



**Vreten!**

# Een culinaire practical joke

Maarten van Thiel

Vormgeving en productie

Femke Coudyzer

Uitgave

Uitgeverij ViesLekker

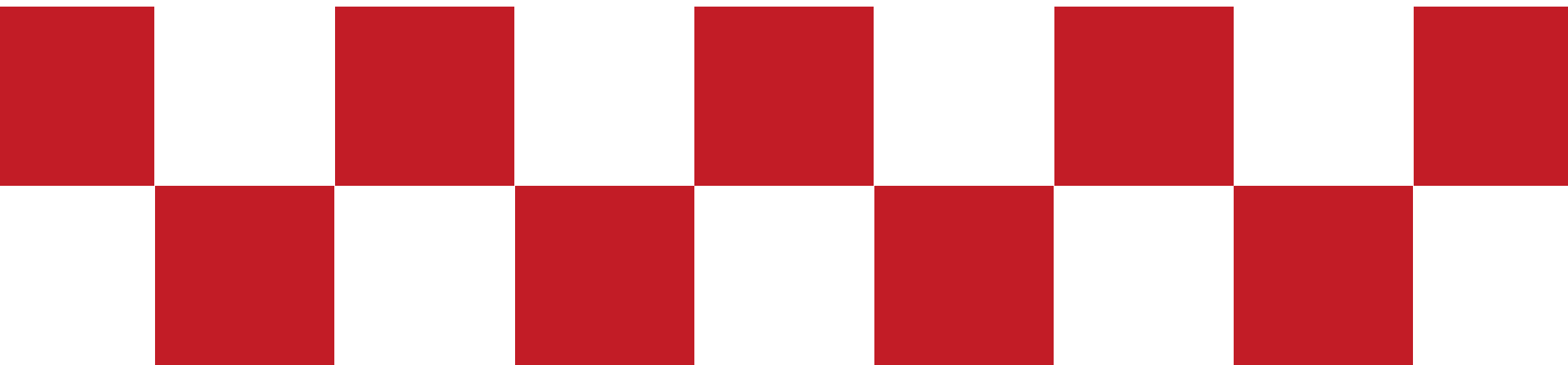


# MANGIARE!

ORGANISEERDE EEN KOOKWEDSTRIJD.

"WAT KOOKTE JE VADER ALTIJD?"

Op de volgende pagina de aankondiging van **MANGIARE!**,  
en daarna een verslag van de eerste drie uitzendingen.



# MANGIARE!

Het lekkerste programma op de radio.

PETRA POSSEL praat met bijzondere gasten uit de wereld van eten & koken.

“In de jaarlijkse kookwedstrijd van Mangiare! op NPO Radio 1 nemen verschillende thuishokks het tegen elkaar op en strijden om de winst.”

Dit jaar is het thema 'MET DE PAPLEPEL'.

Welk gerecht kookte jouw vader altijd voor je?

Zoet, hartig, makkelijk of ingewikkeld: HET MAG ALLEMAAL!

Bron: [mangiare.ntr.nl](http://mangiare.ntr.nl)



# Uitzending 1

5 januari 2018

## **Nierbroodjes**



"IK VIND DIT HEEL LEKKER!"

"HET IS OOK EEN HEEL GOED VERHAAL!"

PETRA POSSEL

Van: Tim Kleiweg <timkleiweg@gmail.com>  
Onderwerp: Re: Vraag  
Aan: Janneke Kuijper <Janneke.Kuijper@ntr.nl>

Dag Janneke  
Moet ik dan de titel of het hele recept insturen?  
MVrGr  
Tim

Van: Janneke Kuijper <Janneke.Kuijper@ntr.nl>  
Onderwerp: Re: Vraag  
Aan: Tim Kleiweg <timkleiweg@gmail.com>

Dag Tim,  
Graag het hele recept, met een beetje achtergrond erbij,  
dat helpt, daar is Francien gevoelig voor en zij kiest.  
Succes!  
Janneke

Van: Tim Kleiweg <timkleiweg@gmail.com>  
Onderwerp: Re: Vraag  
Aan: Francien Knorringa <francien.knorringa@ntr.nl>

Dag Francien;

Mijn vader kookte nooit, maar toen hij in de 50 was is hij op een zaterdag begonnen te koken. Hij had altijd wel veel interesse; in zijn schooltijd zat hij 12 jaar lang tussen de middag altijd in de keuken van mijn oma naar het werk van het keukenpersoneel te kijken en te eten. Het frustreerde hem dat er nergens echt goede rundvleeskroketten te koop waren, zoals die bij mijn oma gemaakt werden (en gegeten met zoetzuur van meloenschil). Hij heeft veel gelezen, veel zaterdagen geëxperimenteerd; we aten dikwijls in sjieke restaurants en dan had hij steeds vragen voor de chef. Op de tiende zaterdag of zo was het perfect. Zijn tweede project was pepernoten, omdat die nergens meer te koop waren (pepernoten, geen kruidnoten). Ook lang geëxperimenteerd want taaitaai maken, wat het feitelijk is, is niet makkelijk. Ik weet dat omdat ik het zelf ook allemaal gedaan heb, maar mij kostte het minder tijd omdat ik de recepten van mijn vader heb.

