



## KETELKOEK (BROEDER)

*Ketelkoek is een oudhollands streekgerecht (17de eeuw) bestaande uit meel en melk vaak met krenten en rozijnen geserveerd met gesmolten boter en een warme stroopsaus. Ook wel bekend als 'jan-in-de-zak', 'boffert' of 'broeder'. Hoewel varianten door het hele land bekend zijn, wordt de ketelkoek ook specifiek genoemd als een van de streeklekkernijen uit Zuid-Holland.*



*Voorbereiding: 20 min. Rijstijd: 60 min. Bereiding: ca 60 min.*

### Ingrediëntenlijst (deeg)

- 250 gram Lelie's Tarwebloem
- 200 ml melk
- 75 gram blauwe rozijnen
- 75 gram gele rozijnen
- 15 gram gist
- 1 mespuntje zout
- 1 ei
- slaolie
- suikerstroop
- Soms worden ook sukade en oranjesnippers toegevoegd.

### Bereiding

- Zeef de bloem boven een kom en voeg het zout toe.
- Verwarm de melk lauwwarm en los de gist op met wat lauwe melk.
- Giet de gistoplossing bij de bloem en doe het ei erbij.
- Al roerend de rest van de lauwe melk toevoegen tot het een mooi glad beslag is.
- Het beslag 1 uur afgedekt met een vochtige doek op een warme plek laten rijzen.
- Was intussen de rozijnen en laat ze goed uitlekken.
- Schep de rozijnen door het beslag.
- Laat in een braadpan met een middellijn van ca. 20 cm 1 eetlepel slaolie goed warm worden.
- Doe het beslag in de pan en bak de onderkant van de ketelkoek op hoog vuur snel bruin.
- Zet het vuur laag en laat de broeder in 1 uur gaar worden.
- Neem een breinaald en prik daarmee in het gebak om te zien of het gaar is.
- Neem de broeder uit de pan.
- Doe nog een eetlepel olie in de pan en bak ten slotte ook de andere kant van de broeder mooi bruin.
- Verwarm de suikerstroop, naar smaak (optioneel) met een beetje boter. Laat het niet koken!
- Stort de ketelkoek op een bord, snijd in plakken en serveer met de warme stroopsaus.