



## Lekker ite mei Sybe en Libbe.....

[Begin pagina](#)  
[English page](#)  
[Engelum](#)  
[Geschiedenis](#)  
[Dorpsfoto's](#)  
[Kerkklokken](#)  
[Bewoners](#)  
[Dorpsbelang](#)  
[AED info](#)  
[Verenigingen](#)  
[Jeugdclub](#)  
[De oude doos](#)  
[Woningaanbod](#)  
[Sponsors](#)  
[K.v.Sla Raak](#)  
[Museum](#)  
[Fietsroute](#)  
[Links](#)  
[Archief](#)  
[Redactie](#)  
[E-mail](#)  
[Gastenboek](#)



Afgelopen vrijdag 20 januari was het een hele drukte in de "Molewjuk".





**Libbe en Sybe waren die avond chef-kok en Stampot Boerenkool stond op het menu.**

**Hiervoor was het volgende nodig;**

**35 kilo aardappelen, aangeboden door Marten Hoogland. Al deze kilo's zijn vrijdagochtend geschild door 8 vrijwilligers. 17 kilo boerenkool, aangeboden door Jisse Dijkstra, voorheen groenteboer, uit Bitgum. 5 kilo spekjes, 10 pakjes kruiden, 28 rookworsten en 70 zelfgemaakte slavinken.**



**En dit alles is klaargemaakt door Sybe en Libbe naar een recept van Lolke Jan Dijkstra.**



**Maar snel in de rij en smullen maar.**



**Ook de jeugd genoot van deze ouderwetse stampot.**









**Jisse Dijkstra showt zijn heerlijke boerenkool.**



**Na de stampot kregen we ook nog een lekker toetje.**





**De MYA, de organisatie van deze avond, had een toetjesbuffet georganiseerd.**



**Iedereen mocht een ouderwets toetje meenemen en showen aan de gasten, om het daarna lekker op te eten.**







**Sommige mensen hadden er een waar kunstwerk van gemaakt en kunnen zo door naar een kookprogramma op de televisie.**













**Sybe had een grote pan met Haagse Bluf gemaakt, waar we jullie het recept niet van willen onthouden. Het is supersnel klaar en erg lekker;**

**1 kopje suiker**

**1 kopje bessensap**

**1 eiwit, beslist zonder geel! ( je kan ook meer maken, dan wordt het van alle ingrediënten 2 of 3 )**

**Dit klop je op met de mixer tot er een schuimig geheel ontstaat.**

**Lekker ite.....**

[<<Terug](#)