



Recepten uit het DOEBOEK

Fruitspiesjes
Pomona-Lotus vloan
Rice krispieshartjes
Vanilleparfait



www.aandekook.be - greet.lybaert@greetlybaert.be

Fruitspiesjes

Boodschappenlijst

2 dozen chocoglazuur
2 mandarijntjes
1 appel of 1 peer
1 banaan
250 gram druiven
tandenstokers

1 Zet het keukengerei klaar:

kookplaatje
pannetje
diep bord
borstel
vismessen
alufolie
plankje
bain-marie
plateau
aardappelmes
mes
schaar

fonduevorkjes



Dit heb je nodig voor fruitspiesjes:

2 dozen chocoglazuur
2 mandarijntjes
1 appel of 1 peer
1 banaan
250 gram druiven
tandenstokers

Werkwijze :

Vraag mama om het aluminium zakje chocoglazuur ongeveer 10 minuten in een pan-
netje heet water te leggen.

Snijd met een aardappelmes de appel of peer middendoor.

Snijd elke helft nog eens door. Verwijder het klokhuis. Schil de appel of de peer met
een dunschiller. Snijd in stukken met een aardappelmes.

Verwijder de schil van de banaan en snij ze in schijfjes

Verwijder de schil van de mandarijn. Verdeel in partjes.

Steek een stukje banaan en een stukje appel of druif en een partje mandarijn...op een
tandenstokertje.

Leg een vel aluminiumfolie op een dienblad.

Dan haalt mama het zakje uit het water en ze schudt het heen en weer.

Als je in het zakje knijpt voel je of de chocoglazuur al helemaal gesmolten is!

Knip een hoekje van het zakje af.

Giet de vloeibare chocoglazuur in een diep bord. Zet het bord bovenop de pan met
kokend water.

Smeer met een borsteltje chocoglazuur op de fruitspiesjes.

Laat de overtollige chocolade eraf druipen boven het bord.

Leg de fruitspiesjes op aluminiumfolie.

Zodra de chocoglazuur afgekoeld is kunnen jullie beginnen smullen.



Vanilleparfait à la Cauderlier

Boodschappenlijst 16 p

2 liter melk
1 l room
24 eieren
3 x 2 vanillestokken
1 pak suiker

Zet het keukengerei klaar:

klopper
aardappelmes/plankje
grote kookpot
vork
2 maatbekers
doosjes met deksel

potje om ei los te kloppen/ Potje om ei te splitsen
mixer met kloppers
houten lepel





Recepten uit het
Ketnet DOEBOEK

Vanilleparfait à la Cauderlier

Dit heb je nodig voor 16 p:

2 liter melk
1 l room
24 **eierdooiers**
3 x 2 vanillestokken
600 g suiker

Werkwijze:

- 1 Weeg de suiker af.
Meet de melk af. Giet ze in een grote kookpot. Zet 3 eetlepels melk opzij.
- 2 Snijd de vanillestok open. Schraap het merg eruit en doe het bij de melk.
Leg de vanillestok in de melk. Giet de vanillesuiker en de suiker bij de melk. Breng de melk aan de kook. Roer niet! Neem de kookpot van het fornuis. Laat 10 minuten trekken.
Neem de vanillestok eruit.
- 3 Splits de eieren.
- 4 Klop de eierdooiers los met 3 eetlepels melk.
Voeg, van het vuur af, al kloppend aan de warme melk toe.
- 5 Klop op tot een schuimig mengsel.



Zet de kookpot in koud water. Laat afkoelen. Roer af en toe om velvorming te voorkomen.

Klop de room licht stijf.

Als het geheel afgekoeld is schep je de room met een houten lepel onder de massa.

Giet het vanille-ijs in een doos met deksel.

Plaats in het invriesvak van de diepvries.

Klop af en toe op tot volledige doorkoeling.

Bewaar in de diepvries.



