grave

foodwriter.nl

 [amsterdam\\_cookbook](#)

 [Amsterdam Cookbook](#)

*\* Ik heb natuurlijk lang niet alle Amsterdamse restaurants en adressen kunnen meenemen. Favoriete adressen vul ik aan via Instagram en Facebook. Tag graag #AmsterdamCookbook als jouw favoriet er niet tussen staat en je vindt dat ik er langs moet gaan!*





## APPELTAART À LA WINKEL

Verwarm de oven voor op 150 °C. Meng in een kom de suiker, bloem en het zout. Voeg 2 eieren en de boter toe. Kneed alle ingrediënten tot een deeg. Maak een bol van het deeg, pak die in met plasticfolie en leg hem in de ijskast.

Schil de appels en verwijder de klokhuizen met een appelboor. Snijd de appels doormidden. Snijd iedere helft nogmaals doormidden en snijd vervolgens haaks op de laatste snijlijn drie keer, zodat je helften van acht grove stukken krijgt. Doe de stukken appel in de kom waar eerder het deeg in zat en meng er het kaneel en de rozijnen door. Vet de binnenkant van de bakvorm in met boter. Bestuif je werkblad licht met bloem.

Haal het deeg uit de ijskast, verdeel het in twee bollen en verdeel een van de bollen nogmaals in twee kleinere bollen. Pak een kleine bol en rol deze op je werkblad uit tot een ronde plak, waarmee je de bodem van de bakvorm bedekt. Rol de tweede kleine bol uit tot een langwerpige plak, waarmee je de binnenrand van de bakvorm bedekt. Duw de randen stevig aan met je vingers, het is belangrijk dat het deeg overal goed aansluit.

Prik met een vork gaatjes in het deeg op de bodem van de bakvorm en strooi het paneermeel er gelijkmatig over uit. Vul het bakblik dan tot de rand met het appelmengsel. Rol de grote bol uit tot een brede langwerpige plak, en snijd er zes brede repen van ongeveer 7 cm van.

Bedek de appeltaart verticaal met drie deegrepen en houd tussen elke reep een ruimte van ½ centimeter vrij. Druk met de muis van je hand het overtollige deeg van de rand af. Leg vervolgens drie deegrepen op 'tien minuten voor het hele uur' op de eerste repen en duw ook hier het overtollige deeg van de rand af.

Kluts het derde ei met een garde en bestrijk de taart ermee. Bak de appeltaart 45 minuten op 150 °C en vervolgens nog eens 15 minuten op 200 °C. Snijd hem in acht grote punten en serveer lauwwarm.

**voor 8 forse punten**

### Ingrediënten

- 250 g witte basterdsuiker
- 500 g bloem
- 1 tl fijn zout
- 3 eieren
- 250 g boter in klontjes, plus extra voor het invetten
- 1,2 kg Jonagold appels (of Goudrenet eind augustus en september)
- ½ el kaneel
- 1 el rozijnen
- 1 el paneermeel

### benodigdheden

- plasticfolie
- appelboor (optioneel)
- bakvorm Ø 24 cm
- deegroller
- garde







‘**T**oen een vriend van mij geen kroket meer mocht eten omdat hij lactose-intolerant was, kwam ik op het idee om in plaats van boter het vet van de bouillon te gebruiken voor mijn kroketten,’ vertelt banketbakker Cees Holtkamp aan zijn keukentafel boven zijn pittoreske winkel aan de Vijzelgracht. De dag ervoor heeft hij bouillon gemaakt van kalfsschouder, botten en zenen. Het bovengedreven vet heeft hij eraf geschept. Holtkamp wijst naar het vet: ‘Het is toch zonde om dat zomaar weg te gooien. Er zit zoveel smaak aan!’

Nederlanders hebben kroketten van de Fransen - croquettes - overgenomen, maar maken en eten ze niet op dezelfde manier. Ze vullen ze met kalfs- of rundvlees en kopen ze vaak als fastfood bij een automatiek - een automaat waar je geld in gooit om een snack ‘uit de muur’ te halen: zo is de kroket na de Tweede Wereldoorlog hier in Nederland populair geworden. Zijn het beneden de rivieren van oorsprong slagers die kroketten maken van afsnijdsels ofwel draadjesvlees, boven de rivieren zijn het van oorsprong banketbakkers die er vlees voor kopen en dat in dobbelsteentjes snijden.

