

Van Grietje ontvingen we, na het verzoek de recepten in te sturen voor de website, het onderstaande mailbericht over haar VOORGERECHT.

Hallo lieve allebei,

Bij deze stuur ik jullie even ons voorgerecht. Je weet dat ik geen keukenprinses ben en ik heb daar zelf weinig last van.

Maar ik wil jullie toch niet graag mijn grandioze recept onthouden.

hum „,hum.now ja wat zal ik er eens van maken.

Allereerst had ik een schenkel met been in de pan met water gegooid, en daar een blokje van Maggi en een zakje met soepgroente. Knap hé. Daarna heb ik ????? de soepgroente in een gordijnenzakje gehad; werd het dus een heldere bouillon. NouHad je niet gedacht hé.

Daar na heb ik wat gemengde sla op een bordje "gedrapeerd " en een dressing uut een flessie d'r op, en toeneen plakje gerookte ham ,daarop een vulling van perziken en ananas met mayonaise en kerrie. Oprollen en op de sla leggen (met beleid) zo mogelijk .

Het geheel met een paar takjes peterselie en een klein tomaatje versieren. Zet daarbij een smaakvol gezicht en zet dat de gasten voor..

Als men na een half uurtje niet met de ogen begint te draaien is het goed afgelopen ,en doen we volgend jaar weer mee .

Veel liefs Grietje

Wij hebben verschrikkelijk veel lol gehad toen we het berichtje van Grietje lazen en meldden dat we rechtstreeks zouden doorzetten naar de site. Maar dat werd Berend toch wat te gortig en hij stuurde het onderstaande:

Hoi dames,

Hierbij het echte recept (uit het boekje);

GEVULDE HAMROLLETJES (6 personen)

Ingrediënten:

1 half liter blik perzikschijsjes

1 blik ananas met 6 schijven

1,5 eetlepel mayonaise

kerriepoeder

12 plakken gekookte ham

enkele blaadjes kropsla

takjes peterselie

Bereidingswijze;

De perzik- en ananasschijven heel goed laten uitlekken

Daarna in kleine stukjes snijden

De mayonaise roeren met iets perzikenat en er flink wat kerriepoeder bij doen

Dit geheel mengen met de stukjes vrucht

De vulling gelijkelijk verdelen over het midden van de plakjes ham en deze daarna oprollen

Serveer de hamrolletjes twee aan twee op wat blaadjes sla op een bordje en garneer met takje peterselie

Groetjes,

Berend, namens Grietje