

Inhoud

AMISH RECEPTEN

WARME MAALTIJD

Porcupine Meatballs
Pickled Beets
Red Beet Eggs
Dressings

Glazed Carrots
Fried Tomatoes
Corn Fritters
Applesauce
Savory Pot Roast
Cabbage Rolls
Baked Potatoes

Gehaktballen met rijst
Zoetzure bieten
'Rode biet' eieren
Groentedressing
French Dressing
Oil and Vinegar Dressing
Ranch Dressing
Geglaceerde worteltjes
Gebakken tomaten
Suikermajskoeke
Appelmoes
Hartige stoofpot
Gevulde koolbladeren
Gepofte aardappelen

Red Beets
Baked Acorn Squash
Baked Zucchini
Brown Flour Gravy
Tomato Gravy
Earthy Hash
Goulash

Boston Baked Beans
Sloppy Joes
Hearty Supper Egg Omelet
Hearty Casserole
Arme Ritter
Fruit Soup

Rode bieten
Gebakken acorn squash
Gebakken courgette
Bruine bloemensaus
Tomatensaus
Bonenschotel met gehakt
Goulash van gehakt, tomaat en
macaroni
Wittebonenschotel
Gehaktrecept
Boerenomelet
Hartige ovenschotel
Wentelteefjes
Vruchtensoep





Warme Maaltijd

*Deze recepten zijn niet een volledige maaltijd,
maar een deel van een warme maaltijd.*



Porcupine Meatballs

GEHAKTBALLEN MET RIJST

Dit gerecht dankt zijn naam aan het uiterlijk.

Een porcupine is een stekelvarken. De rijst steekt iets uit na het bakken, vandaar de associatie met een stekelvarken.

BEREIDINGSWIJZE

- Meng gehakt, rijst, water, ui, zout, selderij, knoflook en peper en maak er twaalf ballen van.
- Plaats de ballen in een ovenschaal.
- Mix de overige ingrediënten (tomatensaus, water en worcestersaus) en giet dit mengsel over de gehaktballen.
- Dek de schaal af met aluminiumfolie en bak de gehaktballen op 175°C gedurende 45 minuten.
- Verwijder de folie en bak de ballen dan nog 15 minuten.

👉 INGREDIËNTEN:

450 GR (1 LB) GEHAKT
95 GR (1/2 C) ONGEKOOKTE
WITTE OF BRUINE RIJST
125 ML (1/2 C) WATER OF MELK

50 GR (1/2 C) FIJNGESNEDEN UI
7 GR (1 TSP) ZOUT
1 STENGEL BLEEKSELDERIJ,
FIJNGESNEDEN

✂ 6-8 PERSONEN

EEN KLEIN BEETJE PEPER
500 ML (2 C) TOMATENSAUS
250 ML (1 C) WATER
8 ML (2 TSP) WORCESTERSAUS

Pickled Beets

ZOETZURE BIETEN

Dit gerecht wordt gegeten als bijgerecht bij de warme maaltijd.

Mijn moeder had altijd bieten uit haar eigen tuin op voorraad. Daarom stond het gerecht regelmatig op tafel. De bieten in de potten blijven een jaar goed.

BEREIDINGSWIJZE

- Maak zes grote rode bieten schoon.
- Kook de bieten tot ze gaar zijn.
- Giet het water af en verwijder de schil terwijl de bieten nog warm zijn.
- Kook samen: 1 liter appelazijn, suiker, kaneel, speculaaskruiden, mosterdzaad, kruidnagel en zout.
- Doe de bieten in de gekruide azijn en laat ze gedurende 15 minuten zachtjes koken.
- Giet de bieten met het vocht in gesteriliseerde glazen potten (bijvoorbeeld jam-potten) en doe onmiddellijk het deksel erop.
- Laat de potten vijf minuten ondersteboven staan.
- Bewaar de potten op een donkere, koele plaats.
- Je kunt de bieten ook direct serveren.

👉 INGREDIËNTEN:

6 GROTE RODE BIETEN
1 LITER APPELAZIJN
400 GR (2 C) SUIKER

2,5 GR (1 TBL) KANEEL
0,8 GR (1 TSP) SPECULAAS-
KRUIDEN

✂ 4-6 PERSONEN

14 GR (1 TBL) MOSTERDZAAD
4 GR (1 TSP) KRUIDNAGEL
7 GR (1 TSP) ZOUT