Speciaal voor mij laat de Amsterdamse banketbakker samen met zijn kleindochter Stella zien hoe hij in 1969 begon: met een steelpan. De basis van kroketten is een roux, een mengsel van vet en bloem. ‘Goed over de bodem roeren,’ moedigt Holtkamp zijn kleindochter aan, terwijl ze het afgeschepte vet van de bouillon met de bloem gaart in de pan. Als de roux gaar is, mag Stella de koude bouillon er in één keer bij doen. Normaal gesproken doe je dat beetje voor beetje. ‘Omdat ik die nauwkeurig heb afgewogen, hoeft dat niet geleidelijk,’ legt de banketbakker uit.

Terwijl opa het kalfsvlees heel nauwkeurig in dobbelsteentjes snijdt, roert kleindochter onder-tussen de roux tot hij dik en glanzend is. Ik proef... Zelfs zonder specerijen heeft de saus door het vet al een diepe smaak. Dan mag Stella er geweekte gelatine, eidooiers, mosterd, nootmuskaat, zout, peper, de gesneden blokjes vlees en peterselie door spatelen. Als de warme ragout in de ijskast is afgekoeld en opgesteven, schept Holtkamp er met een ijsschep kroketten van in dikke sigaarvormen.

Holtkamps ‘geheim’ voor een dunne korst is het paneren. Veel koks rollen kroketten in bloem en vervolgens door opgeklopt ei en paneermeel. Holtkamp rolt hem door een uiterst dun laagje fijn paneermeel, haalt hem door opgeklopt ei en dan door grof paneermeel. ‘Als je kroketten eerst door bloem en vervolgens door het ei rolt, dan wordt de bloem niet gaar,’ vertelt hij. ‘De kroket wordt dan melig.’ Het fijne en grove paneermeel maakt hij van oude witte casinoboterhammen waar hij overheen rolt met een deegroller. De kruimels zeeft hij door een fijne zeef, waar fijn paneermeel doorheen valt en grof paneermeel in blijft hangen.

Als alle kroketten zijn gepaneerd, frituurt hij ze in zonnebloemolie in een steelpan. Dan snijdt hij ze halfdoor in de lengte. De dobbelsteentjes vlees zijn rijkelijk verdeeld in de glimmende ragout. Holtkamp tikt met zijn mes op de korst. ‘Zie je hoe dun die is?’ zegt hij trots. Ik neem een hap van de krokante kroket met rijke vleesvulling van blokjes vlees en smaakvol vet. Terwijl de volgende kroketten alweer liggen te spetteren in de steelpan, schenkt de krokettenmeester er een biertje bij in. Hij tikt zijn glas tegen de mijne. ‘Omdat het vrijdagmiddag is!’



Je kunt kroketten uit de muur trekken bij FEBO, of ze halen bij Van Dobben of Kwekkeboom. Ik ben fan van die van Holtkamp.







#### Mirakel van Amsterdam

Een bijzondere jenever die Van Wees maakte is het 'Mirakel van Amsterdam'. Deze jenever is gemaakt van de oude graansoort emmer en heeft twee jaar gerijpt op eikenhouten vaten. De jenever is vernoemd naar een beroemd Middeleeuws wonder in Amsterdam, toen een hostie twee keer ongeschonden uit het vuur kwam - in 1345 uit een open haard, in 1452 uit een afgebrande Amsterdamse bedevaartkapel. De drank is van een andere orde: een natuurlijk product met een goddelijke smaak.







## kruiden en specerijen

Tijdens de VOC-tijd kwamen specerijen als kaneel, nootmuskaat en kruidnagel in grote hoeveelheden naar Nederland. Je ziet dat goed terug in bijvoorbeeld speculaas, ossenworst en appeltaart.