Paasklokjes Kellogg's rice krispies

Boodschappen

resi of ozo
chocolade
bloemsuiker
kellogg's rice krispies
aluminiumfolie

Keukengerei

kookpot
houten lepel
schaaltje om boter af te wegen
Potje om koekjes te verkrumelen
2 koffielepels
Uitsteekvormpjes



Paasklokjes met Kellogg's rice krispies

Benodigheden :

75g resi of ozo of ossewit
100g Tchocolade
50g bloedsuiker
100g kellogg's rice krispies
aluminiumfolie

Werkwijze :

Smelt frietvet.

Voeg van het vuur af chocolade toe en roer alles na enkele minuten glad.

Roer er de bloedsuiker en de rice krispies onder.

Laat afkoelen.

leg een vel aluminiumfolie op een bakplaat.

Leg een uitsteekvormpje op de aluminiumfolie.

Vul het koekjesvormpje en druk aan.

Laat opstijven in de diepvries.

Ontvorm.

De koekjes in een gesloten doos en op een koele plaats bewaren.



1 Pomona-Lotus vloan

Boodschappenlijst:

2 l melk
1 pak suiker
1 pak ronde beschuiten
300 g petit beurre
peperkoek
speculaas
Pomona

Zet het keukengerei klaar:

weegschaal
grote kookpot
soeplepel
houten lepel
aarden kom
pannenlikker
pollepel
plastieken doosjes met deksel



2 Pomona-Lotus vloan

Dit heb je nodig:

2 l halfvolle melk

50 g suiker

8 beschuiten(62.5 g)

150 g petit beurre

150 g speculaas

4 sn peperkoek (50 g)

6 spl pomona (90 g)

Werkwijze :

1 Breek de beschuiten, de peperkoek, de petit beurre koekjes & de speculoosjes in de melk.

2 Voeg de suiker & pomona toe.

3 Breng al roerend aan de kook.

4 Neem de kookpot van het vuur

Laat afkoelen en schep in plastieken doosjes.