Op een gegeven moment moesten er nierbroodjes worden gemaakt want die waren ook niet meer te koop. Hij herinnerde zich die van zijn studententijd. Het heeft weer veel experimenteren gekost, vooral ook omdat in oude kookboeken altijd vreemde recepten staan ("Kook de nieren een uur"). Het lukte perfect nadat de chef van Châlet Royal hem had aangeraden gewoon mooie kort gekookte nierragoût te gebruiken.

### **Nierbroodjes**

Reken 60 gram nier per broodje.

Maak lams- of kalfsnier schoon, en leg eventueel even in stromend water. Er werd vroeger natuurlijk varkensnier gebruikt, maar dat was volgens mijn vader enkel geschikt voor steak and kidney pie.

Snij klein, en verwijder wit vet.

Sauteer de stukjes nier kort in flink boter, en haal uit de pan.

Sjalot en knoflook in kleine stukjes glazig laten worden in de boter.

Kruid met tijm, laurier en grof gemalen zwarte peper.

Maak er met bloem een roux van en laat rustig garen.

Maak er met kalfsbouillon een dikke gebonden saus van en laat weer garen.

Breng op smaak met Malaga (veel beter in de keuken dan Madera zei mijn vader altijd), peper en zout.

Haal er de laurier uit en laat mooi dikken.

De nier erdoor en het vocht wat daaruit gekomen is, en laat koelen.

Snedes Casinobrood met korst aanbakken aan een kant.

Op die kant bedekken met de ragoût, en er met een natte lepel een mooi plat bergje van maken.

Paneer met iets bloem, goed met water losgeklopt ei, fijn paneermeel, ei, en grof paneermeel.

Bak op de vleeskant in redelijk wat goed hete boter.

Bak wat na op de andere kant.

Tim Kleiweg  
Groningen

Van: Francien Knorringa <francien.knorringa@ntr.nl>

Onderwerp: Re: Vraag

Aan: Tim Kleiweg <timkleiweg@gmail.com>

Spannend recept!

Even het einde checken van het recept:

Snedes Casinobrood met korst aanbakken aan een kant.

Op die kant bedekken met de ragoût,

en er met een natte lepel een mooi plat bergje van maken.

Paneer met iets bloem, goed met water losgeklopt ei,

fijn paneermeel, ei, en grof paneermeel.

(bedoel je hier dat er wat bloem over het platte bergje gestrooid wordt

en daarover een mengsel van met water (hoeveel?)

losgeklopt ei, wat fijn & grof paneermeel)

Bak op de vleeskant in redelijk wat goed hete boter.

(bedoel je hier dat het hele broodje omgedraaid wordt

en het platte bergje met mengsel erop gebakken wordt aan de bovenkant)

Bak wat na op de andere kant. (bedoel je hier dat het nog even op de casinokant gebakken wordt)

Uit wat voor gezin kwam je vader, er was in zijn ouderlijk huis in elk geval keuken personeel?

Zelf ging hij met jullie graag naar sjieke restaurants, leuk om daar nog iets over te horen.

Dank voor je antwoorden!

Hartelijke groet, Francien / Mangiare!



## MET DE PAPLEPEL - NIERBROODJES - 5 JANUARI 2018

**Nierbroodjes** Reken 60 gram nier per broodje.

Maak lams- of kalfsnier schoon, en leg eventueel even in stromend water. Er werd vroeger natuurlijk varkensnier gebruikt, maar dat was volgens mijn vader enkel geschikt voor steak and kidney pie.

Snij klein, en verwijder wit vet.

Sauteer de stukjes nier kort in flink boter, en haal uit de pan.

Sjalot en knoflook in kleine stukjes glazig laten worden in de boter.

Kruid met tijm, laurier en grof gemalen zwarte peper.

Maak er met bloem een roux van en laat rustig garen.

Maak er met kalfsbouillon een dikke gebonden saus van en laat weer garen.

Breng op smaak met Malaga, peper en zout.

Haal er de laurier uit en laat mooi dikken.

De nier erdoor en het vocht wat daaruit gekomen is, en laat koelen.

Sneden Casinobrood met korst aanbakken aan een kant.

Op die kant bedekken met de ragoût, en er met een natte lepel een mooi plat bergje van maken.

Paneer met iets bloem, goed met water losgeklopt ei, fijn paneermeel, ei, en grof paneermeel.

Bak op de vleeskant in redelijk wat goed hete boter.

Bak wat na op de andere kant.

