

37x Typisch Nederlands eten. De beste gerechten!

37x Typisch Nederlands eten. De beste gerechten!

Zodra je veel naar het buitenland reist, merk je pas hoeveel traditionele en typisch Nederlandse gerechten we eten. Wij beseffen ons dit niet altijd, maar voor de rest van de wereld eten wij soms gekke dingen. Zodra het in Nederland weer kouder wordt, zie je de boerenkool, andijvie en grote winterpenen opnieuw verschijnen in de supermarkt. Het is de tijd van de traditionele stampotten en andere typische winter gerechten. De Nederlanders eten het vaak en zijn er dol op! In dit blog, "37x Typisch Nederlands eten. De beste gerechten!," vertellen wij jou over de meest gegeten Nederlandse winter gerechten. Krijg je al trek? Lees dan verder en lees meer over het lekkerste eten van Nederland!

Inhoudsopgave

[Typisch Nederlandse winter gerechten](#)

[Nog meer typisch Nederlands eten](#)

[Wat is gebruikelijk eten bij ons ontbijt?](#)

[Typisch Nederlandse koeken, snacks en snoepgoed](#)

[Traditioneel Nederlands eten bij bijzondere gebeurtenissen](#)

Kook zelf heerlijke Hollandse gerechten!

[Bekijk het gehele assortiment op BOL.com](#)

Typisch Nederlandse winter gerechten

1. Erwtensoep



Als je het hebt over eten van Nederland, dan komt erwtensoep altijd ter spraken! Erwtensoep is een soep die wordt gemaakt van spliterwten en in Nederland wordt dit ook wel snert genoemd. Bij de Nederlandse variant hoort de lepel rechttop in de soep te blijven staan. Je kunt je voorstellen dat dit een zeer stevige soep is. In eten uit Nederland zitten naast spliterwten ook o.a. ook aardappel, winterpeen, knolselderij, spek en natuurlijk rookworst. Dit is het perfecte Nederlandse wintergerecht om na een flinke wandeling te eten.

2. Hachee



Hachee is een traditionele stoofpot die waarschijnlijk al stamt uit de middeleeuwen. Deze werd vroeger gemaakt op basis van blokjes vlees, vis en groenten. Het woord hachee komt van het Franse woord hacher af, wat hakken betekent. Tegenwoordig wordt dit typisch Nederlandse wintergerecht gegeten als een stoofpot met rundvlees, uien, meel, bouillon en een zuurtje (bijvoorbeeld wijn of azijn). Vaak wordt dit wordt gegeten met rode kool en aardappelen echter kan het met rijst of als een ovenschotel gegeten worden.

3. Spruitjes (stampot)



Wie was er als kind niet dol op, spruitjes! Deze okselknoppen van de spruitkool zijn een belangrijke wintergroente in de Nederlandse keuken. De meeste spruiten worden na de eerste nachtvorst geoogst. Dit is veelal tussen september en maart waardoor ze de gehele winterperiode te verkrijgen zijn.

Dit Nederlandse wintergerecht eten de meeste mensen op de “aardappel, groente, vlees” manier echter wordt er tegenwoordig ook mee gevarieerd. Denk aan een stampot of wokken. Alle opties zijn uiteraard te combineren met jus, een ouderwets lekkere (vegetarische) gehaktbal of uitgebakken spekjes. Typischer eten uit Nederland bestaat er niet!

4. Boerenkool



Een echte Nederlandse stamppot klassieker en met gemak echt eten uit Nederland te noemen! Boerenkool is waarschijnlijk het meest bekende typisch Nederlandse wintergerecht en echt nationaal eten van Nederland. Er wordt gezegd dat de boerenkool het lekkerst is na de eerste nachtvorst. Dit omdat de plant extra suikers aan maakt door de kou. Deze maaltijd is zeer makkelijk te bereiden en is het in de winter een veelvoorkomende maaltijd in de Nederlandse keuken. Boerenkool wordt over het algemeen geserveerd met jus en rookworst. Maar denk ook eens aan een roerbak gerecht met boerenkool, spekjes en aardappels uit de oven.

