

# Kokerellen rond Urkie Purkie op verjaardagsfeest van Thomas



**Sangria**  
**Feestelijke kaalokop**  
**Courgettekrokodil**  
**Lekkere gezichtjes**

Greet Lybaert  
Polenstraat 169a  
9940 Evergem  
Tel.: 09 357 60 86  
fax: 09 357 78 35



# Sangria

## 1 Zet het keukengerei klaar:

plankje  
oude krant  
dunschiller of aardappelmes  
mes zonder kartels  
kom met deksel

Om op te dienen:

pollepel  
4 koffielepels  
4 bekers

## Boodschappenlijst:

1 liter sap van blauwe druiven  
4 mandarijnen of 2 sinaasappelen  
2 appels  
1 banaan



## Dit heb je nodig voor sangria :

- 1 liter sap van blauwe druiven
- 4 mandarijnen
- of 2 sinaasappelen
- 2 appels
- 1 banaan

## Werkwijze :

- 1 Giet het druivensap in een kom.  
Leg een oude krant op het werkblad.
- 2 Pel de mandarijnen.  
Snijd met een aardappelmes de mandarijnen op een plankje in stukjes. Doe ze in de kom met druivensap.
- 3 Snijd de appel met een aardappelmes in 4 stukken. Schil de stukken. Snijd het klokhuis eruit. Snijd de appel in stukjes. Meng deze door het sap.
- 4 Pel de banaan. Snijd hem met een mes zonder kartels in schijfjes. Schep ze door het sap.
- 5 Zet een deksel op de kom. Laat de sangria op een koele plaats trekken. Ruim op.



# Een courgettekrokdil

## Boodschappenlijstje:

1 dikke courgette  
ajuintjes  
augurkjes  
1 stuk kaas van 1cm dik  
2 blikjes TV worstjes

## Zet het keukengerei klaar:

plankje  
kaasmes  
mes zonder tandjes  
bord  
zilverpapier  
tandenstokers  
schaal om op te dienen  
vork om ajuintje en augurkjes  
uit de bokaaltjes te halen

