Eerste druk 2024
Copyright tekst © Marianne Schenderling
Copyright omslagfoto © Peter van Beek

Omslag
vormgeving ProBeeld | Ambilicious

Binnenwerk
vormgeving ProBeeld
redactie Inanna van den Berg | Ambilicious

Copyright © 2024 Ambilicious, Breda
www.ambilicious.nl

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt worden door middel van druk, fotokopie, microfilm, of op welke wijze dan ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Rollemanschiksie
de recepten

Ambilicious Breda | Kalmthout

Voorwoord en verantwoording

'Met wie je eet, en drinkt, kun je dansen, kun je leven,' zegt Klara tegen haar achterkleindochter.

En zo is het. Voedsel is onontbeerlijk om te leven en samen eten is broodnodig voor de sociale cohesie. Reizigers bereiden de maaltijden samen, dekken met elkaar de tafels en eten alles samen op. Eten is goed voor de saamhorigheid en bovendien lekker.

In dit boekje zijn alle recepten verzameld van de maaltijden bereid door Klara, Crina, Raji en alle anderen in *Rollemanschiksie, Vier generaties weg van huis*.

Eet smakelijk.

HOOFDGERECHTEN

Stoof in bográc



'Zodra reizigers vroeger een geschikte pleisterplaats vonden, duwden de mannen en jongens de blokken tegen de wagenwielen, gaven de paarden te eten en richtten een vuurplaats in. Ondertussen stoofden de vrouwen een grote pan met vlees, aardappels, tomaten boven een vuur aan de bográc [1] .'

Kookgerei: grote braadpan, twee vlijmscherpe koksmessen en wie graag buiten eet installeert een driepoot boven een kampvuur.

Ingrediënten voor 4 personen:

- Homp rundvlees van 1,5 a 2 kilo
- 1 kilo uien
- 8 tomaten
- 1 flinke bol knoflook
- 2 kilo aardappelen
- 3 tuiltjes kruiden tuiltjes (peterselie, thijm, laurierblaadjes)
- Beste boter

Voorbereiding:
Snij de uien in ringen, dep om tranen te voorkomen, regelmatig je ogen met een natte zakdoek, schil en vierendeel de aardappelen, snij een stuk of acht tomaten klein en hak een hele bol knoflook tot flinters. Dompel het vlees onder in warm water opdat het lekker mals blijft en strooi er zout en peper over.

Bereiding:
Laat de beste boter[2] bruin worden, bak het rundvlees om en om en tot het goed bruin is. Gooi er de kruiden, vier laurierblaadjes én de gesneden uien bij. Laat de uien een paar minuten meebakken, giet er twee volle koppen water over, schep de aardappelen en tomaten erbij en roer alle ingrediënten flink door elkaar. Draai zodra alles kookt, het vuur lager en laat de stoofpot minstens twee uur sudderen. Eet er een salade met daslook en tomaat bij.

[1] De reizigers hadden slechts één vuurplaats, met één pan erboven waarin vlees, aardappels en groenten tegelijk werden gegaard, maaltijden voor meerdere dagen

[2] Beste boter is roomboter