5. Zuurkool



De mening over zuurkool is verdeeld, dit vanwege de zure smaak van de kool. De kool is zuur van smaak door melkzuurbacteriën die door de wijze van conserveren vrijkomen. Het voordeel van zuurkool is dat je het zuur weg kan spoelen tot het voor jou perfect smaakt. Over het algemeen wordt dit typisch Nederlandse winter gerecht gegeten met aardappels, spekjes of braadworst. Om het eens anders te doen kun je de zuurkool ook stomen met reepjes paprika.

6. Andijviestamppot



Stamppot rauwe andijvie is nog één van de typisch Nederlandse wintergerechten die snel genoemd wordt en het is niet gek dat dit eten uit Nederland veel word gegeten. Deze groente wordt vooral geserveerd in een stamppot met uitgebakken spekjes of een lekkere worst. Daarnaast is andijvie ook te gebruiken als roerbak gerecht of als een frisse salade. Voor een bordje andijviestamppot kan je Chris ten allen tijden wakker maken. Hij is er dol op!

Wist je dat: in Nederland ongeveer 700 hectaren aan andijvie geteeld wordt per jaar?

7. Hutspot



Hutspot = hutspot en geen stamppot. De naam stamt af van het feit dat bij hutspot de ingrediënten worden gehusseld. Ze worden niet gestampt vandaar dus de naam hutspot. Tegenwoordig kent men hutspot als een gerecht waar ui en winterpeen in verwerkt zijn. Ook hierbij meestal in combinatie met jus en rundvlees.



De bijbel van de Nederlandse keuken

Van Zeeuwse bolus tot polderkreeftensoep en van knolselderijsteak tot hachee: in De bijbel van de Nederlandse keuken neemt journalist, schrijver en kookboekauteur Janneke Vreugdenhil je mee op culinaire reis door Nederland.

□□ [**BESTEL DE HARDCOVER**](#) □□

□□ [**BESTEL HET E-BOOK**](#) □□

8. Hete bliksem

Dit eten van Nederland bestaat voor de helft uit aardappelen en de andere helft bestaat uit appels en ui. Door de appels zit er veel vocht in het gerecht waardoor het lang heet blijft. Waarschijnlijk dat het gerecht daar zijn naam aan dankt. Van oorsprong wordt dit gerecht gegeten met bloedworst.

Maar omdat dit niet iedereen zijn ding is, wordt het ook met worst of spekjes gegeten.

9. Blote billetjes in het gras



Bij deze naam moet je even nadenken wat je nou eigenlijk gaat eten. Al met al het is allemaal een stuk normaler dan de naam doet vermoeden. Dit typisch Nederlandse wintergerecht bestaat uit aardappel, witte bonen, snijbonen en goed stuk worst. De witte bonen zijn de billetjes die tussen de snijbonen, het gras, uit steken. Door de bonen en de aardappelen is dit een zeer stevig winters gerecht uit de Nederlandse keuken.

10. Koolraap



De koolraap zie je niet veel meer in de Hollandse keuken. Dit is een gerecht wat voornamelijk door oudere wordt gegeten, hierdoor begint het langzaam een vergeten groente te worden. Dit is erg jammer want de koolraap is een bron van vitamines en mineralen. Het is heerlijk in een stampot gecombineerd met een stuk rookworst.

Tip: Voeg ook eens een beetje appelstroop toe aan de koolraap stampot voor een frisse zoete smaak.

Nog meer typisch Nederlands eten

Naast de traditionele Nederlandse wintergerechten eten we ook nog genoeg ander typisch Nederlands eten. Wat dacht je van kaas en haring happen bijvoorbeeld? In dit deel van het blog vertellen we je de volgende 7 typisch Nederlandse gerechten die de meeste van ons graag eten.

Wordt de beste pannenkoekenbakker van Nederland!

