



Reade Krobbe

In het noorden van De Friese Wouden komt de 'Reade Krobbe' (rode kleine) voor. In De Trynwâlden verbouwen een paar telers de 'Reade Krobbe' op kleine schaal. Hier noemen ze hem ook wel 'Krûpke'. De naam zegt het al: het is een kleine boon. Ondanks de onbekendheid van dit kleine boontje herkent u hem uit duizenden. De 'Reade Krobbe' valt namelijk erg op door zijn rode kleur en gouden spikkels. Ook de licht pikante smaak zal u verrassen. De felgekleurde boon bevat veel anti-oxidanten, dus hij is niet alleen erg lekker, maar ook nog eens erg gezond voor u.

Kijk voor meer informatie op www.waldpyk.com

Chili con carne van 'Reade Krobben' (4 pers.)

400 gram 'Reade Krobben'

Mespuntje zout

400 gr. gekruid gehakt

250 gr. champignons

2 rode paprika's

2 grote uien

2 stuks prei

Bouillonblokje

Blikje tomatenpuree

Dessertlepel chilipoeder

Theelepel azijn

Mespuntje suiker

Theelepel oregano

Blikje ananas

De 'Reade Krobben' gedurende 24 uur in ruim water weken en daarna ca. 45 min. koken met het mespuntje zout. Het gekruide gehakt rul bakken en de champignons, rode paprika's, uien en de preien samen roerbakken. De gekookte 'Reade Krobben', het gebakken gehakt en de roergebakken groenten mengen en de tomatenpuree en het bouillonblokje al roerend toevoegen. De chilipoeder, azijn, suiker en oregano toevoegen en alles nog 5 minuten zacht laten doorpruttelen. Tenslotte de ananas toevoegen en het geheel warm opdienen.

Bron: Didy Ebberts-Kraaijenbrink

