Hierbij een lekker receptje voor meiraap (Nadia)

Evenveel meiraap als appeltjes in dobbelstenen stoven met een half glas water

Na een paar minuten ook een half witte wijn en een koffielepel honing toevoegen

Peper en zout toevoegen en laten stoven tot de dobbenstenen mals zijn.

We hebben dit al apart met aardappelen en vlees gegeten maar nu heb ik er een ovenschotel van gemaakt.

Onderste laag gehakt, dan de meiraap met de appeltjes en nadien aardappelpuree met geraspte kaas erover.

Je kan het vocht behouden of afgieten.  De kinderen smullen van beide maar zonder vocht is het voor hen iets zachter (de witte wijn komt er dan minder door).