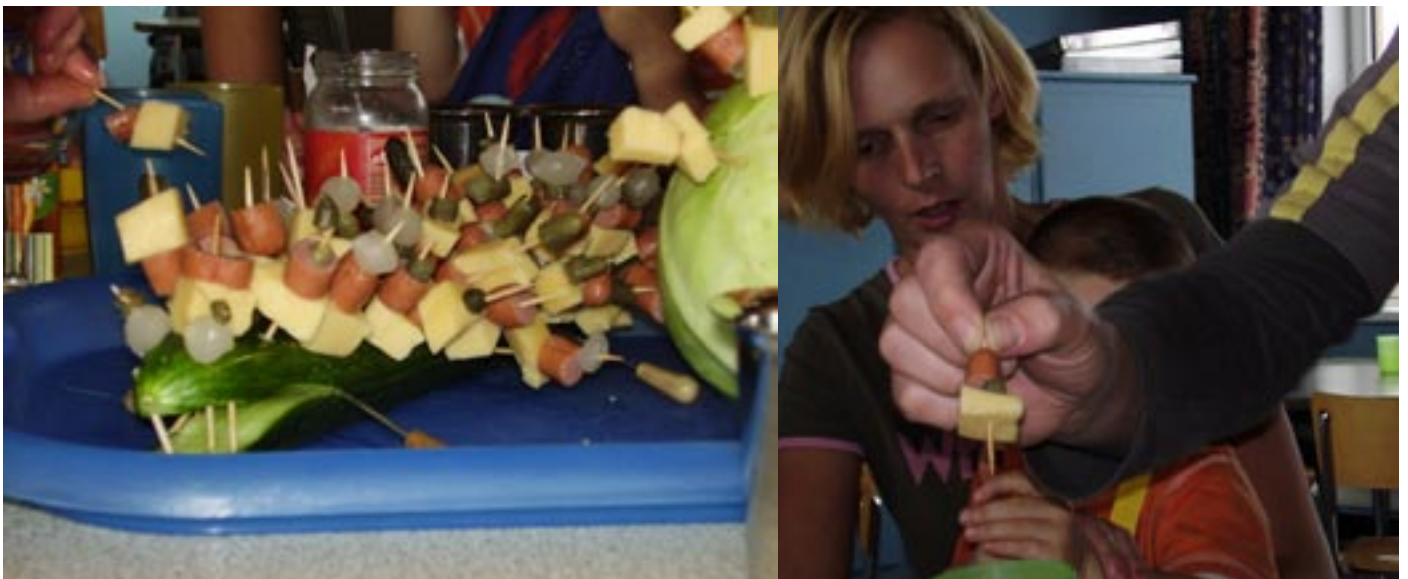


## Dit heb je nodig voor een courgettekrokodil:

- 1 dikke courgette
- ajuintjes
- augurkjes
- 1 stuk kaas van 1cm dik
- 2 blikjes TV worstjes

## Werkwijze:

- 1 Maak een insnijding in de courgette over een lengte van 5 cm voor de muil. Laat mama je helpen.  
Steek er tandenstokers tussen om de bek te openen. Steek 4 worstes op een tandenstoker voor de poten. Breek een tandenstoker in twee. Steek er 2 ajuintjes op voor de ogen.
- 2 Snijd de kaas eerst in reepjes, dan in blokjes. Snijd de worstjes en augurkjes in stukjes.
- 3 Maak hapjes: steek een kaasje + worstje + augurkje kaasje + ajuintje... op een tandenstoker.
- 4 Prik ze in de rug van de krokodil.



# Lekkere gezichtjes

## 1 Zet het keukengerei klaar:

aardappelmesje  
platte kom  
zeef  
rauwkostmolen of rasp  
dunschiller  
bord  
plankje  
eiersnijder  
oude krant  
broodmes  
vork  
eierkoker

## Boodschappenlijstje:

Pistolets  
Serranoham  
1 bokaaltje maïskorrels  
1 komkommer  
6 eieren  
1 bos wortelen  
1 doosje kerstomaatjes  
1 bokaaltje asperges  
1 bokaaltje kappertjes  
1 tube mayonaise  
1 zakje gemengde sla





## 4 Pistolets

### Benodigdheden:

Pistolets  
Serranoham

### Voor de versiering:

maïskorrels  
komkommerschijfjes  
hard gekookt ei  
geraspte wortelen  
kerstomaatjes  
asperges  
kappertjes  
1 tube mayonaise  
krulsla...

### Werkwijze:

- 1 Snijd de pistolets met een broodmes overlangs door.
  - 2 Beleg de 2 helften met Serranoham.
  - 3 Maak van de pistolet een gezicht:
    - Maak ogen, en neus en een mond met stukjes groenten, gekookt ei en mayonaise.
    - Geef je gezicht haren met sla, geraspte wortel...
- En je gezicht is klaar om op te eten!



## 2 Komkommer

### Werkwijze :

- 1 Was de komkommer Snijd het uiteinde eraf.
- 2 Snijd een stuk van de komkommer met de schil eraan. Leg het andere stuk opzij.
- 3 Snijd op een plank, met een scherp mes, het stuk komkommer in schijfjes.
- 4 Leg de komkommerschijfjes in een kleine kom.



### 3 Geraspte wortelen

#### Werkwijze :

Als je groenten moet schoonmaken, leg je best een oude krant op het werkblad, zo kan je alle afval in 1 keer in de vuilnisbak gooien en dat bespaart je wat opruimwerk achteraf. Of geef het afval aan de kippen, of gooi het afval op de composthoop.

- 1 Neem de wortel bovenaan vast. Snijd met een dunschiller van boven naar onder het vel eraf. Draai met de wortel.
- 2 Snijd de boven en onderkant eraf met een mes.
- 3 Rasp de wortelen.
- 4 Doe de geraspte wortelen in een kom.