*Screenshot website Mangiare!*

Van: Tim Kleiweg <timkleiweg@gmail.com>

Onderwerp: Re: Vraag

Aan: Francien Knorringa <francien.knorringa@ntr.nl>

Dag Francien;

Ja, bloem over de ragoût

Ei: ½ eetlepel water/1 ei, en ja, de vleeskant paneren:  
bloem ei paneermeel ei paneermeel

Ja, bakken met de vleeskant onder

Ja, casinokant

Gezin: ja, veel personeel, ook in de keuken. Bij ons thuis een dienstmeisje. Die restaurants, dat had ook met zijn werk te maken, ik bedoel dan zat hij voor zaken (Europese Gemeenschap Kolen en Staal) in Huis ter Duin of in het Amstelhotel of Brussel of Parijs, maar nam mijn moeder en mij mee, dat soort dingen.

Groet

Van: Francien Knorringa <francien.knorringa@ntr.nl>

Onderwerp: Re: Vraag

Aan: Tim Kleiweg <timkleiweg@gmail.com>

Met het originele casinobrood en het alternatief voor Madera, Malaga, proeven we vanavond in Radio Mangiare het gerecht van jouw vader. Hoop dat jullie dit een leuk bericht vinden. Live te horen op Radio 1 tussen 19.30 - 20.30 uur.

Met vriendelijke groet, Francien / Mangiare!

# "IK HAD HET SNEL OP!"

## JAQUES HERMUS

Tekst op website Mangiare!

*De vader van luisteraar Tim Kleiweg herinnerde zich nierbroodjes uit zijn studententijd. Via de chef van restaurant Chalêt Royale leerde hij dat het geheim zat in de niertjes kort sauteren!*

*Nierbroodjes*

*Reken 60 gram nier per broodje.*

*Maak lams- of kalfsnier schoon, en leg eventueel even in stromend water. Er werd vroeger natuurlijk varkensnier gebruikt, maar dat was volgens mijn vader enkel geschikt voor steak and kidney pie.*

*Snij klein, en verwijder wit vet.*

*Sauteer de stukjes nier kort in flink boter, en haal uit de pan.*

*Sjalot en knoflook in kleine stukjes glazig laten worden in de boter.*

*Kruid met tijm, laurier en grof gemalen zwarte peper.*

*Maak er met bloem een roux van en laat rustig garen.*

*Maak er met kalfsbouillon een dikke gebonden saus van en laat weer garen.*

*Breng op smaak met Malaga (veel beter in de keuken dan Madera zei mijn vader altijd), peper en zout.*

*Haal er de laurier uit en laat mooi dikken.*

*De nier erdoor en het vocht wat daaruit gekomen is, en laat koelen.*

*Snedes Casinobrood met korst aanbakken aan een kant.*

*Op die kant bedekken met de ragoût, en er met een natte lepel een mooi plat bergje van maken.*

*Paneer met iets bloem, goed met water losgeklopt ei, fijn paneermeel, ei, en grof paneermeel.*

*Bak op de vleeskant in redelijk wat goed hete boter.*

*Bak wat na op de andere kant.*

BELUISTER DE UITZENDING HIER



# Uitzending 2

19 januari 2018

## **Labskaus**



# "WAT EEN STOERE MAALTIJD IS DIT"

PETRA POSSEL

Dag, ik ben Bert Meeter en ik wil over een recept van mijn vader vertellen. Ik hoorde vanavond jullie programma. Hij was zeeman op de grote vaart in de tijd dat er nog geen magnetron was. Wel diepvries, maar diepvries eten bestond toen nog niet. Daarom was er altijd een kok aan boord, en die werkte wel 7 dagen per week, maar niet zo'n lange dagen. Daarom had die maar een dag in de twee weken vrij. Die dag kookte mijn vader en dat vondt hij erg leuk. Dat waren drie dingen en niks meer. Je moet weten dat hij op engelse schepen voer, waarop amerikaans personeel zat behalve de stuurman en zo, dat waren engelsen, ik weet ook niet waarom. Maar dat heeft met die gerechten te maken. Hij maakte welsh rarebit of fidget pie. Allemaal engelse dingen.

Wat hij het liefste maakte en wat het meest lekker gevonden was dat is labskaus. Dat had hij geleerd als scheepsjongen in scandinavie.

Hoe hij die andere twee dingen geleerd heeft te maken weet ik niet maar ik weet wel dat hij echt niks anders dan die drie dingen kon koken. Ik heb alleen zijn recept van labskaus. Voor labskaus had hij opgebonden gepekeld rundvlees aan boord. Dat werd fijngenhakt en dan krijg je precies hetzelfde als corned beef. Corned betekent gepekeld. Dus je kan het met corned beef maken. Je kookt bieten die ze ook altijd op het schip hadden want dat blijft lang goed. En aardappelen ook en je maakt stamp met peper en zout en melk en vet. En door die stamp gaat die corned beef, alles een op een op een. Hij maakte het van te voren en warmde het in de oven maar dat hoeft niet. Je serveert het met gebakken ei en rolmops en augurken en zure haring en biet uit het zuur dus allemaal dingen die goed bewaard konden worden want het is een schippersgerecht.

Bert Meeter

Ik ben ook kapitein geweest maar ik ben gepensioneerd nou.

Dank voor je bericht en het leuke gerecht van jouw vader Bert. Kun je ons het recept ook sturen van de labskaus?

