

Together with their surrounding community, the “Prinsekerk” (Church of the Prince) organises “Take a peek in your neighbourhood”. The participants come from different backgrounds, but on Wednesday afternoons they come together as one: with respect for and interest in each other they chat, cook and eat together. This recipe from the

Antilles is a favourite:
Pumpkin pancakes (for 4)

500 grams of cooked and blended pumpkin
2 eggs
100 ml milk
a teaspoon of vanilla essence
100 grams of self-raising flour
50 grams of sugar

1 level teaspoon of (ground) cinnamon
half a teaspoon of salt (1.5 grams)
75 grams of raisins (washed and slightly softened in warm water)
a little (sunflower) oil for frying
icing sugar

Beat the eggs and mix them with the cooked and blended pumpkin.

Add the milk and vanilla essence.

Then stir in the self-raising flour, sugar, cinnamon and salt.

When the batter is nice and smooth, add the raisins.

Taste and, if you like, add some more sugar.

The batter should not be too fluid, if so, add some more self-raising flour.

Heat a little oil in a frying pan and fry the pumpkin pancakes in it.

Serve them dusted with icing sugar.

L’Eglise “Prinsekerk” (église du prince) participe au projet ‘Images du quartier’ avec les habitants et les jeunes du quartier. Les participants sont d’origines différentes, mais le mercredi après-midi, ils ne forment plus qu’un seul groupe: respectueux et plein d’intérêt les uns envers les autres, ils cuisinent et mangent ensemble. Leur recette favorite est originaire des Antilles: Crêpes au citrouille (pour 4 personnes)

500 grammes de purée de citrouille
2 œufs
1 dl de lait
3 ml d’essence de vanille
100 grammes de farine avec levure incorporée
50 grammes de sucre

1 cuillère à café de cannelle en poudre
1/2 cuillère à café de sel (1,5 grammes)
75 grammes de raisins secs (légèrement gonflés dans de l’eau chaude)
huile
sucre glace

Battre les œufs et les mélanger à la purée de citrouille.

Ajouter le lait et l’essence de vanille.

Puis, tout en mélangeant, y ajouter la farine, le sucre, la cannelle et le sel.

Quand la pâte est bien lisse, y ajouter les raisins secs. Goûter, et au besoin ajouter du sucre.

La pâte ne doit pas être trop fluide.

Si c’est le cas, rajouter un peu plus de farine.

Faire chauffer un peu d’huile dans une poêle, et y préparer les crêpes.

Les servir saupoudrées de sucre glace.



**Groeten uit
Rotterdams Agniesebuurt**

**Best wishes from Rotterdam’s Agniese neighbourhood
Amitiés de Rotterdam, de son quartier Agniese**

Samen met buurtgenoten en jongeren werkt de Prinsekerk mee aan 'Kijkje in de wijk'. De deelnemers hebben verschillende achtergronden, maar op woensdagmiddag vormen zij één groep: met respect en belangstelling voor elkaar praten, kokkerellen en eten zij samen.

Dit Antilliaanse recept is favoriet:

Pompoenpannenkoekjes (4 personen)

500 gram gekookte en gepureerde pompoen

2 eieren

1 dl melk

1 theelepel vanille-essence

100 gram zelfrijzend bakmeel

50 gram suiker

1 theelepel kaneel

½ theelepel zout

75 gram rozijnen

(zonnebloem)olie voor het bakken

poedersuiker

Klop de eieren los en meng ze door de pompoenpuree.

Voeg de melk en de vanille-essence toe.

Voeg dan al roerend het zelfrijzend bakmeel, de suiker, de kaneel en het zout toe.

Voeg, als het beslag goed glad is, de (gewassen en iets gewelde) rozijntjes toe.

Naar smaak eventueel nog wat suiker toevoegen.

Het beslag mag niet te dun zijn, in dat geval iets meer bakmeel toevoegen.

Verhit een beetje olie in een koekenpan en

bak pannenkoekjes van het beslag.

Serveer ze bestrooid met poedersuiker.