

Drentse Kruidmoes

De Kruidmoes heeft zijn naam te danken aan de kruid oftewel kruid, op basis van veel verse kruiden, gort, karnemelk, spek, rookworst en rozijnen.

Het verhaal

De Kruidmoes werd vroeger hoofdzakelijk in de zomer als hoofdgerecht gegeten, omdat het goed koud gegeten kan worden, zodat het na bereiding niet opgewarmd hoefde te worden. Maar het kan ook goed warm gegeten kan worden.

De Kruidmoes werd door elke familie anders bereid, ze gebruikten de ingrediënten die allemaal op de boerderij te vinden zijn.

Vroeger werd het veel gemaakt voor de hardwerkende boeren op het land, maar ook voor net bevallen moeders, het is namelijk een stevige en voedende pap.

De boerin ging rond het middaguur met een pan vol Kruidmoes, gewikkeld in een keukendoek naar de akker waar de boeren werkten. Zodra zij aankwam, werd het werk gestopt en ging men bij elkaar de Kruidmoes te eten.

Ingrediënten

- 350 gram gort
- 2 liter karnemelk
- zout
- 250 gram gerookt spek (blokjes)
- 1 (verse) rookworst
- 200 gram rozijnen (gewassen)
- 50 gram (room)boter
- gehakte diverse kruiden (o.a. kervel, mint, peterselie, bladselderij, bieslook, venkel, dille)
- Stroop
- (optie: in plaats van stroop: honing)

Vorbereiding

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

Bereidingswijze

- Breng de gort met het zout in het weekwater aan de kook en laat ± 2 uur zachtjes koken;
- Zet de pan op het vuur en breng aan de kook;
- Voeg het laatste 20 min. de rozijnen toe;
- Leg de rookworst in de pan en laat het mee garen;
- Let op: het water niet te hard laten borrelen dan scheurt het vel van de rookworst en loopt het sap eruit;
- Na 20 min. de rookworst uit de pan halen en in plakken snijden;
- Laat het spek op een laag vuur uitbakken en daarna afkoelen;
- Roer de stukje spek en de fijn gehakte kruiden er door heen;
- Roer vervolgens de karnemelk en de spekjes erbij (goed roeren);
- Alles nog even laten koken.

Serveertip

- Serveer de Kruidmoes in diepe soepborden, garneer met de plakjes worst;
- Geef de stroop er apart bij.