Dan ga ik bij de slager vragen of hij mij aan 'opgebonden gepekeld rundvlees' kan helpen.

Ben benieuwd, vriendelijke groeten namens Mangiare,  
Francien Knorringa

Hallo Francien

Hoezo het recept? Dat staat er toch in? Of bedoel je dat rundvlees? Daarvoor neem je pekelvlees maar dan aan het stuk, dat heeft elke goeie slager, maar het moet mager zijn of je moet het vet er eerst uitsnijden voordat je het hakt. Nou ja Corned beef is in het grof zout gelegd en pekelvlees in de pekel maar dat maakt niks uit voor dit gerecht. Corned beef maak je als rauwe ham en pekelvlees als gekookte ham. Ik maak die dingen graag als hobby. Ik vergat trouwens de nootmuskaat in de puree zie ik.

Bert Meeter

Alles is duidelijk Bert, en dank voor de toevoeging van de nootmuskaat, die voeg ik nog toe. Vanavond gaan we het met pekelvlees proeven in de uitzending, hoop dat je dat een leuk bericht vindt. Van wie had jouw vader de labskaus eigenlijk leren maken, weet je dat toevallig?

Dag Francien

Als scheepsjongen geleerd, in Scandinavië. Op een schip dus.

Groet  
Bert

spanel

recepten

met de paplepel...

reageer

Zoek

## MET DE PAPLEPEL - LABSKAUS - 19 JANUARI 2018

Labskaus. Een Scandinavische (Noors) stampot met aardappel, biet en pekelvlees.

Volgens het recept met gepekeld rundvlees aan een stuk, dat kleingehakt en door de stampot gaat van voor de helft aardappel en voor de andere helft gekookte bietjes.

Geserveerd met gebakken ei, rolmops, augurken, zure haring en biet uit het zuur: allemaal dingen die goed bewaard konden worden, een schippersgerecht.

Noot van de redactie: Een glaasje aquavit smaakte er prima bij!

VO

Mar  
19:

MA

Het  
rad  
bijz  
van

Met  
con

"DIT IS ECHT EEN HIT WAT MIJ BETREFT!"  
PETRA POSSEL

Tekst op website Mangiare!

*Luisteraar Bert Meeter stuurde ons het verhaal over 1 van de 3 gerechten die zijn vader kon maken.*

*Labskaus. Een stampot met aardappel, biet en pekelvlees.*

*Van oorsprong een Scandinavisch (Noors) recept, zijn vader was zeeman op de grote vaart en op het schip voer altijd een kok mee.*

*Die kok kookte voor de bemanning, zeven dagen per week en slechts een dag vrij in de twee weken.*

*Die dag kookte de vader van Bert en dat vond hij heel leuk. De twee andere gerechten die hij maken kon waren wels rarebit en fidget pie.*

*Het liefste maakte hij labskaus, geleerd als scheepsjongen in Scandinavie.*

*Volgens het recept van de vader van Bert Meeter dus met gepekeld rundvlees aan een stuk, dat kleingehakt en door de stampot met aardappel en gekookte bietjes. Bieten blijven natuurlijk ook lang goed. Gepekeld rundvlees was natuurlijk goed te bewaren en dat ging mee aan boord.*

*Geserveerd met gebakken ei, rolmops, augurken, zure haring en biet uit het zuur: allemaal dingen die goed bewaard konden worden, een echt schippersgerecht.*

*Noot van de redactie: Een glaasje aquavit smaakt er prima bij!*

Loek mailde me:

*Die meiden van Mangiare zijn niet gek en moeten het geld en het gebruik van zendtijd waar maken. Gezien het succes van Witteman's "Koken zonder flauwekul" zullen ze zeker reageren op fatsoenlijke recepten. Ik blijf zeggen dat ze, op zijn minst, zich afvragen: waar komt die man, met verstand van zaken, ineens vandaan. Ik zou dat tenminste doen.*

*Ik snap niet dat Possel niet nadenkt over het eerste recept van jou en nu dit recept. Het is wel toevallig... Twee maal dergelijke deskundigheid, zelfde sfeer...*

*En hoe ga je dat oplossen, als jullie "met z'n drieën" worden uitgenodigd?*

BELUISTER DE UITZENDING HIER



# Uitzending 3

9 februari 2018

## Lontong





# "EEN GEWELDIG VERHAAL!"

## FRANCIEN KNORRINGA

Dag Petra

Ik heb hier een recept van mijn vader. Ik ben in Indonesië geboren, niet in de koloniale tijd maar later. Mijn ouders woonden in Bogor en mijn vader werkte in de botanische tuin. Net als iedere buitenlandse familie hadden wij een kokkie, en net als elke expat gingen we een keer per jaar wat langere tijd naar Nederland. We zaten dan in Den Haag en gingen vaak Indonesisch eten. Er ware enkele dingen die we erg lekker vonden maar die nooit werden aangeboden. Die dingen heeft mijn vader leren maken in Indonesië, wat hij erg leuk vond en waar het personeel erg om moest lachen. Mijn moeder hield erg van eten maar totaal niet van koken. Zo was daar rendang maar niet met vlees maar met eieren. En ajam paniki, zoetzure kip waarbij het zuur op zijn Sumatraans (onze kokkie was Batakse) gemaakt werd met de stengel van ananas. Dat kon je drogen en is dan ook in grote hoeveelheden mee naar Nederland gegaan toen mijn vader gepensioneerd was. Iets anders wat in Nederland niet werd aangeboden was alpokat, Indische advocaat. Dat werd gemaakt van arak bras (gestookte rijstwijn, toewak bras; je schrijft eigenlijk beras maar de uitspraak is bras) en eigeel.

