



SAMEN KOKEN SAMEN GENIETEN

**NIEUW in onze Boskrant:
Houthulstenaars delen hun
favoriete gerecht!**

Vanaf deze maand introduceren we in de Boskrant een gloednieuwe rubriek: **samen koken, samen genieten!** Hierin geven bewoners van onze gemeente hun favoriete recepten prijs, zodat we elkaar kunnen inspireren met heerlijke maaltijden. Of het nu gaat om een traditionele familieklassieker, een verrassend vegetarisch gerecht of een simpele, snelle doordeweekse maaltijd, alles is welkom!

Heb jij ook een recept dat je graag wilt delen? Stuur het ons door via www.houthulst.be/receptboskrant en wie weet zie je ook jouw gerecht binnenkort terug in de Boskrant.

**Laat ons samen koken
en samen genieten!**

Appel-en-kaaskrummelpoeding

We trappen deze gloednieuwe rubriek af met een recept van Maya Vervaeke. Tijdens haar studies woonde ze jarenlang in Stellenbosch, Zuid-Afrika. Uit een lokaal kookboek koos ze haar favoriete gerecht, volledig in het Zuid-Afrikaans.



6 TOT 8 PORTIES

- 6 grote appels
(liefst Granny Smith)
- 3 ml fijne kaneel
- 3 ml nootmuskaat
- 15 ml limoensap
- 125 ml honing
- 50 g suiker
- 70 g gezeefde bloem
- 1 ml zout
- 80 g margarine
- 70 g geraspte gruyère kaas

Verhit de oven tot 180 graden.

Schil de appels, snij ze in schijfjes en rangschik ze in een ingesmeerde ovenschotel. (25 x 15 cm). Strooi de kaneel, nootmuskaat en limoensap over de appels en vervolgens de honing.

Meng de suiker, de bloem en het zout en kneed er de margarine onder totdat het mengsel kruimelig is. Roer er de kaas lichtjes onder en bedek de appels met het kruimelig mengsel.

Bak het gerecht tot de bovenste laag goudbruin is en de appels zacht (35 min). Serveer met of zonder room en/of roomijs.



STAP 1



STAP 2



STAP 3



Tips van de chef



- Gebruik 4 appels, dat is meer dan voldoende.
- Wees zuinig met de 'neut' (= nootmuskaat), want die smaakt sterk door
- 125 ml gouestroop of heuning is misschien wel wat veel, ik doe er een kwart minder in.

Smaaklik!

Doe mee en win!

Om deze nieuwe rubriek in de Boskrant in de kijker te zetten, **schenken we éénmalig een kookboekje** van Maya weg. Bezorg ons nu jouw lievelingsrecept via www.houthulst.be/receptboskrant en de persoon die als vijfde zijn recept inzendt, wint het kookboekje.