### **De Peperbol**

Albert Cuypstraat 150 (Zuid)

### **De Volkskruidentuin**

Kinkerstraat 142a-b (West)

### **Jacob Hooy**

Kloveniersburgwal 10-12 (Centrum)





de Adam's

sacha

BODY  
SOX

BOUWT  
TEP

PATW  
LUSH  
FRESH

JULI  
NO

2



In een zijstraat van de Kalverstraat zit mijn 'geheime' adres voor oer-Hollandse pannenkoeken en wentelteefjes - brood gewenteld in een mengsel van melk en ei. Gartine betekent niet voor niets moestuin. Kirsten Eckhart en haar man Willem-Jan - die de bediening runt - hebben naast hun huis een moestuin in De Beemster, de oudste polder van Nederland. Tot 400 jaar geleden was daar alleen maar water. Na de drooglegging werd het de groente- en fruittuin van Amsterdam.

Hun huis en moestuin in de Beemster is als het snoephuisje van Hans en Grietje, alleen woont er in dit geval geen boze heks maar de twee meest gastvrije en lieve mensen op aarde. Overal waar ik kijk, kan ik eten plukken. Aan het begin van de tuin staat een kleine kas met tomaten en komkommers, waarin vlinders rondfladderen. Tussen het voorste en het achterste deel van de moestuin staan perken met roze, paarse en oranje bloemen, waarmee doorgaans de tafels van Gartine versierd worden.

Staan we in Amsterdam ver van ons eten af, bij Gartine halen ze hun groente en fruit rechtstreeks uit de moestuin. Overdag reuring in de stad en 's avonds rust in de polder - het is het beste van twee werelden. 'We vertrekken elke dag om halfzes 's ochtends met versgeplukte groente en fruit naar de stad,' vertelt Eckhart. 'Dan zijn we om halfacht, acht uur 's avonds weer terug.' Elke ochtend loopt ze door de moestuin, kijkt ze wat er te oogsten valt en bedenkt ze wat er op de nieuwe kaart komt.

'Toen we net begonnen waren met Gartine, hadden we een overvloed aan frambozen,' vertelt Eckhart. 'Toen dacht ik: die ga ik op de pannenkoeken doen.' Ondertussen zijn haar pannenkoeken niet meer aan te slepen. In de kleine lunchzaak in de zijstraat

van de Kalverstraat gaan er wel zo'n veertig per ochtend doorheen. Terwijl we frambozen plukken, komen er achter de tuin dertig koeien met zware uiers langs die de buurvrouw gaat melken. 'Van die melk wordt Beemster kaas gemaakt,' vertelt ze.

Binnen in hun snoephuis doet Eckhart boekweitbloem in een grote kom. Erboven breekt ze twee eieren. 'De truc is om er nu telkens een klein beetje melk bij te doen, zodat het een klontvrij beslag wordt,' legt ze uit. Als ze geen melk heeft, mag ze van de burens gebruiken. 'Wel bij hoge uitzondering hoor, want dan moeten ze alles ontkoppelen,' lacht ze. 'Rauwe verse melk, dat is echt heel erg lekker. Ze hebben ook kipjes, die weleens verdwaald een eitje bij ons leggen.'

Eckhart zet een koekenpan op hoog vuur. De pan begint te sissen als ze de boter en vervolgens het beslag erin doet. Zodra de bovenkant van de pannenkoek niet meer vloeibaar en de onderkant goudbruin is, gooit ze hem in de lucht. Op het bord strooit ze frambozen, noten, maple syrup en een klont roomboter over de pannenkoek. Als ze allemaal zijn gebakken, smikkelen we ze op in de tuin. Op weg naar de auto snoep ik nog een framboos. Dan rijdt ik uit de rustige polder naar de drukke stad, net als Kirsten en Willem-Jan elke dag.

*Pannenkoeken zijn waarschijnlijk een van de oudst gegeten dingen in Amsterdam. Het eerste Nederlandse kookboek uit 1514 geeft al een recept voor panckoecken. Bekend is ook het schilderij De Pannekoekbackerij van Pieter Aertsen (1508-1575), en de 17e-eeuwse schilderijen van pannenkoekenbaksters. Boekweitpannenkoeken waren lange tijd het ontbijt van boeren in het oosten van het land. In Amsterdam vind ik ze het lekkerst bij Gartine.*







## INDISCHE RIJSTTAFEL VAN RON GASTROBAR INDONESIA

Bak voor de nasi de ui en knoflook glazig in de olie. Breek de eieren boven de pan en bak ze al roerend mee. Voeg de sambal oelek en trassi toe, meng de gekookte rijst erdoor en roer goed door. Breng op smaak met zout en peper.