En daar zat een kruid in waarop de hele familie gek was en nog gek is, iets wat je nooit in een Indonesisch restaurant gebruikt vindt namelijk kentjoer. Ik denk dat veel Nederlanders de smaak raar vinden en wat kamferachtig, en dat is het ook maar enkele heel specifieke gerechten maakt het hemels.

Een van die gerechten, een favoriet in de familie maar ook van mijn vader om het te koken is Sop lontong, soep met lontong. Je haalt het mooie vlees van een kip en je hakt het vel, het karkas en de vleugels fijn. Daarvan trek je kippensoep met ui, knoflook, daoen salam, wat wortel en wat prei (bij ons thuis erg veel prei wat komt van onze Joodse achtergrond) en muntok peperballetjes. Er mag best een kippenblokje bij voor het zout op het laatst. Helemaal afkoelen en het vet eraf scheppen en bewaren.

In de gezeefde soep waar helemaal geen vet in mag zitten lontong koken, een uurtje en zachtjes, maar de soep kookt ondertussen wel wat in voor de smaak.

Gebruik lontong van gebroken rijst. Lontong uit de soep en koelen en dan openknippen.

In wat pindaolie de in stukjes gesneden kip bakken en uit de pan.

In weer wat pindaolie ui en knoflook bakken met gember- en laoswortel in stukjes en een kleingesneden rode lombok zonder de pitjes. Stukken witte koolblad meebakken of Chinese kool of spitskool, en na even kleingehamerde stukjes kentjoer. In Indonesië werd dan verse kentjoer gebruikt, maar zelfs in Indonesië gebruikten wij gedroogde, daar is niets mis mee.

De soep erbij en de kool met de kip erbij laten garen.

De lontong in blokjes snijden en in de soep warmen. De lontong gekookt in bouillon is niet echt compact maar de smaak is prachtig zelfs al valt het helemaal uit elkaar. Wat jammer is: in Indonesië hadden we lontong in pisangblad in plaats van in plastic. Veel lekkerder en hier niet te koop. Wel pisangblad maar lontong maken is erg moeilijk.

Veel succes met jullie programma!

Manon Winschoten

### Sop Lontong.

Sop lontong, soep met lontong. Je haalt het mooie vlees van een kip en je hak het vel, het karkas en de vleugels fijn. Daarvan trek je kippensoep met ui, knoflook, daoen salam, wat wortel en wat prei en muntok peperbolletjes. Er mag best een kippenblokje bij voor het zout op het laatst. Helemaal afkoelen en het vet eraf scheppen en bewaren. In de gezeefde soep waar helemaal geen vet in mag zitten lontong koken, een uurtje en zachtjes, maar de soep kookt ondertussen wel wat in voor de smaak. Gebruik lontong van gebroken rijst. Lontong uit de soep en koelen en dan openknippen. In wat pindaolie de in stukjes gesneden kip bakken en uit de pan. In weer wat pindaolie ui en knoflook bakken met gember en laoswortel in stukjes en een kleingesneden rode lombok zonder de pitjes. Stukken witte koolblad meebakken of Chinese kool of spitskool, en na even kleingehamerde stukjes kentjoer. In Indonesië werd dan verse kentjoer gebruikt, maar zelfs in Indonesië gebruikten wij gedroogde, daar is niets mis mee. De soep erbij en de kool met de kip erbij laten garen. De lontong in blokjes snijden en in de soep warmen. De lontong gekookt in bouillon is niet echt compact maar de smaak is prachtig zelfs al valt het helemaal uit elkaar.



Noot van de redactie: Wees niet te voorzichtig met de kruiden en smaakmakers als kentjoer en daoen salam.

Dag Petra  
Is mijn recept (sop lontong) wel goed aangekomen?

Groet  
Manon

Dag Manon,  
U had inderdaad nog niet gehoord dat uw recept goed was binnengekomen bij ons.  
Bij deze; het recept voor de Sop Longton is goed bij ons gearriveerd, erg leuk! Als we het in de uitzending gaan maken en proeven dan hoort u dat binnenkort van ons.

Met vriendelijke groet namens Mangiare,  
Francien

Dag Manon,  
Vanavond zullen we in de uitzending de Sop lontong proeven, naar het door jou ingestuurde recept van je vader. Ik hoop natuurlijk dat je dit een leuk bericht vindt.  
Zou je mij nog willen voorzien van de naam van jouw vader en van wanneer tot wanneer jouw familie in Bogor woonde?  
Zelfs verse kentjoer was te krijgen.

