

## Kookboek recepten

Susanna heeft wel trek uit een koekje uit de evenveeltjespan. Het ruikt zo lekker in de keuken... De koekjes in de evenveeltjespan zijn heel verschillend van vorm, maar toch even groot. Dat is wel zo eerlijk met het uitdelen van koekjes! In de keuken gebruikten ze het kookboek van de familie Alberda. Dat is een heel dik boek met wel 300 recepten! Zoals van citroenvla en makrons. Vooral de makrons vonden Gerhard en Susanna erg lekker. Wil je weten wat makrons zijn? En wil je proeven hoe ze smaken? Dan volgt hier het recept uit het Alberda kookboek.



### Makrons te maken

Neemt 4 pond amandels, 3 pond suiker, de witten van 8 eieren zo lang met rozenwater geklopt dat 't bij na schuimt. Dan de amandels en de suiker in de witten geroert, dan in een pan. Laten bakken.

Snap je het een beetje? Lastig hè, zo'n oud kookboek... Tegenwoordig zouden we het anders opschrijven, daarom volgt hier het recept van kokosmacronen!



### Benodigheden

- 250 gram geraspte kokos
- 30 gram fijngemalen amandelen
- 100 gram kristalsuiker
- 2 eiwitten
- 1 theelepel vanillesuiker
- 1 theelepel citroensap

### Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op een temperatuur van 170 graden.

Pak 2 eieren. Doe hiervan de twee eiwitten in een kom en klop ze met een mixer. Klop totdat je een luchtig schuimmengsel hebt. Voeg dan beetje bij beetje de kristalsuiker aan. Mix dit door elkaar tot je glanzende pieken hebt die omhoog blijven staan.

Doe dan de geraspte kokos, de fijngemalen amandelen, vanillesuiker en citroensap erbij. Roer dit door elkaar. Pas op - gebruik een lepel van hout of plastic (dus niet van metaal)

Leg een vel bakpapier op de bakplaat. Maak dan hoopjes van het kokosmengsel, zo groot als een mandarijn. Leg deze op het vel bakpapier. Doe dan de bakplaat in de oven.

Bak de kokosmakronen ongeveer 20 minuten. Tot ze licht goudkleurig beginnen te worden. Even laten afkoelen.... En dan: Eet smakelijk!

### Opmerking:

*In het recept van de makrons uit het kookboek van de familie Alberda staat geen kokos. Kokos is een ingrediënt dat vroeger totaal onbekend was in de Nederlandse keuken, maar later ook met de VOC naar Nederland is gekomen.*

