

# Kamperen in de Achterhoek.

CULINAIR GENIETEN OP DE CAMPING



Twee recepten van Nel Schellekens

## Achterhoeks lekkers... tot de laatste kruimel

Ontdek de Smaak van de Achterhoek! Dat zijn de woorden van Nel Schellekens bekend als de van-kop-tot-kont-chef. Een, in 2019 geheel gerestaureerde, Rijksmonumentale boerderij op een prachtig Natuurmonumenten landgoed is haar culinaire proeftuin "Het Keunenhuis" in Winterswijk. Daar werkt ze samen met bijzondere boeren, burgers en buitenlui. Al meer dan 25 jaar heeft ze een 'Achterhoeks landschap-op-het-bord'-keuken waarin 0% waste - 100% taste, streek en samenwerking centraal staan.

**"De Achterhoek is dé culinaire schatkamer van Nederland. Er is zo ongelofelijk veel lekker ambachtelijk aanbod, zo divers, zo echt echt.**

**Verkrijgbaar in vele boerderijen, streek- en dorpswinkels, vanuit kraampjes aan de weg, overall!"**  
**Meer over Nel: [keunenhuis.nl](http://keunenhuis.nl) en [nellschellekens.nl](http://nellschellekens.nl)**

## Broekknoopjes of bokseknupkes op z'n Achterhoeks

### Ingrediënten

Voor: ca. 35 bokseknupkes

- 225 gr harde baktarwe bloem *Vier Winden Vragender*
- mespuntje baking soda
- mespuntje (zee)zout
- 125 ml uierverse melk melktap of menig Achterhoekse boerderij
- Brassica koolzaadolie om in te bakken Brassica olie; samenwerkende Achterhoekse boeren

### Bereiding

Tijd: 45 min deegrusttijd,

15 min steken en bakken

1. Doe de bloem met het zout en de baking soda in een kom, giet de melk erbij en meng het geheel tot een begindeeg.
2. Bestuif een werkplek (plank, plaat, aanrechtje, tafeltje) met wat bloem en kneed het deeg daarop gedurende 5 min tot het stevig is.
3. Leg deeg terug in de kom, dek af met een vochtige theedoek en laat 45 min rusten.
4. Rol het deeg dun uit en steek er rondjes uit. Of bij geen steker; maak balletjes ter grootte van een knikker, rol die uit of druk goed plat. Prik er knoopsgaten in.
5. Verhit de olie in een koekenpan en bak de knopen knapperig en goudbruin. Laat ze uitlekken op keukenpapier.
6. Maak er een feestje van!

## Prakpannenkoekjes van kliekjes. Hartig of zoet.... alles kan!

### Ingrediënten

- 250 gr kliekjesiets bv groentenprakje, wat aardappel, ragout, vleeswaren, kaaskontjeskrumels, fruit etc.
- 80 gr bloem molen *Vier Winden, Vragender* of menig boerderijwinkel
- 2 dl melk geitenmelk van *De Brömmels* of koemelk *Harmienehoeve, Winterswijk*
- 3 eieren Achterhoekse buitenloopkippen, overal verkrijgbaar
- boerenboter *Weenink koe* of *Brömmels geit, Winterswijk* of Brassica koolzaadolie

### Bereiding

1. Splits de eieren. Klop het eiwit zo luchtig als mogelijk. Lucht, lucht, dat maakt deze pannenkoekjes zo donderslekker.
2. Roer de eigelen los en prak de kliekjesprak met bloem en de melk erdoor.
3. Gebruik naast peper & zout wat kruiden die bij het prakje passen.
4. Spatel (Niet roeren! Lucht! Lucht!) het opgeslagen eiwit erdoor.
5. Bak de pannenkoekjes mooi bruin in de hete boter of olie.
6. Geniet tot aan de laatste kruimel.



 [kamperenindeachterhoek.nl](http://kamperenindeachterhoek.nl)