

INCLUSIEF RECEPTEN  
BOOSCHAPPENLIJSTJE EN SMULREGELS



# Menu erger je niet!

Een gezellige eet-, drink- en spel-avond  
op basis van een oer-Hollands bordspel

## Culinair spelplezier

voor 2 t/m 8 spelers

Met dit spel beleven jullie een ouderwets gezellige avond, met een overheerlijk diner en drankjes, terwijl je 'Mens Erger Je Niet' speelt. Iedereen zal een voorgerecht, tussengerecht, hoofdgerecht en nagerecht geserveerd krijgen, alleen de volgorde is afhankelijk van hoe je speelt.

Ooit een toetje gegeten en daarna soep? Met dit spel kan alles! En ook de drankjes en tapashapjes komen je kant op afhankelijk van je spel (en geluk).

Na het spel heeft iedereen gegarandeerd een volle maag en voldoende gedronken.

Dit spel is inclusief compleet boodschappenlijstje en recepten voor de gastheer of gastvrouw. De recepten zijn overheerlijk en toch makkelijk (vooraf) te bereiden, zodat je zelf ook fijn mee kunt spelen met het spel. Voor tijdens de spelletjesavond zelf hebben we de smulregels opgesteld. Indien je deze print en op tafel zet kun je beginnen!





# Dit heb je nodig



## ALGEMEEN

Mens Erger Je Niet spel (mag ook meegeacht worden door 1 van de gasten)

Tafel met aantal stoelen gelijk aan het aantal spelers

Vier soorten glazen (wijn glas, borrelglas, likeurglas, waterglas)

Fornuis, oven en wat keukengerei

Je kunt ook je eigen recepten maken. Maak vier gangen en tapa's naar keuze. Indien je dit doet hoef je alleen de dingen te halen waar een rode pion achter staat. Wanneer je je eigen recepten en / of drankjes gebruikt, dan kun je het tweede (lege) boekje Smulregels gebruiken.

## BOODSCHAPPENLIJSTJE

- Zak veldsla
- Lente-ui of bos-ui (2 stuks)
- Boontjes (paar handjes)
- Pak dadels zonder pitten
- Enkele rijpe tomaten
- 2 chorizoworsten (eventueel kan salami of cervelaat ook)
- 4 stukken zalm
- 1 kilo stoofvlees
- Spek in plakjes (ong. 40 plakjes / 2 pakjes)
- Spekblokjes
- Blikje ansjovis
- Olijven, peppadews met roomkaas, of andere kleine borrelhapjes
- 1 kilo aardappelen (vastkokend)
- 1 prei
- 100 ml slagroom
- 100 ml volle melk
- Flesje kookroom
- 250 gram mascarpone
- 6 eieren
- 1 stuk Parmezaanse kaas
- 2 flessen rode wijn (of een ander rood drankje, zoals bessenjenever) 🍷
- 1 fles sherry, (of een ander geel drankje, zoals jus de orange) 🍷
- 1 fles crème de menthe (of een ander groen drankje, zoals Pisang Ambon) 🍷
- 2 flessen Spa Blauw (of een ander blauw drankje, zoals Blue Curacao) 🍷
- Pak lange vingers
- Reep bittere chocolade (bv 70% cacao)

### Dit heb je waarschijnlijk in huis, anders ook kopen:

- Basterdsuiker (paar eetlepels)
- Sojasaus (paar eetlepels)
- Vloeibare honing (paar eetlepels)
- Peper en zout
- Nootmuskaat
- Grove mosterd (paar eetlepels)
- Olijfolie (scheutje)
- Roomboter (paar flinke klonten)
- Bloem (paar eetlepels)
- Paar uien
- Paar teentjes knoflook
- Bouillonblokjes (rond)
- Laurier, kruidnagel, jeneverbesje (hoeft niet allemaal)
- Koffie / Espresso
- Scheutje Amaretto
- Bakpapier voor in de oven

De hoeveelheden zijn afgestemd op 4 personen met veel eet- en drinklust. Indien er meer personen komen, kun je naar eigen inzicht ophogen. En bij minder spelers kun je de hoeveelheden verkleinen. Het aantal gangen moet altijd vier blijven, maar je hoef dan niet vier porties te maken, maar minder of meer.