Met vriendelijke groet, namens Mangiare, Francien  
Francien Knorringa

Dag Francien;  
Niet gezien dit bericht! Zat in de spam map...  
Nou ja, alles is toch goed gekomen!

Groetjes, Manon

Dag Francien  
Wat leuk dat jullie mijn recept hebben gekozen! Zoals het altijd gaat: net toen ik de uitzending hoorde schoot me nog een recept met kentjoer te binnen wat we ook nog maken, sambel (zo schrijf je dat) petjel, Javaanse satehsaus met kentjoer. Het is niet het Surinaamse gerecht petjel.

Groetjes, Manon

# "EEN WAANZINNIG MOOIE SOEP!"

PASCAL JALHAY

Tekst op website Mangiare!

*Van luisteraar Manon Winschoten kregen we een beschrijving van Sop Lontong, de soep die haar vader zo node miste als hij voor langere tijd in Nederland was. Het was een favoriet in de familie en van haar vader om te koken.*

*Noot van de redactie: Wees niet te voorzichtig met de kruiden en smaakmakers als kentjoer en daoen salam.*

Loek mailde me:

*Ik heb Mangiare teruggeluisterd. Wat een complimenten op het recept! "Een waanzinnig mooie soep" (Pascal Jalhay). Ik geloof ook dat de smaak iets vervlakt zou kunnen zijn doordat de kruiden niet de versheid hebben die ze bij aanschaf ter plekke zouden hebben [ik denk wat anders. Ik denk dat die truus geen mooie kippensoep kan koken]. Ik denk dat hij graag met je in contact zou komen. Die chef zat vol bewondering en zeer aandachtig te proeven. Hermus, Possel en Jalhay waren met stomheid geslagen. Vreemd dat Jalhay de kruiden niet kende.*

BELUISTER DE UITZENDING [HIER](#)

A decorative border consisting of a grid of red and white squares, with red squares in the top-left and bottom-right positions, and white squares in the top-right and bottom-left positions.

**Wat zoal volgde . . .**

## DEZE WERD NIET GEPLAATST. ZE HADDEN HET EINDELIJK DOOR...

Dag Petra

Mijn vader probeerde dikwijls te koken hij vond dat leuk maar het lukte meestal niet echt goed ook omdat hij dan altijd wat anders ook aan het doen was meestal spelen met ons kinderen. Maar hij had drie dingen vooraf hoofd en nagerecht die hem altijd goed lukten en iedereen erg lekker vond. Niks ingewikkeld maar wel apart. Hij kookte die drie dingen steeds als er iemand jarig was die wilden dat dan altijd ook kleine broertjes en zusjes.

Dat voorgerecht was allerlei soorten gerookte vis met allerlei soorten vruchten van sinasappels en zo. Het was elke keer anders natuurlijk en in het begin had je nog niet zoveel soorten zure vruchten. Het nagerecht was altijd bladerdeegflappen maar daar zat altijd ander fruit in.

Wij hebben van mijn moeder familie in Argentinië en die kwam ooit logeren. Heel lang geleden want ik ben de oudste en ik was toen pas 7 of 8 of zo. Die vertelden dat ze op een ranch woonden. En die mensen gingen koken en wat ze maakten is wat mijn vader later altijd maakte. Dat gaat zo je kookt rijst en in een tweede pan bak je rundergehakt mooi met ui en knoflook. Daar doe je peper en zout bij en zachte kerriepoeder. Dat moet echt zachte zijn vroeger had je conimex kerrie java maar dat heb je niet meer. Wij kopen poeder bij een toko in Groningen en dan vragen we altijd om hele zachte. En in nog een pan bak je bananen die in de lengte ook dwars zijn doorgesneden dus in vieren. Dat moeten hele groene bananen zijn. Geen bakbanaan wat natuurlijk de bedoeling was maar dat was er toen nog niet maar wij hebben het geprobeerd met bakbanaan maar met goed groene gewone banaan is het veel lekkerder echt. Als je dat zo hoort dan denk je niet dat dat erg lekker is maar dat is het wel.

Marc van Bout uit Veendam

## MET DE PAPLEPEL - SOP LONTONG - 9 FEB 2018



### Sop Lontong.

Sop lontong, soep met lontong. Je haalt het mooie vlees van een kip en je hakt het vel, het karkas en de vleugels fijn. Daarvan trek je kippensoep met ui, knoflook, daoen salam, wat wortel en wat prei en muntok peperbolletjes. Er mag best een kippenblokje bij voor het zout op het laatst. Helemaal afkoelen en het vet eraf scheppen en bewaren. In de

*Screenshot website Mangiare!*

Geachte geadresseerde,

Gebleken is dat u onder verschillende pseudoniemen (al dan niet verzonnen) "recepten" toestuurt aan het radioprogramma Mangiare van NTR. Hiervoor gebruikt u verschillende e-mailadressen, zoals mvanthiel@gmail.com, rodeboekje@hotmail.com, manonwinschoten34@hotmail.com, bertmeeter@gmail.com en verschillende namen zoals Maarten van Thiel, Bert Meeter, Manon Winschoten, Tim Kleiweg en (zeer recent) Manon Troppo.

