

# Koken met Paulus Historicus

## Aflevering 2: Krachtrondjes en Tulpenbollen

Ingrediënten voor 15 koekjes:

- 150 gram havermoutvlokken
- 1 ei
- 4 eetlepels karnemelk
- 1 flinke eetlepel tomatenpuree
- Peper
- Zout
- Aroma of Bouillon
- 50 gram belegen kaas

Bereiding:

1. Mix de eieren, karnemelk, tomatenpuree, peper, zout, aroma en kaas in een bakje
2. Meng de havermoutvlokken met de mix die je net gemaakt hebt
3. Laat het een half uurtje staan
4. Maak rondjes van de mix
5. Bak de rondjes aan beide kanten goudbruin

## Tulpenbollen:

### Stamppot met tulpenbollen

Benodigheden

- 2 kg (schoongemaakte) tulpenbollen
- 2 kg aardappelen
- 4 kg rode kool

Bereiding

1. De tulpenbollen worden afzonderlijk gekookt.
2. De aardappelen samen met de rode kool koken.
3. Daarna de stamppot afmaken met de tulpenbollen en met weinig zout of specerijen.

### Stamppot met zuurkool

Benodigheden

- 2 kg (schoongemaakte) tulpenbollen
- 1,5 kg zuurkool.

Bereiding

1. Tulpenbollen en zuurkool gelijktijdig gaar koken.
2. Daarna met zout en specerijen op smaak brengen.

## **Soep**

### **Benodigdheden**

- 2 kg tulpenbollen
- soepgroenten
- zout
- specerijen

### **Bereiding**

1. De tulpenbollen schoonmaken, gaar koken, water afgieten, daarna stampen.
2. Met 5 liter water verdunnen.
3. Soepgroenten toevoegen met, naar smaak, zout en specerijen.

## **Gebakken tulpenbollen**

Hak de tulpenbollen in stukjes, zoals je ook ui zou snipperen en bak ze in een pan of frituurvet. Dit kun je gebruiken als een soort “versnapering”.

### **Tulpentaart**

- Benodigdheden
- 1,5 kg tulpenbollen
- 3 kopjes tarwe
- een klein beetje zout
- wat essence (amandel – marascuin)

### **Bereiding**

1. De tulpenbollen schoonmaken (en de groen-gele pit eruit halen!).
2. Rauw door de vleesmolen malen.
3. Door dit mengsel de tarwe mengen, met wat zout en indien nodig iets water.
4. De essence toevoegen. De pan invetten en er wat bloem over strooien.
5. Zo'n 1,5 uur laten bakken.