[Bekijk het gehele assortiment op BOL.com](https://bol.com)

11. Pannenkoeken

In Amerika eten ze de '*American pancakes*' als ontbijt, waarbij wij pannenkoeken veelal in de avond eten. De Nederlandse pannenkoek wordt vooral gegeten met stroop, poedersuiker of appel en rozijnen maar ook steeds vaker met hartige producten. Hierdoor komen de hartige pannenkoeken steeds meer in trek. Vooral bij één van de vele pannenkoekenhuizen weet je bijna niet meer wat je moet kiezen! Wat dacht je bijvoorbeeld om een heerlijke pannenkoek met een beleg van een typisch Nederlands wintergerecht te eten. Chris is naast andijviestamppot ook dol op zuurkool, dus toen hij die combinatie op de kaart zag staan was hij verkocht. Het werd een pannenkoek met zuurkool en worst.

12. Stroop



En wat hoor je op een typisch Nederlandse pannenkoek te eten? Poedersuiker of stroop natuurlijk! Stroop is ontstaan rond het jaar 1800, want men had toen nog geen koelingen en bewaarde appels en peren veelal op zolder. Op deze manier bleef het fruit makkelijk goed tot het voorjaar. Het fruit wat al eerder rot werd, werd geperst en het sap werd ingekookt. Voilà: je

hebt stroop! Tegenwoordig heb je naast de appelstroop en perenstroop veel andere varianten zoals bananenstroop. De typisch Nederlands stroop die we op de pannenkoek eten is gemaakt van suiker.

13. Poffertjes



Dit traditionele Nederlandse gerecht ken natuurlijk iedereen! Je hebt ze gezien, geroken en hopelijk ook geproefd, de oud Hollandse poffertjes. Poffertjes hebben over het algemeen dezelfde ingrediënten als pannenkoeken, echter zit er in poffertjes beslag ook gist. Hier worden de poffertjes lekker luchtig van.

Wist je dat: Poffertjes, in tegenstelling tot pannenkoeken, al worden omgedraaid voordat ze volledig gaar zijn. Zo blijven ze lekker zacht van binnen.

14. Kaas



Wij Hollanders worden vaak kaaskoppen genoemd, dus kaas mag niet uit ons lijstje met typisch Nederlands eten missen. De oorsprong van kaas is niet precies bekend, maar we weten wel dat het niet meer weg te denken is uit het eten in Nederland. Laten we eerlijk zijn; het is toch typisch Nederlands om een boterham met kaas te eten?

15. Brabantse worstenbroodjes

Overal in Nederland kun je worstenbroodjes kopen, maar wil je een echt worstenbroodje proeven moet je in Noord-Brabant zijn. Hier vindt deze gevulde broodsoort namelijk zijn oorsprong. De worst is kruidig gehakt, elke bakker heeft weer zijn eigen recept. In tegenstelling tot saucijzenbroodjes worden worstenbroodjes niet in bladerdeeg gebakken maar in zacht witbrood.

Wist je dat: Worstebrood is ontstaan als manier om vlees langer goed te houden door het in brooddeeg te wikkelen en te bakken?

16. Haring (happen)



Als je op de markt langs een viskraam loopt, ontkom je bijna niet aan de haring. Vooral na de vangst van de 'Hollandse Nieuwe' zie, ruik en hoor je overal over haring. Dit is ook het moment dat veel mensen haring eten in Nederland. De haring wordt vaak met rauwe versnipperde ui gegeten. Ook is er een typisch Nederlandse manier om de haring te eten, namelijk 'haring happen'. Je houdt de haring bij de staart omhoog en laat deze in je mond zakken om er vervolgens een stuk vanaf te bijten.

17. Rauwe witlof

De meeste mensen kennen witlof in de vorm van een ovenschotel, hierbij is de witlof omwikkeld met ham en afgedekt met aardappelpuree, paneermeel en daar is hij weer; kaas. Echter zijn er ook genoeg mensen die de witlof rauw eten in de vorm van een salade. Hierbij voegen ze diverse andere ingrediënten aan de salade toe zoals tomaat, komkommer, zilveruitjes, augurk en een eitje. Rauwe witlof heeft een zeer specifieke bittere smaak, een uitzondering binnen het Nederlandse eten.

