

Stichting Wrâldfrucht
Voorstraat 1
9285 NM Buitenpost
info@waldpyk.com



INSCHRIJFFORMULIER WÂLDGIELTSJE RECEPTENWEDSTRIJD

Naam : Marjan Vroom

Titel recept : ***Smûk gieltsje iten***

Beschrijving recept : Wâldgieltsje, Riperkrite en groenten in het zuur

Nodig voor vier personen:

1 kilo Wâldgieltsjes

0,5 kilo Riperkrite kaas

diverse soorten groenten zoet-zuur, zoals rode bieten, augurken, uitjes

Pan, bakpannetje, houten spatel, spiritusbrander en vaccinelicht

Wâldgieltjes in de schil 15 minuten koken in water

Zure groenten in schaaltes op tafel zetten

Wâldgieltjes met 1 cm water in de pan op vaccinelicht op tafel zetten, deksel op de pan houden.

Op de spiritusbrander (ook op tafel) een plak riperkrite smelten in het bakpannetje.

Iedereen neemt 1 aardappeltje uit de pan en gaat die schillen,

De gesmolten kaas over het aardappeltje doen en en nog wat zure groente bij nemen, naar smaak.

Neem een slokje drinken en snij een gezellig onderwerp aan.

Herhaal het smelten van de kaas en het schillen van het aardappeltje, maar in een zeer langzaam tempo, afgewisseld met een lekker slokje.

Dit gerecht is geïnspireerd op het Zwitserse Raclette, gesmolten kaas met kleine aardappelen en zure groente. De verrassend lekkere smaak van het Wâldgieltsje en de gezellige sfeer van het schillen aan tafel inspireerden mij tot dit Friese gerecht.

Het inschrijfformulier is ook down te loaden via www.waldpyk.com