

## Kaapse raasdonders

Juffrouw Twiddel was radeloos achtergebleven in haar eethuis. Ze bladerde bijna stikkend van de zenuwen in haar grote kookboek. Raasdonders stonden er niet in. Wel raapstelen, radijsjes en rammenas. Ze zocht bij de k van Kaapse. Ook niet. Wel kaaskoekjes, kaassaus en karnemelkse pap.

‘O,’ jammerde juffrouw Twiddel. ‘Voor zes uur moet ik Kaapse raasdonders klaar hebben en ik heb geen idee wat het zijn. Zal ik opbellen om het te vragen? Wie zou zoiets nou weten?’

Er werd op de deur van de keuken geklopt.

‘Ja,’ riep juffrouw Twiddel.

De deur ging open. En voor haar stond een kok. Een echte kok.

‘Weet je wat Kaapse raasdonders zijn?’ vroeg juffrouw Twiddel nog voordat een van hen goeiendag had gezegd.

‘Zeker wel,’ zei Tos.

‘t Zijn geen pannenkoeken?’

‘Zeker niet,’ zei Tos, ‘t zijn grauwe erwten met spek en uien en bepaalde kruiden.’

‘Kun je ze klaarmaken?’

‘Zeer zeker,’ zei Tos.



## Kaapse raasdonders

ZO MAAK JE HET:

- 1 Doe de blokjes spek in de koekenpan (je hoeft geen boter in de pan te doen). Laat ze op een laag vuur uitbakken totdat ze bruin en krokant zijn. Dit duurt ongeveer 10 tot 15 minuten. Haal de spekjes uit de pan en laat ze uitlekken op een stukje keukenpapier.
- 2 Pel de ui en snij hem in dunne ringen. Bak de uienringen in het vet dat uit de spekjes is gekomen op een middelhoog vuur totdat ze lichtbruin zijn. Doe ze in een schaal.
- 3 Doe de kapucijners in de braadpan. Ze moeten langzaam worden opgewarmd in hun eigen vocht op een laag vuur.
- 4 Zet ondertussen de spekjes, zilveruitjes, de piccalilly, de augurkjes en de appelmoes in schaaltes op tafel.
- 5 Giet de kapucijners af in het vergiet, doe er wat peper, zout en ketoembar bij en doe ze in de grote schaal. Iedereen kan erbij nemen wat hij lekker vindt.

DIT HEB JE NODIG:

- \* 1 ui
- \* 250 gram magere spekblokjes
- \* 500 gram veldertjes in glas of blik
- \* snufje ketoembar (gemalen korianderzaad)
- \* zilveruitjes
- \* augurkjes
- \* piccalilly
- \* appelmoes, zelfgemaakt of uit een potje
- \* peper en zout
- snijplank
- mesje
- koekenpan
- keukenpapier
- braadpan
- vergiet
- 6 schaaltes
- 1 grote schaal