

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



INSCHRIJFFORMULIER WICHTER RECEPTENWEDSTRIJD

Naam : A. Bontekoe

Titel recept : Soesenane Wichtersop

Beschrijving recept.

Ingrediënten: Wichtersoep met gevulde soesjes (2 personen)

Soep:

150 gram Wichters met pit

2 sjalotjes

80 gram wit van een prei

20 gram boter

1 groentebouillon-blokje

½ liter water

Soeskes (soesjes):

50 ml. Water

1 ei

25 gram bloem

25 gram boter

Snuffje zout

50 gram Friese droge worst (9 cm.)

Vorbereiding:

Ontpit de Wichters.

Snipper de sjalotjes.

Snijd het wit van de prei fijn.

Snijd de droge worst in zeer kleine stukjes.

Maak de soeskes volgens onderstaande bereidingwijze.

Bereidingwijze van de Soeskes,

Breng het water met zout en de boter aan de kook en laat de boter smelten.

Voeg ineens alle bloem toe en roer net zolang tot het deeg als een bal van de wand en de bodem van de pan loslaat.

Haal de pan van het vuur en voeg het ei toe, roer tot het ei is opgenomen en roer het deeg 2 minuten krachtig door.

Meng de fijngesneden droge worst door het deeg.

Bekleed een bakplaat met bakpapier en vorm kleine hoopjes van het deeg op de bakplaat.

Schuif de bakplaat in een voorverwarmde oven van 220 graden, stand 4 en bak de Soeskes in 10-15 minuten bruin en gaar.

De Soeskes zijn gaar wanneer ze licht aanvoelen. Laat de Soeskes op een rooster afkoelen.

Bereidingwijze van de Wichtersop,

Smelt de boter in een kookpan, voeg de sjalotjes toe en fruit de sjalotjes.

Voeg het gesneden wit van de prei toe en smoor de groente 4 minuten.

Voeg de ontpitte Wichters toe (vruchtvlees en vel) en laat het geheel goed warm worden.

Doe er de ½ liter water en het groentebouillon-blokje bij en breng de Wichtersop aan de kook.

Temper het vuur zodra de Wichtersop kookt en laat de Wichtersop nog 10 minuten zachtjes koken.

Serveren.

Serveer de Wichtersop in een soepbord met de Soeskes op een zijbordje.