

Anneke's Wâldhapke

Ingrediënten:

100 gram Wâldbeantsjes (voor gebruik 10 á 24 uur weken, afhankelijk van de ouderdom van de Wâldbeantsjes)

1 pot Wichterjam (van Wâldpyk)

1 bakje Wâldgieltsjes (1 kilogram)

Zout

Bonenkruid (½ tl)

Frituurvet

Vorbereiding:

Kook de Wâldbeantsjes met zout en bonenkruid gaar.

Boen de Wâldgieltsjes schoon. (zoveel als nodig)

Snij de Wâldgieltsjes in flinterdunne schijfjes en dep deze droog.

Bewaar de schijfjes tot gebruik tussen een schone theedoek.

Verhit het frituurvet.

Bereiding:

Maal de gare Wâldbeantsjes fijn in de keukenmachine.

Voeg zoveel Wichterjam toe als nodig om een smeerbare paté te krijgen.

Maak de paté niet te smeug, voeg steeds kleine beetjes Wichterjam toe, tot het gewenste resultaat.

Zet de paté tot gebruik in de koelkast.

Frituur de Wâldgieltsjes-schijfjes goudbruin en knapperig.

Bestrooi de schijfjes met zout.

Laat de schijfjes afkoelen.

Opdiennen:

Een Wâldgieltsjes-schijfje dient als toastje, besmeer deze met de Wâldbeantsjes-Wichterpaté.

Meteen serveren.

Mar lekker ite.

® Anneke Bontekoe