Mede hierdoor eten we het voornamelijk in een ovenschotel of gestoomd met wat toegevoegde suiker.

Wat is gebruikelijk eten bij ons ontbijt?

De wereldgenieters onder ons weten ook dat een Nederlands ontbijt heel anders is dan een English Breakfast. Of wat dacht je van de zoetigheden van de Franse, Spaanse en Italiaanse keuken. Wij hebben hieronder eten uit Nederland opgesomd dat jij bij een buitenlands ontbijt kan gaan missen ten opzichte van het typisch Nederlandse ontbijt.

18. Hagelslag & vruchtenhagel



Wie heeft het nou niet op brood gehad als kind, hagelslag. De bekende chocolade lekkernij is behalve in Nederland ook in België, Indonesië en Suriname te vinden. Maar hagelslag hoort toch echt tot de typisch Nederlandse producten. In andere landen wordt het veelal aangeboden als decoratie voor bijvoorbeeld taarten. Naast de chocoladehagelslag is er ook nog de variant met fruitsmaak genaamd vruchtenhagel, gemaakt van suiker met fruitsmaken.

19. Pindakaas



Pindakaas, je houdt er van of je vindt het echt niet lekker. Dit is typisch traditioneel Nederlands beleg, dat veel mensen op brood eten. Voor zowel het ontbijt als de lunch, maar wist je dat mensen dit ook als basis gebruiken voor de pindasaus. In het Engels heet pindakaas, *peanut butter*. Letterlijk vertaald naar het Nederlands zou dit pindaboter zijn. Maar door de Nederlandse boterwet mag een product zonder zuivel niet als boter verkocht worden.

20. Chocopasta

Deze smeerbare lekkernij staat al sinds 1946 op tafel en is ondertussen een typisch traditioneel Nederlands beleg geworden dat we eten tijdens het ontbijt of de lunch. Al zijn de ingrediënten wel veranderd met de tijd. Het is in allerlei smaken te verkrijgen, denk hierbij aan; witte, pure, melk of hazelnoot chocolade smaak. Tegenwoordig kent iedereen het als chocopasta of chocoladepasta, maar vroeger werd het chocoladeboter genoemd omdat het op basis van margarine was.

Wist je dat: Dit typisch Nederlandse broodbeleg nog steeds te vinden is tussen de beleg producten met de originele naam uit 1964? Choba!

21. Griesmeelpap

Het volgende typisch Nederlandse gerecht is griesmeelpap. Je hebt het waarschijnlijk vroeger bij je opa en oma gegeten, logisch, want dit is een typisch echt oud Hollands gerecht. Je eet het met een toevoeging van besjes, rozijnen of bitterkoekjes. De echte griesmeelpap kook je en wordt vrij dik. Mocht hij te dik worden, voeg dan al roerende wat extra melk toe. Griesmeel is trouwens niks anders dan een grof gemalen tarwe, spelt, mais of rijst. Naast de pap is er ook de pudding variant.

Typisch Nederlandse koeken, snacks en snoepgoed

Naast ons ontbijt en onze typisch Nederlandse (winter) gerechten eten we ook een ruime keuze aan traditioneel snoepgoed dat we eten in Nederland. Daarnaast hebben we diverse soorten typisch Nederlandse koeken en gebak. Hieronder vind je het lekkerste zoete eten in Nederland! En voor de hartige trek hebben we ook meerdere Nederlandse snacks toegevoegd.

22. Stroopwafels



Zodra je de specifieke zoete geur op de Nederlandse markt ruikt, weet je dat het tijd is om een verse stroopwafel te eten. Stroopwafels zijn ook mede het bekendste eten van Nederland. De stroopwafel bestaat uit twee ronde wafels met ruitpatroon, met daartussen de heerlijke bekende siroop. De siroopwafel, beter bekend dus als de stroopwafel is een echte Nederlandse delicatessen. Waarschijnlijk is dit naast drop één van de bekendste Nederlandse zoetwaren. Aangezien het zo bekend is zie je het in vele landen terug komen. Maar later we eerlijk zijn; Nergens zijn ze zo lekker als vers van de Nederlandse markt!

