



Smakelijk eten met Jaap!

Paella met reebout

Neem een achterbout van een ree, daarna ontvliezen en in kleine blokjes (2x2 cm) snijden.

In een grote koekenpan wat gesnipperde ui aanbakken en het vlees erbij doen.

Lekker bruin laten worden.

Voeg een in plakjes gesneden harde worst toe.

Daarna een in reepjes gesneden paprika en 2 teentjes geplette knoflook erbij.

Zout en peper naar smaak toevoegen.

½ liter bouillon of wildfond erbij doen.

Als alles kookt 200 gram rijst erbij en zachtjes laten sudderen (15 min)

Dan nog wat doperwtjes en grote garnalen en mosselen toevoegen en nog 10 minuten laten stoven tot de rijst gaar is.

Als het vocht op is, tussentijds een klein beetje toevoegen.

Spaghetti met wilde saus

Alle wild is goed. Eendenborsten, haas of ree.

Snijd het vlees zo klein mogelijk, zodat het bijna op gehakt lijkt.

Bak in een koekenpan met olie/boter wat spekreepjes.

Voeg het vlees (zout en peper erop) toe en bak het bruin.

Neem een blikje tomaten of 6 verse tomaten in stukjes en doe ze erbij.

Bouillonblokje met wat vocht toevoegen en zachtjes laten sudderen.

Lekker met pasta en vergeet de geraspte kaas niet!

Eet smakelijk!

Wie kan mij recepten van originele streekgerechten opsturen? Liefst in het dialect.

Voor vragen of reacties!
Jacobhuiskes@planet.nl