

Koken met Paulus Historicus

Aflevering 4: Zoete Pap en Riddersnoepjes

Beide recepten verkregen vanuit slot Loevestein. De Zoete pap werd door veel gegeten en de Riddersnoepjes waren voor die extra boost.

Zoete Pap:

- Havermoutvlokken
- Melk
- Kaneel
- Honing
- Eventueel Appel

Riddersnoepje:

- 4 handen ruwe rietsuiker
- Eetlepel rozenwater
- Scheutje citroensap
- 2 handen amandelmeel
- 1 hand gehakte amandelen