Kortrijkse Knibbels zijn deegachtige balletjes, oorspronkelijk een armen- of oorlogsgerecht dat is uitgegroeid tot een lokale lekkernij. Het zijn gistdeegballen, vaak met rozijnen, die traditioneel in water worden gekookt. De tweede dag wordt het overschot in de pan met boter gebakken. Dit is extra lekker. Knibbels worden gegeten met een saus van boter, melk en bruine suiker.
Volgens mijn vader ontbraken in de oorlog wel vaak de rozijnen en de eieren

Recept zoals we thuis maakten:
Meng bloem, gist, eieren, melk en rozijnen (zonder suiker) tot een deeg ongeveer zoals voor koekenbrood maar niet zo vast. Laat rijzen. Kook een grote kom water en laat daarin bolletjes deeg vallen die je met een eetlepel uit het gerezen deeg schept. Laat een tijdje meekoken alvorens uit het water te scheppen.
De saus die je erbij eet: los zoveel bruine suiker op in wat warme melk als kan en giet dat in een pannetje gesmolten boter Telkens goed roeren want dat mengt niet.