**Tip:** Voeg als je van zoet houdt 1 el ketjap manis toe, of voeg als je van vlees of vis houdt, blokjes kip, varkensvlees of hele garnalen toe. Bak ze mee met de ui en knoflook. Voeg voor een completere maaltijd samen met de rijst ook fijngesneden groenten naar smaak toe, zoals kool, lente-ui of paprika.

Halveer voor de atjar de komkommer en verwijder de zaadlijsten. Snijd de lege helften nogmaals doormidden en snijd ze in blokjes van 1 cm. Meng de komkommer, paprika en ui met suiker, azijn en een snuf zout. Laat een halfuur intrekken in de ijskast.

**Tip:** Gebruik voor een pittige versie rode peper zonder zaadjes (of nog pittiger, met) in plaats van paprika. De heetste versie maak je door een rawit peper toe te voegen (kleine rode peper). Kies voor een zuurdere variant Aziatische azijn van 80%. Gebruik daar minder van: ongeveer ¼ van de normale hoeveelheid azijn.

Doe voor de bumbu katjang de olie in een steelpan. Voeg suiker, sambal, het sap van de limoenen, limoenblad, salamblad, galangawortel en natuurazijn toe. Breng het geheel langzaam aan de kook, voeg 250 ml water toe en laat een halfuur zachtjes koken op laag vuur. Haal alle blaadjes en plakjes galangawortel eruit, voeg de pindakaas toe, proef en breng op smaak met zout en peper. Voeg als de saus te dik is een beetje water toe.

voor 4 personen  
ingrediënten

### *nasi goreng*

- 2 uien, gesnipperd
- 1 teen knoflook, fijngesneden
- 100 ml zonnebloemolie
- 3 eieren
- 4 el sambal oelek
- 1 el trassipoeder
- 1 kg gekookte rijst (+/- 340 g ongekookte rijst)

### *atjar*

- 1 komkommer
- 1 rode puntpaprika, schoon-gemaakt, in dunne reepjes
- ½ rode of 1 sjalot, in dunne ringen
- 1 el suiker
- 2 el natuurazijn

### *bumbu katjang*

- 50 ml zonnebloemolie
- 200 g suiker
- 100 g sambal oelek
- sap van 2 limoenen
- 5 blaadjes limoenblad (jeruk perut)
- 3 blaadjes salamblad (daun salam)
- 10 cm galangawortel (laos), in dunne plakjes
- 3 el natuurazijn
- 400 g pindakaas

Lees verder op pagina 100





## Zuurwaren

Als gevolg van de Tweede Wereldoorlog verdwenen er veel oorspronkelijk joodse zuur-inleggerijen in Amsterdam. Aan de Vrijheidslaan in Zuid vind je nog zo'n karakteristieke winkel: De Leeuw Zuurwaren. Hier verkopen ze ambachtelijke zuurwaren per schep. Volgens joodse traditie zijn ze op zaterdag, de sabbat, gesloten.

### **De Leeuw Zuurwaren**

*Amsterdams ambachtelijk zoetzuur*  
Vrijheidslaan 78 (Zuid)

### **Kesbeke**

*Amsterdams zoetzuur*  
Adolf van Nassastraat 2-8 (West)

### **Thull's**

*pickles, zuur*  
Pretoriusstraat 69 (Oost)





## STAMPPOT VAN MOEDERS

Verwarm de oven voor op 220 °C. Kneed rundergehakt, lamsgehakt, ui, paneermeel en eieren in een kom, en breng op smaak met zout en peper. Vorm 4 ronde ballen van het gehakt.

Kook zowel de aardappels (15-20 minuten) als de boerenkool (10-15 minuten) in ruim water in een grote kookpan (als het past kun je de boerenkool in dezelfde pan doen als de aardappels). Giet de aardappels en boerenkool af, maar bewaar 100 ml van het kookvocht. Stamp de aardappels en boerenkool grof in een grote pan en breng op smaak met zout, peper, de aromaat en het kookvocht (vervang de aromaat en het kookvocht eventueel door 50 ml warme melk waarin 50 gram boter is gesmolten). Doe een deksel op de pan.