DOEBOEK

Super

- > Ketnet Freezzz
- > Karrewietquiz
- > Bedweters

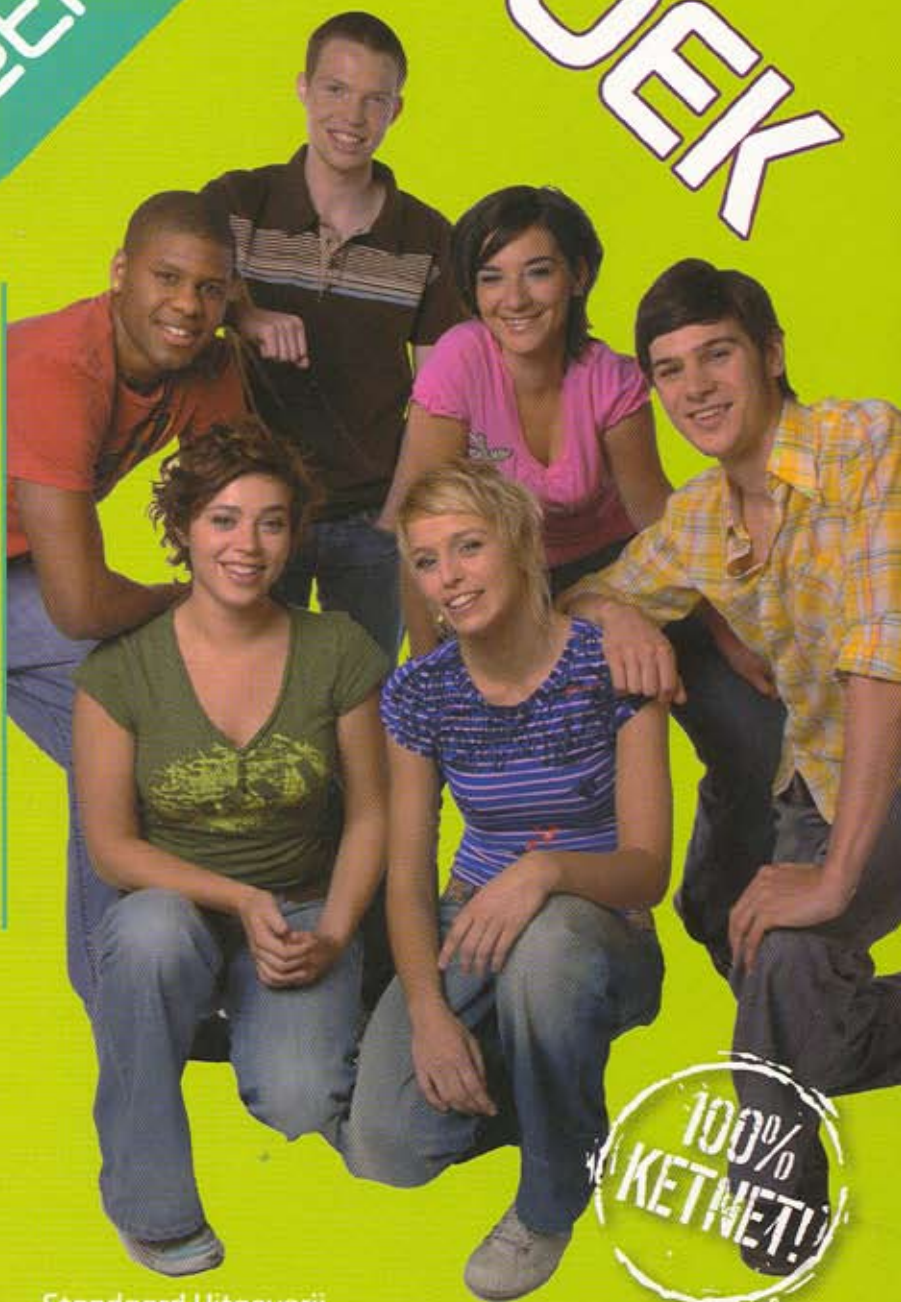
Fun

- > Cartoonstudio
- > Ketnet Kick

Cool

- > Stafari dierenavontuur
- > Knutselen met Smos
- > Verliefdheidstest

en nog veel meer!



ANTI-
VERVELING
GARANTIE!



Standaard Uitgeverij

Recepten uit het DOEBOEK



EVERGEM

Kookles voor zoetebekjes



De kinderen maakten allerlei lekkere zoetigheden. Foto JVA

Grabbelpassers uit Evergem hebben gisteren samen met kookmama Greet Lybaert een kookmiddag gehouden. Het werd een middag voor echte zoetebekjes. De deelnemers waren allemaal tussen zes en twaalf jaar en verzamelden in de gemeentelijke basisschool van Sleidinge. Er werden recepten gemaakt uit het Knetnet Doeboek voor

kinderen. Op het menu stond eerst een parfait. Daarna maakte het team ook fruitbrochette en werd er afgerond met de gemaakte onthijstgranensnoep. Ook volgende week gaat Grabbelpas Evergem. Dan staat nog paardrijden en aan Decascoop in de agenda. (JSA)

Aardpeerchips
Boterkoekjes

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

Fantasiakoekjes

1 Zet het keukengerei klaar:

weegschaal
schaaltje om boter af te wegen
2 doosjes om bloem en suiker af te wegen
kom
bakplaat
taartrooster
paletmes

Boodschappenlijst:

1 pak bloem
1 pakje boter
1 pak suiker
6 eieren
1 doosje vanillesuiker
1 pak zout





2 Het deeg

Werkwijze :

Weeg de bloem, de boter en de suiker af.

