

Drentse Krentjebrij

Een nagerecht met veel bessensap, dat meestal koud wordt gegeten (watergruwel).

Het verhaal

Het woord gruwel komt van het Engelse woord gruel wat pap betekend. Krentjebrij is een Noord-Nederlandse benaming van watergruwel. Een nagerecht met veel bessensap, dat zowel koud als warm wordt gegeten.

Ingrediënten

- 2 Liter water
- 150 gram gort
- zout
- 1 flesje rode bessensap
- 150 gram krenten en rozijnen (voorgeweekt)
- citroen (schil en het sap)
- 150 gram suiker
- (optie: kaneelstokje)
- (optie: zoete rode wijn, de alcohol verdampt, de smaak blijft)

Vorbereiding

- Was de gort en laat de gort in ruim water één nacht weken.

Bereidingswijze

- Breng de gort, (kaneelstokje), zout en citroenschil in het weekwater aan de kook en laat ± 1 uur zachtjes koken (vergeet niet af en toe te roeren);
- Voeg er de suiker, citroensap, (zoete rode wijn), krenten en rozijnen erbij, en laat het nog een ½ uur zachtjes doorkoken;
- Verwijder de citroenschil en eventueel het kaneelstokje;
- Voeg als laatste het bessensap toe.

Bereidingswijze

- Serveer de krentjebrij warm of koud.