

Ingrediënten voor 6 personen

1 ltr melk - 1 theezakje (gewone  
thee) - schil van 1 citroen - 1/2  
pijpje kaneel - 3 kruidnagels -  
stukje foelie - (iets saffraan) - 2  
eetl suiker - 10 gr maïzena

**Tijd:** 10-20 min.  
**Keuken:** Nederlands  
**Smaak:** Zacht en romig  
**Soort\_gerecht:** Streekgerecht  
**Eigen\_keuken:** Ja  
**Vegetarisch:** Ja



## Slemp

Proef de gezelligheid van vroeger. Echt een drankje voor de winter als het flink koud is! Lekker met een stukje Groninger kruidkoek. Uit Smulboek, een uitgave van Libelle uit 1977.

### Vorbereiding

Melk met theezakje, citroenschilletjes, kaneel, kruidnagels, foelie en evt. saffraan aan de kook brengen en plm. 1/2 uur laten trekken. Melk zeven.

### Bereidingswijze

Suiker en maïzena aanlengen met wat koude melk tot een papje. Slemp weer aan de kook brengen en met dit papje binden.

### Serveertips

Drank lekker warm drinken. Serveer hier een stukje Groninger kruidkoek bij (staat ook op mijn pagina)