# Recepten



## MENU

Mosterdsoep met een krokantje van Parmezaanse kaas,  
 Geglaceerde zalm op een bedje van veldsla,  
 Bourgondische stoofvleeschotel met aardappelgratin en boontjes,  
 Traditionele Italiaanse Tiramisu

### DIT KUN JE 'S OCHTENDEN

#### Tapas

Snij  
 cen  
 ein  
 ve  
 e  
 hou

ZICHTVERSIE

#### ...els met spek, vissige tomaat, olijven)

witte  
 in  
 ver  
 eg in

een ovenschaal en bak ongeveer 20 minuten op 180 graden (afhankelijk van je oven). Zet vervolgens weg. ✿ Tomaten in dunne plakjes snijden, betroofen met peper en zout en er een stukje ansjovis op leggen. Afdekken en wegzetten. ✿ Olijven of andere borrelhapjes in een leuk schaalje doen.

#### Mosterdsoep met ... van Parmezaanse kaas

Parmezaanse kaas raspen. Oven verwarmen op 200 graden en de geraspte kaas op het bakpapier leggen in 4 cirkels van ongeveer een bierviltje groot. Betrooien met (verse) peper en ongeveer 5 minuten laten bakken. Dan afsteken van het papier en over een schoon (bier)flesje leggen om af te koelen. Het koekje wordt dan hard in de vorm van dat flesje. Koekjes bewaren op een droge en koele plek. ✿ Klontje boter smelten in de pan, vuur laag zetten en paar eetlepels

bloem toevoe... Bouillon maken (o... en aan... n to... k, en... ook naar... eksel op de... rei (ong... ne plakjes

ZICHTVERSIE

#### Geglaceerde zalm ... veldsla

Doe va  
 baster  
 en (ze  
 koel

ZICHTVERSIE

sous, honing,  
 ) peper  
 en  
 alle

reepjes (liefst schuin, zodat je lange en mooie stukjes krijgt). ✿ Zalm schoonmaken (indien nodig) en de stukken leggen in een ovenschaal. Koud en afgedekt wegzetten.

#### B... elgratin en boontjes

Snij... en zout en bak he... een paar uien, wat knof... (de soep). Haal het vlees uit... een nieuwe klont roomboter toe en bak de uien, prei en knoflook. Doe

er een paar lepels suiker bij en laat karamelliseren (niet aanbranden). Doe het vlees terug in de pan en schep er enkele lepels bloem bij. Bak aan en doe er vervolgens rode wijn bij (ongeveer 250 ml, naar smaak) en bouillon tot alles onder het vocht staat. Tot

ZICHTVERSIE

slot kruiden toevoegen (laurier, kruidnagel, jeneverbes) en op een klein pitje minimaal 2 uur laten stoven (met deksel erop). Af en toe kijken en desgewenst vocht toevoegen. ✿ Ontdoe de boontjes van hun eindjes en kook ze in vijf minuten beetgaar. Rol telkens ongeveer tien boontjes in een reepje spek en leg dit weg in een ovenschaal of koekenpan. ✿ Schil de aardappelen en snijd ze in dunne plakjes. Kook een pan water en kook de aardappelschijfjes vijf minuten. Verwarm de oven voor op 200 graden. Vet een ovenschaal in met roomboter en een teentje geperste knoflook en leg hierin de

aardappelen (dit kun je mooi dakpansgewijs doen, of makkelijk in een ...). Meng in een kom 100 slagroom ... en breng dit mengsel tot kookpunt met muskaat. Strooi ... de ... Pe ... ies van de ... Zet het ... een ... gaar, afdek



### Traditionele Italiaanse ...

Eieren ... met de mixer ... baster ... luchter ... spatel ... me ... n. In

mascarpone-mengsel scheppen (ongeveer 1/3 van het totaal). Vervolgens een laag maken van lange vingers die telkens gedoopt zijn in het koffie-Amaretto mengsel. Weer een laag mascarpone, nog een laag vingers, laatste laag mascarpone. Daar bovenop de chocolade strooien. Afdekken en in de koelkast zetten.



## DIT KUN JE DOEN ... VOORDAT DE GASTEN KOMEN

### Tapas (pittige worst met een zoete twist, dadels met spek, vissige tr...

Worst opwarmen, flinke scheut sherry en twee eetlepels honing ... Alles in een schaalje doen. ✿ Dadels opwarmen. In schaalje doen



### Mosterdsoep met een krokantje van Parmezaanse kaas

Opwarmen. Indien iemand soep krijgt opscheppen, prei erop st...