1 Maak een kruimelig deeg van de boter en de bloem.

2 Voeg (vanille)suiker, zout, en ei toe.

3 Kneed het deeg goed.

Dit heb je nodig:

250g bloem

125g zachte boter

125g suiker

1 ei

snuifje zout

10 g vanillsuiker



Fantasiakoekjes

3 De koekjes

4 Vet een bakplaat in.

5 maak figuurtjes van het deeg.Leg de koekjes op de bakplaat

6 Bak ze 15 minuten in een warme luchtoven op 160°C.

7 Laat ze afkoelen op een rooster.



Aardpeerchips

Zet het keukengerei

klaar:

paletmes

lepel

kom

bakpapier

plankje

aardappelmes

dunschiller

Boodschappenlijst:

aardperen
arachideolie
grof zeezout



Aardpeerchips

Je kan ook gewone aardappels gebruiken, maar die moet je dan wel tien minuten langer bakken.

Zoete aardappelchips

Snack of bijgerecht
3 à 4 personen
ca. 10 minuten bereiden
+ ca. 20 minuten bakken

500 g zoete aardappels
3 eetlepels (olijf)olie
grof zeezout
(1 eetlepel pizzakruiden)

bakpapier

■ Verwarm de oven voor op 200 °C.
Kriep een stuk bakpapier af en leg dit op de bakplaat. Schil de aardappels, was ze en snijd ze in 1 cm dikke plakken. Doe ze in een kom, schenk de olie erover en strooi er zout en eventueel de pizza-

kruiden over. Schep alles met een lepel goed om. Spreid de chips uit op de bakplaat en bak ze in ca. 20 minuten tot ze zacht en lichtbruin zijn. Eet ze warm als snack met salsa of dipsausjes of in plaats van frieten.





DOEBOEK

Super

- > Ketnet Freezzz
- > Karrewietquiz
- > Bedweters

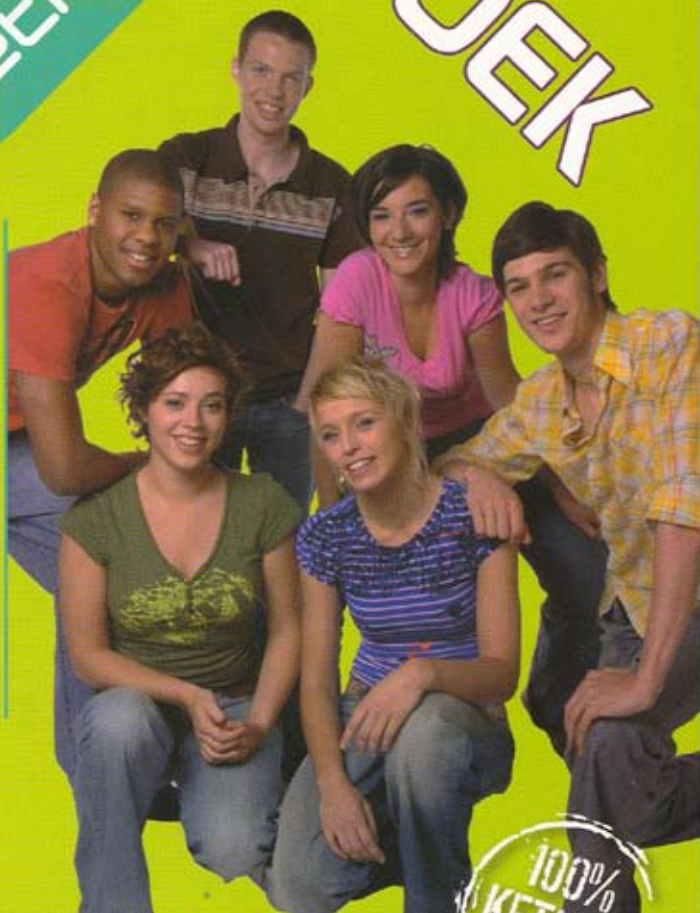
Fun

- > Cartoonstudio
- > Ketnet Kick

Cool

- > Safari dierenavontuur
- > Knutselen met Smos
- > Verliefdheidstest

en nog veel meer!



ANTI-
VERVELING
GARANTIE!

100%
KETNET