23. Drop



De smaak van drop is ook erg specifiek en is een typisch Nederlands snoepje. We eten er ongeveer 2 kilo per persoon per jaar van. Het heeft zo'n specifieke smaak dat niet iedereen ervan houdt. Drop wordt gemaakt van de wortel van de zoethoutplant en vervolgens verwerkt in verschillende soorten. De meest bekende Nederlandse drop soorten zijn; trekdrops, muntdrops en zwarte katjes.

Wist je dat: Nederland de grootste producent van drop in Europa is?

24. Stroopsoldaatjes



Wanneer je van zoetheid houdt, vind je stroopsoldaatjes waarschijnlijk erg lekker. Tegenwoordig zie je deze lekkernij nog op de kermis of bij een ouderwetse snoepwinkel. Het is niks meer dan gesmolten suiker (suikersiroop) dat in een puntig papiertje wordt gegoten en vervolgens uit is gehard.

25. Kaneelkussentjes



Janet houdt van kaneel en het maakt haar niet uit in welke variant. Ze wordt blij van kaneelijs, een kaneelstok van de

kermis of kleine kaneelstokjes uit de supermarkt. Uiteraard mogen de kaneelkussentjes niet ontbreken uit dit lijstje. Kaneelkussentjes zijn zachte snoepjes met een heerlijke kaneelsmaak. Net als de stroopsoldaatjes en drop is dit een typisch Nederlandse lekkernij die je wilt eten.

26. Bossche bol



Je hebt ze waarschijnlijk al eens zien liggen in je supermarkt maar dan onder de naam chocoladebol of chocobol. De echte Bossche Bol is een soort grote roomsoes overgoten met gesmolten chocolade, en als je de echte wilt proeven moet je daarvoor bij [Jan de Groot](#) in Den Bosch zijn! Mocht je in Den Bosch zijn dan moet je echt dit eten uit Nederland proberen!

27. Limburgse vlaai

Als Limburgers iets kunnen bakken dan zijn het wel hun heerlijke vlaaien. De Limburgse vlaai is een heerlijke taart die je veel op verjaardagen langs ziet komen. Het bestaat uit een broze korst met verschillende vullingen, zoals kersen, appel of chocolade. Maar de meest bekende is wel een rijstevlaai.

28. Appeltaart

Heerlijk bij de warme chocolademelk en onmisbaar op een verjaardag, een lekker stuk appeltaart (met slagroom)! Deze taart heeft altijd een lekkere knapperige korts en een vulling van appels en rozijnen.

29. Suikerbrood

Suikerbrood is een heerlijke zoet brood en vindt zijn oorsprong in Friesland. Het is een brood waarin grote korrels suiker zijn meegebakken. Het mag maximale 40% suiker en er wordt kaneel en soms ook gembersiroop aan toegevoegd. Dit brood werd in Friesland cadeau gegeven wanneer een moeder was bevallen van een meisje. De kaneel en gember zouden een helende werking hebben en de moeder sterker maken voor het moederschap. Bij de geboorte van jongen kreeg de moeder het typisch Nederlandse krentenbrood te eten.

Wist je dat: Suikerbrood in Friesland *Fryske Sûkerbôle* wordt genoemd?

30. Krokot

De krokot is, samen met de frikandel en kaassoufflé, één van de meest populaire snacks in Nederland.

Een krokot is een rol van dikke ragout, waar vervolgens paneermeel om heen gaat en gefrituurd wordt. Er zijn veel verschillende krocketten zoals de kaaskrokot, goulashkrokot of aardappelkrokot. Maar als men het over de krokot heeft gaat het meestal om de vleeskrokot.

