



De Herberg van Smallingerland

Sinds 1995 zijn Freddy Bult en Aukje Westerhof uitbaters van Restaurant De Herberg van Smallingerland. De Herberg is het oudste pand van Rottevalle en dateert uit 1791. Vandaag de dag worden er heerlijke gerechten gemaakt, waarbij de gasten van de gerechten genieten

in de sfeer van vervlogen tijden. In de eetzaal is de authentieke stijl bewaard gebleven. Eeuwenoude tegeltableaus, houten balken en zelfs de originele bedsteden zijn er te bewonderen. De menu's zijn daarentegen zeer van deze tijd: oude streekproducten in een culinair jasje.

Sinaasappelmarmelade met *wichters*

Heerlijk toetje

(voor 4 personen)

U hebt nodig:

- 500 gr onbespoten sinaasappelen
- 500 gr wichters zonder pit
- water
- geleisuiker
- 2 kruidnagelen

Bereiding:

Blancheer de sinaasappelen in ruim kokend water en laat ze afkoelen in ijswater. Herhaal dit nog twee keer, steeds weer in vers kokend water. Vang na de laatste keer blancheren het vocht op en bewaar dit.

Pel de sinaasappels en verwijder het witte gedeelte van de schil. Snijd de schil in reepjes en het vruchtvlees in kleine stukjes.

Meng het bewaarde blanchervocht met eenzelfde hoeveelheid geleisuiker en voeg hier de kruidnagelen aan toe. Voeg nu ook de sinaasappelstukjes, de sinaasappelschillen en de wichters toe. Laat het geheel zachtjes koken tot de schillen gaar zijn. De dikte van de marmelade kan naar wens worden aangepast met behulp van pectinepoeder.

(Recept: De Herberg van Smallingerland)

Tip:

Wichters zijn typisch Friese kerspruimpjes die moeilijk te verkrijgen zijn. Als alternatief kunt u Franse mirabelen gebruiken.

Specerijencakejes

Lekker met sinaasappel-marmelade

(voor 6 tot 8 cakejes)

U hebt nodig:

- 1 ei
- 45 gr suiker
- snufje zout
- 1/2 tl speculaaskruiden
- 45 gr bloem
- 20 gr gemalen amandelen
- 1 gr bakpoeder
- 45 gr gesmolten boter

Bereiding:

Eieren met de suiker, het zout en de speculaaskruiden opkloppen tot een luchtig geheel. Bloem, bakpoeder en amandelen erdoor spatelen en als laatste de boter erdoor roeren. Het beslag in vormpjes doen en in ongeveer 7 minuten afbakken op 180°C.

(Recept: De Herberg van Smallingerland)

Stip yn't gat

Als kind deden we het graag: aardappelen en groente prakken, bouwen tot een bergje met bovenin een kuiltje voor de jus. De Friezen doen het ook, maar dan met boekweitgrutten (gort). Het kuiltje in het midden is voor de uitgebakken spekjes!