

Recept: scheepsbeschuit

Dit heb je nodig

- vier kopjes bloem
- 1 kopje water (of iets meer)
- een theelepeltje zout

Zo maak je het:

1. Knead in een kom de ingrediënten tot een stevig deeg. Gebruik wat meer water als dat nodig is.
2. Rol het deeg uit op een vlakke ondergrond waar je een beetje bloem op gestrooid hebt (anders blijft het deeg aan de ondergrond plakken). Je kunt het deeg uitrollen met een deegroller of een glazen fles. Je kunt het ook met je handen uit elkaar duwen of platslaan. De deegplak moet ongeveer een halve centimeter dik zijn.
3. Snij het deeg in vierkantjes van ongeveer 7 x 7 cm. Leg ze op een bakblik en prik er met een vork gaatjes in.
4. Zet het bakblik in een hete oven (220 graden).
5. Als de beschuiten lichtbruin zijn, zijn ze klaar. Dat duurt ongeveer 45 minuten, maar hoe dikker de beschuiten, hoe langer het duurt. Je kunt ze testen door erop te tikken met een vork: klinkt de beschuit hol, dan is hij klaar. Klinkt hij dof, dan moet hij nog even in de oven.
6. Laat ze daarna afkoelen.
7. Je zult merken dat de beschuiten keihard zijn. Ze zijn daardoor lang houdbaar. Je kunt ze pas eten als je ze weekt in soep of thee.

Recept gedroogde appeltjes

Dit heb je nodig

- kistje/kratje
- appels
- appelboor
- schilmesje/dunschiller
- touwtje

Zo maak je het:

1. Bewaar de appels naast elkaar in een kistje of kratje tot ze zacht, maar nog niet rimpelig zijn. Dat kan ongeveer een week duren.

2. Steek de klokhuizen uit de appels met de appelboor. Snijd de appels in gelijke plakken. Haal een touwtje door de appels en hang ze op een tochtige, droge (niet zonnige) plek. Zorg dat de appelschijfjes niet tegen elkaar aan plakken, anders drogen ze niet goed.

3. Controleer elke dag of de plakjes droog zijn. Druk daartoe het vruchtvlees tussen twee vingers in. Wanneer de plakjes geen vocht meer verliezen zijn ze droog genoeg. Bewaar ze in een trommeltje tot je ze gebruikt.

4. Van gedroogde appeltjes kun je bijvoorbeeld appelmoes maken. Laat ze een paar uur in een laagje water weken, en kook ze daarna met een schepje suiker tot ze zacht zijn. Prak ze tot moes en je appelmoes is klaar.

Het recept voor gedroogde appels komt uit het boek Koken met Piet Heyn door Janny van der Lee.