### Geglaceerde zalm op een bedje van veldsla

Zalm insmeren ... plaatsen gedurende ongeveer 15 min ... moet gaar zijn, binneni ... van je smaak). Indien iemand dit gerecht krijgt veldsla op bord leggen ... enge, daarop stuk zalm leggen, saus erop en garneren met een reepje

### Borrelgratin en boontjes

A ... (ongeveer 140 graden). Indien iemand dit gerecht krijgt stukje gratin u ... stoof erbij doen. Alles afhankelijk van de eetlust van betrokkene.

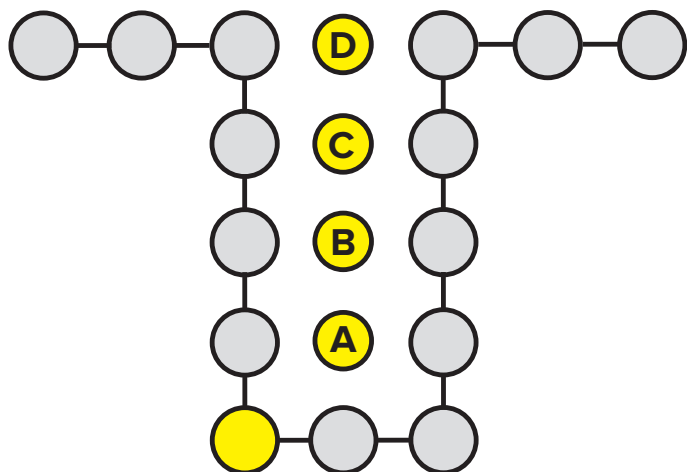
### Traditionele ...

Stukken op borden ... en serveren indien iemand dit moet krijgen.



meer van plek veranderen. Wanneer je een pion binnen hebt weten te krijgen ontvang je een overheerlijk gerecht. Maar welk gerecht dat is hangt af van de plek waar je pion eindigt.

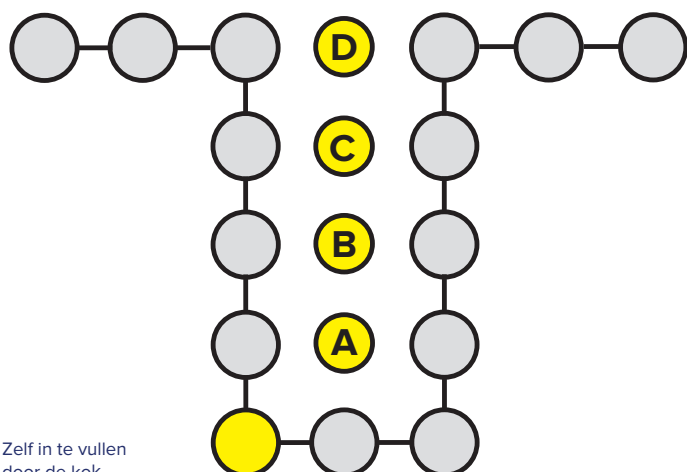
- D** Tiramisu
- C** Bourgondische stoofvleeschotel met aardappelgratin en boontjes
- B** Geglaceerde zalm op een bedje van veldsla
- A** Mosterdsoep met een krokantje van Parmezaanse kaas



Hier knippen

meer van plek veranderen. Wanneer je een pion binnen hebt weten te krijgen ontvang je een overheerlijk gerecht. Maar welk gerecht dat is hangt af van de plek waar je pion eindigt.

- A** .....
- B** .....
- C** .....
- D** .....



Zelf in te vullen door de kok

# Smulbregels

## Menu Erger Je Niet

Jullie spelen een variant op 'Mens Erger Je Niet'. We leggen de smulregels... Indien er minder dan vier de kleuren... (bij totaal... meerdere... en één... mag... dor... dan v... spelen... mogen... overleg... zij daar recht op... regels. De gastvrouw of gastheer... porties gemaakt voor dit / deze team(s).