De door u toegezonden recepten voorziet u van een, al dan niet, verzonnen verhaal. NTR heeft een aantal maal aandacht besteed aan uw toezendingen, volledig te goeder trouw zijnde. Op uw blog maakt u melding van de betreffende uitzendingen en insinueert u dat uw inzendingen een grap zijn en zijn verzonnen. Hiermee steekt u de draak met NTR en haar medewerkers en maakt u misbruik van de goede trouw van NTR. Voorts bestookt u NTR met zeer kwetsende, bedreigende en beledigende e-mails. U handelt hiermee niet alleen strafrechtelijk verwijtbaar, maar eveneens onrechtmatig tegenover NTR.

Uw handelwijze constitueert enerzijds identiteitsfraude door uw gebruik van verschillende schuilnamen en e-mailadressen. Anderzijds maakt u zich tegenover NTR schuldig aan bedreiging, belediging en laster. Dit zijn meerdere strafbare feiten waarop een gevangenisstraf en geldboetes staan. Voorts handelt u aantoonbaar onrechtmatig tegenover NTR door recepten/verhalen te verspreiden die louter zijn bedoeld voor uw eigen vermaak, althans ten behoeve van uw blog en niet stroken met het karakter van de radioshow. Daarenboven geldt dat door uw inzendingen recepten worden verspreid samen met verhalen die niet stroken met de waarheid. Dat getuigt van strafrechtelijke uitlokking van NTR.

Het geduld van NTR is op. NTR verzoekt u hierbij geen contact meer op te nemen en geen onjuiste berichten te verspreiden. Niet op uw blog, niet per e-mail en niet elders op het internet. De bewijzen van onderliggende kwestie worden (digitaal) bewaard. Mocht u uw handelingen voortzetten, dan zal aangifte tegen u worden gedaan. Alsdan zal Google tevens worden gewezen op de wijze waarop u Gmail misbruikt.

NTR gaat ervan uit dat u het niet zo ver zult laten komen en onderliggende kwestie vanaf nu laat rusten. Mocht u een andere mening zijn toegedaan, dan hoor ik dat graag per ommegaande waarna rechtsmaatregelen zullen volgen.

Hoogachtend,  
Annemiek Kortlang  
Eindredacteur Mangiare  
Cc. Afdeling Juridische Zaken NTR



Geachte mevrouw Kortzang

U beschuldigt mij van dreiging. Daarmee reduceert u elke vorm van mogelijke actie uwerzijds tot nog grotere flauwekul dan het al is.

Veel succes met uw aangiften. Doe dat vooral, als u zich nóg belachelijker wil maken dan u al bent.

Dr M W J M van Thiel

Bordeaux, Frankrijk

Finale 'MET DE PAPLEPEL' 7 december 2018

Op vrijdag 7 december was in een stampvolle Grote Zaal van Studio Desmet in Amsterdam de finale van Met de Papepel.

