



Kattentongen



Dit recept is komt uit het boek 'Nog een koekje?'
Davidsfonds Uitgeverij
ISBN 9789058268235

KATTENTONGEN

Volgens de koekjesgeschiedenis zou Henri-Paul Pellaprat de uitvinder zijn van deze langwerpige, dunne en enigszins brosse koekjes. Hij schreef zijn recept kort na de Eerste Wereldoorlog neer, maar eerder al kwam een leerling van Marie-Antoine Carème – die aangezien wordt als grondlegger van de Franse keuken – met een soortgelijk koekje voor de pinnen.

De oorspronkelijke kattentongen zijn eenvoudige koekjes, later kwamen er ook afwijkende versies op de markt, bijvoorbeeld met boterroom.

- Meng 100 g suiker met evenveel boter. Roer het geklopte eiwit van 2 eieren erdoor.
- Voeg aan dit mengsel geleidelijk 125 g bloem toe.
- Gebruik lepeltjes of een spuitzak met brede mond om de kattentongen op een voldoende afstand van elkaar aan te brengen op een ongeboterde bakplaat.
- Na 6 minuten in een oven op 180°C zijn de kattentongen klaar. Ze moeten dan een goudgeel randje vertonen.

Aardappelflensjes uit Ons oorlogskookboekje

Wanneer de keuze aan voedingsproducten schaarser wordt wegens oorlogsomstandigheden, moeten we onze kook- en eetgewoonten aanpassen. De Boerinnenbond had dat goed begrepen en publiceerde al in 1940 een oorlogskookboekje. In onderstaand voorbeeld worden aardappelen gebruikt in plaats van meel.

Rasp zeer fijn vijfhonderd gram meelachtige aardappelen, die ge goed gewasschen en gedroogd hebt. Werp het raspel in een teil; bewerk met twee eieren en een deciliter melk. Kruid met een flink greepje zout, en bak als gewone pannenkoeken. Ge kunt deze pannenkoeken opdienen met suiker of als brood; ge kunt ook kaas aan het deeg toevoegen.

(Bron: *Ons oorlogskookboekje. Raadgevingen en recepten voor dezen tijd*, Boerinnenbond, Leuven, 1940.)

