

# TIJN VAN DE SMAAK

## gele raap recepten

### Gevulde rapen met oude kaas en gehakt (4 personen)

#### Ingrediënten

12 rapen, 400 g gehakt, 1 fijngehakt ui, 200 g geraspte oude kaas, 1 ei, 75cl groentebouillon, 1 soeplepel gehakte peterselie, 6 soeplepels paneermeel, zout en peper, muskaatnoot.

#### Bereidingswijze

Schil de rapen en kook ze 5 minuten in de kokende bouillon. Zorg dat ze nog vast zijn. Giet ze af, maar vang de bouillon op. Laat de rapen een beetje afkoelen en hol ze uit met een lepel. Meng het vlees met de ui, peterselie, nootmuskaat, het ei en paneermeel. Kruid met zout en peper. Meng er vervolgens 3/4de van de kaas door en schik ze in een ovenschotel. Voeg de bouillon toe en zet 15 minuten in de oven op 180°C. Voeg indien nodig bouillon toe tijdens de kooktijd. Lekker met nieuwe aardappelen in de schil.

### Velouté (soep) van gele raapjes met spekjes

#### Ingrediënten

6 à 8 gele rapen, 1 ui, 1 teentje look, 1 liter kipbouillon, 1 dl room, 100g gerookte spekjes, 50 g boter, 1 kruidentuiltje, zout en peper.

#### Bereidingswijze

Stoof de gesnipperde ui, het gesnipperd teentje look, en de in blokjes gesneden en geschilde raapjes (houd 2 el blokjes over voor de garnituur) aan in een klontje boter. Voeg er de bouillon en het kruidentuiltje bij en laat 30 minuten zachtjes koken. Verwijder het kruidentuiltje en mix de soep. Haal de soep eventueel door een zeef. Bak de spekjes en de overgebleven blokjes raap goudbruin in een klontje boter. Breng de soep terug aan de kook. Roer er de room en eventueel een overgebleven klontje boter door. Dien op met de garnituur.