Bak de gehaktballen in de oven in 15-20 minuten gaar. Verwarm het katenspek de laatste 5 minuten met de ballen mee. Maak op het bord een kuiltje in de stampot, doe daar de jus van suddervlees in en serveer met de gehaktbal, gerookt katenspek en worst.

*\* Braad de gehaktballen als je geen jus hebt van suddervlees aan in 25 g roomboter. Haal de gehaktballen als ze bruin zijn uit de pan, zet het vuur laag en voeg 25 gram bloem toe. Roer met een spatel de bloem door de aanbaksels van de gehaktballen. Bak de roux 1 minuut, voeg beetje bij beetje 500 ml runderbouillon toe en laat even inkoken tot een mooie jus.*

**Tip:** Het gehakt moet goed koud zijn als je mengt. Haal het niet van tevoren uit de koeling. Als het gehakt een temperatuur heeft hoger dan 7 °C is, dan moet je het eerst terug koelen voor je ballen gaat draaien en gaat braden.

**voor 4 personen**

**ingrediënten**

- 350 g rundergehakt, gekoeld
- 150 g lamsgehakt, gekoeld
- 1 middelgrote witte ui, gesnipperd
- 50 g paneermeel
- 2 eieren
- zout en peper
- 1½ kg aardappels
- 1,2 kg boerenkool
- 1 el aromaat (evt vervangen door 50 ml warme melk waarin 50 g boter is gesmolten)
- gerookt katenspek
- worst
- 500 ml jus van suddervlees\*

**benodigdheden**

- stamper





*Ondanks dat er een klein beetje roomboter in het deeg zit, zijn deze olieballen totaal niet vet. Door het kleine beetje suiker in het deeg kristalliseert de buitenkant zodra je ze bakt.*

## HARTOG'S VOLKOREN OLIEBOLLEN

Breng voor het soezenbeslag in een steelpan het water en de boter aan de kook. Zet het vuur laag, roer de bloem erdoor en laat 5 minuten garen. Haal de pan van het vuur, laat iets afkoelen en roer er dan het losgeklopte ei door. Laat het soezenbeslag afkoelen.

Meng in een kom het volkorenmeel, de bloem, rietsuiker, amandelspijs, sukade, kardemom, kaneel, zout, rum en 100 ml water. Los de gist op in 20 ml water. Roer met je vingers tot de gist helemaal is opgelost en meng het dan door het beslag. Kneed het deeg goed door met je handen of gebruik een mixer met deeghaken. Voeg beetje bij beetje nog 30 ml extra water toe. Kneed het beslag nog 5 minuten door, meng dan het soezenbeslag erdoor en kneed het geheel nog eens 10 minuten.

Meng de geweekte rozijnen en de appelblokjes door het deeg. Leg een vochtige warme theedoek over de beslagkom en laat 1 tot 1,5 uur op een tochtvrije plaats rijzen tot het deeg ½ in volume is toegenomen. Verwijder de theedoek en druk het deeg plat.

Verhit de arachideolie in een frituurpan tot 185 °C. Haal een ijsschep of twee eetlepels even door de hete olie en schep hiermee vervolgens enkele lepels beslag in de frituurpan. Bak de olieballen 9 minuten; keer ze halverwege. Ze zijn gaar als ze goudbruin en knapperig zijn. Laat de olieballen afkoelen op een rooster en bestrooi ze met poedersuiker.

voor ± 10 stuks

### ingrediënten soezenbeslag

- 50 ml water
- 25 g roomboter
- 25 g bloem
- 25 g ei, losgeklopt

### deeg

- 150 g volkorenmeel
- 50 g bloem
- 10 g rietsuiker
- 10 g amandelspijs
- 10 g groene sukade, fijngehakt
- 2 g kardemom
- 2 g kaneel
- 2 g zout
- 10 ml rum
- 150 ml water
- 25 g verse gist

### vulling

- 145 g rozijnen, 20 minuten geweekt in koud water
- 20 g geschilde appel (Elstar of Goudrenet), in kleine blokjes

### afwerking

- arachideolie, om te frituren
- 50 g poedersuiker

### benodigdheden

- mixer met deeghaken (optioneel)
- frituurpan
- ijsschep (of twee lepels)