31. Frikandel

De frikandel is de meest verkochte snack en op elke hoek van de straat kun je deze snack wel eten in Nederland. Deze snack werd voor het eerst in 1954 in Dordrecht verkocht en het was

direct een succes, De frikandel bestaat uit een zeer fijn gemalen kip, varken en soms paardenvlees.

32. Kaassoufflé

Wie heeft er zijn mond nou niet een keer verband aan de kaassoufflé?! Deze snack bestaat uit een met kaas gevuld bladerdeeg envelopje met aan de buitenkant paneermeel om het allemaal lekker knapperig te maken. De kaassoufflé is ook de perfecte vervanger voor de vegetariër die ook een snack bij de snackbar wilt halen!

33. Bitterbal

De bitterbal is te vergelijken met een kroket, maar dan kleiner en in de vorm van een... bal. De naam komt doordat de bitterbal gegeten werd bij een bittertje. Een bittertje is een bijvoorbeeld een glaasje jenever of brandewijn. Maar uit ervaring weten we dat andere drankjes, zoals een [Schrobbelér](#), er ook prima bij smaken!

Het typisch Nederlandse eten bij bijzondere gebeurtenissen

De bitterbal bij een bittertje is niet de enige combinatie die we hebben. Wij zijn namelijk ook dol op het combineren van eten met een bijzondere gebeurtenis. Zo is het een traditie om beschuit met muisjes te eten bij een geboorte. En rond Sinterklaas eten we kruidnoten en gevulde speculaas tot we een ons wegen. Tot slot sluiten we het jaar af met de oliebollen, hét eten van Nederland om het jaar mee af te sluiten. Hieronder vind je divers eten uit Nederland dat gegeten word bij bijzondere gebeurtenissen.

34. Beschuit met muisjes

Als er een kindje is geboren is beschuit met muisjes typisch Nederlands om aan te bieden aan mensen die op kraambezoek komen. De muisjes worden gemaakt van anijszaadjes, deze worden bedekt met een laagje suiker en een kleur. Roze en wit als het een meisje is en blauw en wit als het een jongen is. Begin de 19e eeuw zijn ze begonnen met deze traditie. Maar toen dit typische Nederlands eten werd aangeboden na de geboorten van prinses Beatrix werd het overal in het land overgenomen.

35. Oliebollen



Deze typisch Nederlands zoetigheid is onmisbaar bij de jaarwisseling, maar ze zijn ook te vinden op de kermis. Een oliebol is een deegbal die wordt gebakken in de frituur en word meestal gegeten met een goede laag poedersuiker er overheen, maar tegenwoordig ook andere zoete producten, bijvoorbeeld met chocolade of amandelen. De meest voorkomende olieballen zijn die met en zonder krenten erin verwerkt.



Tip: Mocht je in Waalwijk in het altijd gezellige Noord-Brabant zijn tijdens de oliebollentijd, stop dan zeker eens bij de oliebollenkraam van Stuij Specialiteiten bij winkelcentrum De Els!

36. Gevulde speculaas

Naast de typisch Nederlandse Sinterklaas klassieker, speculaas, heb je ook de luxere variant namelijk gevulde speculaas. In tegenstelling tot gewone speculaas is gevulde speculaas gemaakt van een zachtere koek die gevuld is met amandelspijs. Vroeger was het vooral traditie om gevulde speculaas tijdens het Sinterklaasfeest te eten maar tegenwoordig kan het het hele jaar door. Het wordt bijvoorbeeld gegeten bij de koffie of bij ijs.

37. Kruidnoten



Naast gevulde speculaas en normale speculaas zijn kruidnoten ook niet weg te denken tijdens het Sinterklaasfeest. Dit traditioneel Nederlandse eten heeft vrijwel dezelfde ingrediënten als die van speculaas koekjes. Het verschil zit hem vooral in de vorm, kruidnoten zijn namelijk kleine harde koekbolletjes.

Had jij verwacht dat Nederland zoveel typische gerechten zou hebben? Van lekkere stevige stamppotten tot heerlijke snacks en zoetigheden. Er is toch heel wat typisch eten in Nederland te vinden, kende jij ze allemaal al? I