



SAMEN KOKEN SAMEN GENIETEN

In deze rubriek 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 wil 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!

Lukken

In deze editie maken we een typisch nieuwjaarsrecept, ingezonden door Els Wydooghe: "Dit is een receptje van mijn buurman Roger Vandewalle. Roger is 92 jaar en bakt reeds jaren tijdens de eindejaarsperiode deze lukken, naar een recept van een zekere Tante Jeanne."

"Toen wij in 2007 naar Merkem verhuisden, heb ik deze **lukken** leren kennen en bakken. Lukken zijn een lekkernij uit de Westhoek, voornamelijk gekend door die van Jules Destrooper. In de Westhoek worden deze nog thuis gebakken tijdens de eindejaarsperiode. Vroeger werden die ook dikwijls als **nieuwjaarsgeschenk** gegeven. Wij laten deze traditie niet verdwijnen."

RECEPT

Ingrediënten:

- 250 g boerenboter
- 300 g bloem
- 300 g kristalsuiker
- 2 zakjes vanillesuiker
- 2 eieren
- 60 ml water

Bereidingswijze:

Weeg alle ingrediënten nauwkeurig af.

Klop het ei met de suiker en de vanillesuiker tot alles goed is gemengd.

Voeg vervolgens de gesmolten boter toe, de bloem en als laatste 60 ml water.

Dit deeg moet niet overnachten.

Je kan onmiddellijk beginnen met bakken.

Laat je wafelijzer goed warm worden op de maximum stand.

Schep kleine bolletjes deeg met twee koffielepels.





TIPS VAN DE CHEFS

- Het wafelijzer goed insmeren met boter voor gebruik.
- Wij bakken onze lukken 1 minuut op de maximum temperatuur, maar dat hangt af van ijzer tot ijzer.
- Ik gebruik bakplaten voor galetten.

Laat de wafels goed afkoelen dan zijn ze lekker krokant.

De wafels het best bewaren in een afgesloten blikken doos.



Smakelijk!

Gewonnen!

Om deze nieuwe rubriek van de Boskrant in de kijker te zetten, schonken we bij de vorige editie een kookboekje van Maya weg: 'The way we eat in Stellenbosch'. **Chaleesa Gryson** was de vijfde persoon die ons haar lievelingsrecept bezorgde. Bedankt, Chaleesa om ons jouw lievelingsgerecht te bezorgen, je mag het kookboek komen halen bij het onthaal van het gemeentehuis.