Hier vouwen

# Smulbregels


## Menu Erger Je Niet


Jullie spelen een variant op 'Mens Erger Je Niet'. We leggen de smulregels... Indien er minder dan vier de kleuren w... (bij totaal... meerdere... en één... mag... dor... dan v... spelen... mogen... overleg... zij daar recht op... regels. De gastvrouw of gastheer... porties gemaakt voor dit / deze team(s).




Hier vouwen

Ieder team is een kleur; rood, geel, groen en blauw.

 Team rood is het 'rode wijn' team. Je krijgt vier wijnglazen en minstens 1,5 fles rode wijn.

 Team geel is het 'sherry' team. Je krijgt vier borrelglazen en sherry.

 Team groen is het 'crème de menthe' team. Je krijgt vier likeurglaasjes en een fles crème de menthe.

 Team blauw is het 'Spa Blauw' team. Je krijgt waterglazen en Spa Blauw.

Elk team plaatst de pionnen op de aangegeven plekken. Dan schenken we een glaasje. Het team mag onbeperkt drinken van de drankje (niet gedronken worden van de drankje).

We geven de pionnen weg. Het team mag beginnen met drinken.

Dan gaat de volgende ronde. Iedereen er een 6 wordt gezet. Indien er iemand uit één van de bakjes uit het bakje uit: iedereen (niet).

We spelen dan gewoon 'me niet'. Maar let op, als je iemand slaat (dus wanneer je met jouw pion precies op iemand

anders terecht komt) dan gaat die pion weer van het bord af en ontvang jij een drankje van de kleur die je geslagen hebt. Spelregel: als je al je glaasjes hebt opgedronken moet je dit drankje ontvangen en opdringen naar als je je glaasjes nog hebt. Het team mag onbeperkt drinken van het drankje. Indien er iemand uit één van de bakjes uit het bakje uit: iedereen (niet).

Let wel op dat het spel voor de gezelligheid is. Het is niet bedoeld voor de behoefte van de spelers.

Indien er meer mensen in een team zitten, ontvangen beide spelers het drankje. Alleen als ze beiden alle glaasjes leeg hebben mogen ze het afgeven. Als het ontvangende team uit één persoon bestaat, dan gaat het andere drankje terug naar de gever, voor een volgende ronde.

Het doel is natuurlijk om alle pionnen binnen te krijgen. Pionnen die eenmaal binnen zijn kunnen niet meer geslagen worden door tegenstanders. Pionnen die binnen zijn kunnen ook niet



Ieder team is een kleur; rood, geel, groen en blauw.

 Team rood is het ..... team. Je krijgt vier glazen en een fles .....

 Team geel is het ..... team. Je krijgt vier glazen en een fles .....

 Team groen is het ..... team. Je krijgt vier glazen en een fles .....

 Team blauw is het ..... team. Je krijgt vier glazen en een fles .....

Elk team plaatst de pionnen op de aangegeven plekken. Dan schenken we een glaasje. Het team mag onbeperkt drinken van de drankje (niet gedronken worden van de drankje).

We geven de pionnen weg. Het team mag beginnen met drinken.

Dan gaat de volgende ronde. Iedereen er een 6 wordt gezet. Indien er iemand uit één van de bakjes uit het bakje uit: iedereen (niet).

We spelen dan gewoon 'me niet'. Maar let op, als je iemand slaat (dus wanneer je met jouw pion precies op iemand

anders terecht komt) dan gaat die pion weer van het bord af en ontvang jij een drankje van de kleur die je geslagen hebt. Spelregel: als je al je glaasjes hebt opgedronken moet je dit drankje ontvangen en opdringen naar als je je glaasjes nog hebt. Het team mag onbeperkt drinken van het drankje. Indien er iemand uit één van de bakjes uit het bakje uit: iedereen (niet).

Let wel op dat het spel voor de gezelligheid is. Het is niet bedoeld voor de behoefte van de spelers.

Indien er meer mensen in een team zitten, ontvangen beide spelers het drankje. Alleen als ze beiden alle glaasjes leeg hebben mogen ze het afgeven. Als het ontvangende team uit één persoon bestaat, dan gaat het andere drankje terug naar de gever, voor een volgende ronde.

Het doel is natuurlijk om alle pionnen binnen te krijgen. Pionnen die eenmaal binnen zijn kunnen niet meer geslagen worden door tegenstanders. Pionnen die binnen zijn kunnen ook niet

