

## Kniepertjes met hammousse en picklessaus

**Ingrediënten: rolletjes of hoorntjes ( kniepertjes )**

- 125 gr roomboter
- 250 gr patentbloem
- 200 gr witte basterdsuiker
- Snuf zout
- Snuf zoete paprikapoeder
- ½ tl gedroogde tijm
- 1 ei
- Ongeveer 200 gr water

**Werkwijze:**

Smelt de boter en laat het afkoelen.

Zeef de bloem en voeg suiker, zout, paprikapoeder en de gedroogde tijm toe. Meng dat goed.

Klop vervolgens het ei los. Voeg dan de gesmolten boter en het ei aan het mengsel toe en voeg zoveel water toe tot je een vloeibaar en glad beslag hebt. Mix tot er geen klontjes meer in zitten.

Laat het beslag een dag in de koelkast staan.

Verwarm het kniepertjesijzer. Smeer voor alleen het eerste wafeltje het ijzer in met een beetje boter. Giet daarna een lepeltje beslag in het midden van het ijzer, sluit het ijzer en bak het wafeltje totdat die lichtbruin is. Leg een houten pollepel klaar. Haal het nog zachte wafeltje met een spatel van het ijzer en leg deze op een plank. Rol het wafeltje om de steel van de pollepel. Of vork een hoorntje met behulp van een patisseriekegel. Werk wel snel!

**Ingrediënten hammousse:**

- 200 gr Breydelham
- 200 ml kippenbouillon
- 18 gr gelatine
- 250 ml volle room
- Peper / zout

**Ingrediënten picklessaus:**

- 50 gr zilveruitjes
- 50 gr bloemkool
- 20 gr kleine augurken
- 500 ml azijn
- 500 gr runderbouillon
- 10 gr bloem
- 1 el fijne kristalsuiker
- ½ el gele curry
- ½ el kurkuma
- \* 1 blaadje laurier
- \* ½ el mosterd zonder zaadjes
- \* ½ el boter
- \* 1 gr agar agar
- \* zout

**Werkwijze:**

### **Hammousse**

- 1) Week de gelatine 10 minuten in koud water.
- 2) Snij de Breydelham in kleine stukjes en doe deze in de blender
- 3) Laat de ham even mixen.
- 4) Kook de bouillon kort. Knijp de gelatine uit en meng het met de bouillon.
- 5) Doe de bouillon bij de ham en kruid bij met peper en zout.
- 6) Mix het geheel in de blender. Laat het afkoelen.
- 7) Ondertussen klop je de room op.
- 8) Spatel de opgeklopte room door het hammengsel.
- 9) Doe dit in een spuitzak en bewaar het in de koelkast.

### **Picklessaus**

- 1) Snij de bloemkool in hele kleine roosjes.
- 2) Smelt de boter in een pan en stoof de uitjes en de bloemkool even aan. Zorg er voor dat ze niet bruin worden. Voeg vervolgens een beetje water toe.
- 3) Strooi de bloem over de groenten en roer goed door, zodat de omringd zijn door bloem.
- 4) Voeg de curry, suiker, kurkuma en de mosterd toe. Bak dit even mee aan.
- 5) Overgiet het geheel met de azijn en de bouillon. Voeg de laurier toe en kruid het af met een snufje zout.
- 6) Laat het geheel inkoken tot je een licht gebonden saus krijgt. De zilveruitjes mogen niet plat gekookt worden.
- 7) Haal de pan van het vuur. Snij de augurken fijn en meng deze door de pickles.
- 8) Mix met de staafmixer de pickles heel fijn. Haal dit vervolgens door een zeef, zodat er alleen een soort picklesvocht overblijft.
- 9) Doe dit in een steelpan en kook het kort. Voeg de agar agar toe en laat het nog 1 minuut opkoken.
- 10) Stort dit uit op een plaat en laat het volledig opstijven.
- 11) Doe de gel in een beker en mix het met de staafmixer fijn.

**Vul de kniepertjes met mousse. Serveer de picklessaus er apart bij.**

**Het platte wafeltje, ofwel het kniepertje staat voor het jaar dat zich eind december volledig heeft ontvouwen.**

**Het opgerolde wafeltje, ofwel nieuwjaarsrolletje symboliseert het nog onbekende nieuwe jaar.**

**Kniepertjes, knijpertje, knieperties, iezerkoekjes, kniepkoukies, knieperkes. Dialecten**

**Hoe harder je kniept, hoe dunner het koukie.**

**Door ivm tijm en paprika vanillesuiker toe te voegen krijg je een zoet wafeltje.**