

De oorlogskeuken

Gemalen Gort met melk

Nodig:

1 kopje vol gemalen gort
1 L. melk, een snuifje zout.

Men maalt de gort door een koffiemolen. In een pan maakt men de gort aan met de koude melk. Zet ze op het vuur en maak ze al roerende aan de kook. Laat ze 0,5 uur zachtjes koken en zet ze verder ongeveer 2 uur op zij van het fornuis of 3 uur in de hooikist, waarnaar ze dan weer een kwart uur op het vuur wordt gekookt en dan weer 2 uur in de hooikist wordt geplaatst. Men dient ze op met boter en basterdsuiker.

Witte boonensoep

Nodig:

0,5 pond witte boonen
2,5 Liter water
2 uien
een half bosch prei
0 aardappelen.

De boonen wasschen en in het water te weeken zetten. Met datzelfde water op zetten en gaar koken in ongeveer 2 uur. Met een schuimspaan de helft der boonen er uit nemen en ter zijde zetten. Bij de rest voegt men de aardappelen, de in stukken gesneden, witte gedeelten der prei en de gesnipperde uien, die vooraf in een stukje boter of vet, lichtbruin zijn gebakken. Voeg er zout naar smaak bij en laat alles nog 30 minuten koken. Wrijf nu de soep door de zeef, zet ze nog even op het vuur en voeg er de achter gehouden boontjes bij.