



## Bruine bonensoep

3 vleesbouillontabletten  
2 blikken bruine bonen  
2 blikken kidney bonen  
1 teentje knoflook  
1 pond gehakt  
300 ml gepelde tomaten  
1 ui  
1 paprika  
enkele druppels  
worchestersauce  
peper  
zout  
champignons

Gehakt uitbakken.  
Bonen uitwassen en in een pan doen. Tomaten toevoegen.  
Paprika in dunne reepjes snijden er bijvoegen. Ui fijnsnijden.  
Bouillontabletten toevoegen. Water aanvullen tot circa 2 liter.  
Aan de kook brengen. Kruiden toevoegen. Gehakt toevoegen  
naar smaak peper en zout.

---

## Pate

150 g vers vetspek  
100 g kalfsniervet  
300 g varkensvlees  
1 ui  
1 knoflookteen  
4 takjes peterselie  
tijm  
marjolein  
basilicum  
1 laurierblad  
1 borrelglas cognac  
room

Bekleed een patepot (1 1/2 liter) met vers vetspek in plakken (bardeerspek) Draai kalfsniervet, varkensvlees en kippenleverpjes door de vleesmolen of vraag de slager dit te doen.  
Snijd 1 ui, 1 knoflookteen en 4 takjes peterselie fijn en meng dit met het vlees en 1 mespunt tijm, marjolein en basilicum, 1 laurierblad, 1 borrelglas cognac en wat room tot een brij. Vul de patepot.  
Dek de pot af met 100 g ontbijtspek of bacon in plakjes Leg er nog 2 laurierblaadjes en 3 jeneverbessen op en dek de pot af met het deksel of met een stuk aluminium folie.  
Zet de afgedekte pot in een braadslede gevuld met heet water en laat de paté in een voorverwarmde oven van 175°C in ca. 1 1/2 uur gaar worden. Wanneer u de patepot niet in water zet, zou de paté gebakken worden. Controleer of de paté gaar is door er met een breinaald in te prikken. Het sap dat er uitkomt moet wit van kleur zijn.  
Haal de paté uit de oven en laat hem onder druk afkoelen (leg op de paté eerst een plankje of schaalpje en daarop een zwaar voorwerp).  
De pate smaakt beter na een of twee dagen.  
Bewaar hem in de koelkast, maar niet langer een week .





## Boerenpaté

700 g magere  
speklappen  
300 g kalfslever  
250 g vetspek  
3 g peper  
10 g zout  
2 eetlepels cognac  
3 eetlepels volle  
melk  
½ eetlepel  
tomatenspuree  
1 ei  
schaal ca 1 ½ l

1 Bereiden: verwarm de oven voor op 150 °C.  
Maak het vlees en de lever in een vleesmolen of in de  
foodprocessor fijn Doe het over in een kom en voeg de peper,  
bet zout de cognac, de melk, de tomatenspuree en het ei toe  
en meng alles tot een homogeen mengsel.  
2 Bekleed de patévorm of ovenvaste schaal met de  
lapjes vet spek. Schep het patémengsel erin en dek de schaal  
af met lapjes vetspek. Dek de schaal met het deksel of  
aluminium folie af en zet de schaal in een braadslede.  
3 Schenk zoveel kokend water in de braadslede dat  
de vorm er voor iets meer dan de helft in staat. Schuif de  
braadslede in de oven en bak de paté in ca. 2 ½ uur gaar  
4 De paté is gaar als een erin gestoken breinaald er weer droog  
uitkomt Laat de paté eerst buiten de koelkast afkoelen en laat  
hem vervolgens 1 dag in de koelkast rijpen  
De smaken kunnen dan goed intrekken

---

## Arretjescake

- 200 gr gewone  
eenvoudige biscuit  
- 250 gr plantaardige  
boter  
- 200 gr suiker  
- 5 eetlepels cacao  
- 1 losgeklopt ei

Bereidingswijze:  
- Klein bakblik bekleden met folie of bakpapier (tegen het  
kleven, dus om de cake er weer makkelijk uit te kunnen halen)  
- Biscuit verkrumelen  
- Boter smelten  
- Overige ingrediënten bij de boter voegen en zo goed mogelijk  
mengen  
- Dit mengsel door de biscuit mengen  
- In het bakblik doen en goed aandrukken/ glad maken  
- In de koelkast laten stijven