Bron: mangiare.ntr.nl

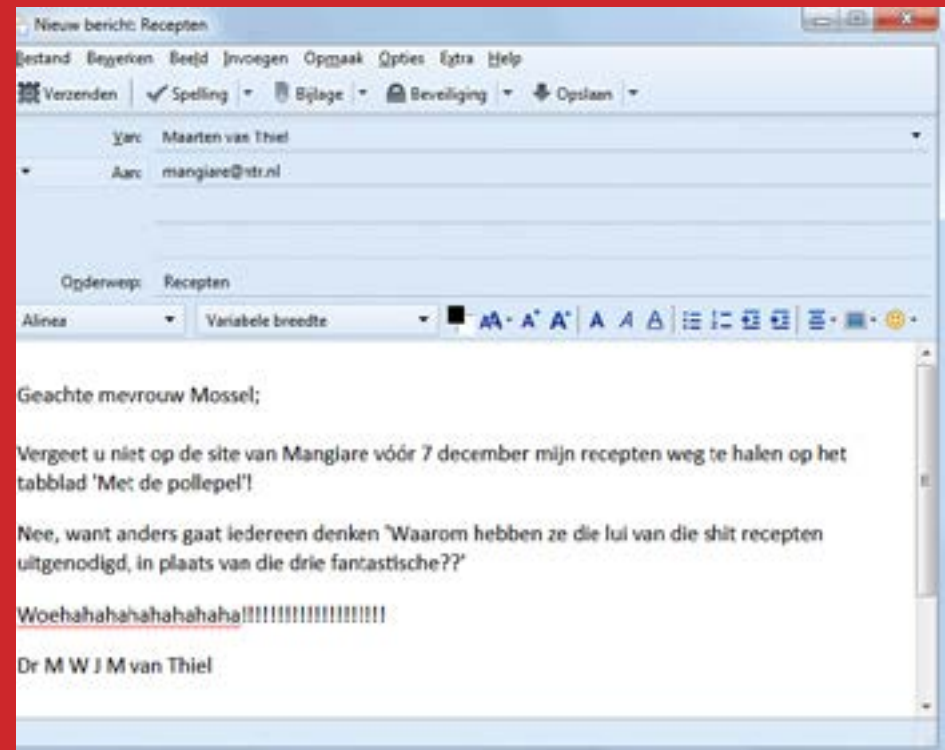
### MET DE PAPLEPEL - ZALM EN PALING OP WITBROOD - 23 FEBRUARI 2018

Eén keer per jaar koken en dan grote indruk maken... Deze vader werd als jongste jongen geboren in 1920 in een gezin met 3 oudere zusters boven hem. In 1946 ontmoette hij zijn vrouw, zij is geboren in 1922 als jongste dochter in een gezin met 3 broers boven haar. Hij leerde nooit koken, zij moest altijd koken. Als de kinderen met partners en kinderen op 1 januari hun ouders gelukkig nieuwjaar kwamen wensen kwam deze vader echter wel in actie. Hij toog naar de keuken, sneed van witte boterhammen de korstjes af sneed ze in vierkantjes. Dan belegde hij de stukjes brood met gerookte zalm en stukjes paling, schikte ze mooi op een schaal. Een goed glas champagne erbij maakt het af.

### MET DE PAPLEPEL - SOP LONTONG - 9 FEB 2018



Screenshot website Mangiare!



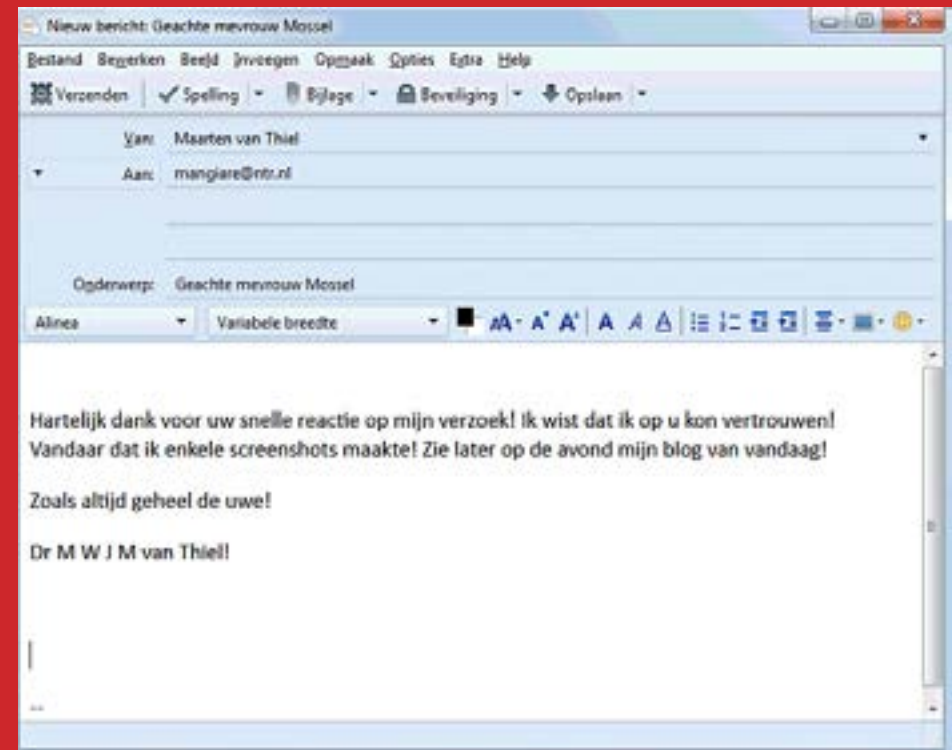
- Schaal middenin de oven schuiven en in 15-20 minuten goudbruin en gaar laten worden.

(Lekker met pasta, bv. penne)

Noot van de redactie: In de uitzending proefden we het puur, dus zonder pasta en stond de schaal slechts 5 minuten in de oven.

### **MET DE PAPLEPEL - ZALM EN PALING OP WITBROOD - 23 FEBRUARI 2018**

Eén keer per jaar koken en dan grote indruk maken... Deze vader werd als jongste jongen geboren in 1920 in een gezin met 3 oudere zusters boven hem. In 1946 ontmoette hij zijn vrouw, zij is geboren in 1922 als jongste dochter in een gezin met 3 broers boven haar. Hij leerde nooit koken, zij moest altijd koken. Als de kinderen met partners en kinderen op 1 januari hun ouders gelukkig nieuwjaar kwamen wensen kwam deze vader echter wel in actie. Hij toog naar de keuken, sneed van witte boterhammen de korstjes af sneed ze in vierkantjes. Dan belegde hij de stukjes brood met gerookte zalm en stukjes paling, schikte ze mooi op een schaal. Een goed glas champagne erbij maakt het af.





**HAHAHAHAHAHAHAHAHAHA !!!!!!!**



VOLG MIJ OP [KOOKENZ!](#)  
EN KIJK EENS BIJ [VIESLEKKER!](#)