

# Captain's dinner met kapucijners



## Ingrediënten

400 gr verse kapucijners (buiten het seizoen gedroogd of uit pot)

200 gr rookspek, in blokjes

2 uien, in halve ringen

1 rookworst

garnituur naar keuze: boerenbrood, mosterd, piccalily, augurken, zilveruitjes, gebakken appel, appelcompote of rode bietjes met appel

## Recept

Dit gerecht heet niet voor niets captain's dinner. Vroeger, in de tijd van de VOC, werd dit gerecht namelijk daadwerkelijk als feestmaal aan de kapitein zijn tafel gegeten. De verschillende garnituren die erbij geserveerd werden, waren goed houdbaar op zee en maakten het tot een gevarieerde maaltijd. En nu vinden we het, naast heel simpel om te maken, vooral ook erg lekker! Zeker met de verse kapucijners die er op het moment zijn. De schaaltes op tafel doen denken een aan Indonesische rijsttafel, daarom wordt dit gerecht ook wel de Hollandse rijsttafel genoemd. Zelfs terwijl er geen rijst aan te pas komt.

Wat je gaat doen  
Bereidingstijd: 30 minuten  
Kook de verse kapucijners een paar minuten in kokend water en giet daarna af. Bak het rookspek uit in een koekenpan en voeg de ui toe. Bak tot de ui zacht is en licht kleurt. Roer de kapucijners erdoor en breng op smaak met zwarte peper. Verwarm de rookworst en snijd in plakjes. Serveer de kapucijners met garnituur naar keuze: boerenbrood in stukken met boter, bakje mosterd, bakje piccalily, augurken, zilveruitjes, of een gerechtje met appel. Serveer deze captain's dinner met allerlei schaaltes met verschillend garnituur, want dan maak je er pas echt een feestje van! Wil je wat delen over dit recept? Stuur me dan een bericht via het contactformulier of neem contact op via Facebook of Instagram. Liefs, Francesca Facebook Instagram Print Contact

<https://www.francescakookt.nl/captains-dinner-kapucijners/>