

Recepten.

Op veler verzoek hier het recept voor:

BROODJE G.M.P.

10 plakjes bladerdeeg,
50 gr verse brandneteltoppen,
50 gr verse look zonder look toppen,
50 gr gekookte ham,
1 theelepel aardappelmeel,
1 ei.

Brandnetel en look zonder look blancheren, grof hakken en vermengen met de klein gesneden ham en aardappelmeel.

Het mengsel verdelen over 8 plakjes bladerdeeg, hoeken omslaan. De 2 overgebleven plakjes in vieren snijden en op ieder broodje een vierkantje vastzetten met eiwit.

De broodjes bestrijken met losgeklopt ei en bakken bij 225 gr C in ca 20 minuten.

Geplukt, gebakken en gegeten op 28-3-1992.

Proefkonijnen: Agnes, Beppie, Evert Jan, Clarien,
Maarten en Berrie.