



We doen de gerechten van 10 jaar geleden
nog eens over.
Wedden dat ze even lekker smaken als
toen?

Aan de slag met ... petit beurre

De leukste Sleinse kinderworkshop



Pomona-Lotus vloan
Vloan
Muurkestaart
Chocoladekoekjes
vloanshake
Muurkestaart met smaak

**kokkerellen
voor kinderen op 2.4.'97**

van 14-17uur



Greet Lybaert
Polenstraat 169a
9940 Evergem
tel.: 09 357 60 86
fax: 09 357 78 35
www.aandekook.be
greet.lybaert@greetlybaert.be

Vloan

Boodschappenlijst:

2 l melk

1 pak suiker

1 pak ronde beschuiten

300 g petit beurre

peperkoek (Meli)

kandijstroop

verder:

boter

Zet het keukengerei klaar:

weegschaal

grote kookpot

soeplepel

houten lepel

aarden kom

pannenlikker



Vloan

Dit heb je nodig :

- 2 l melk
- 5 soeplepels suiker
- 8 ronde beschuiten
- 300 g petit beurre
- 4 sneden peperkoek (Meli)
- 6 soeplepels kandijsiroop

Werkwijze :

- 1** Breek de beschuiten, de peperkoek en de petit beurre koekjes in de melk.
- 2** Voeg de suiker en de kandijsiroop toe.
- 3** Breng al roerend aan de kook.
- 4** Giet de massa in een ingevette aarden kom. Laat overnachten.
- 5** Leg er hier en daar een nootje boter op.
- 6** Bak 1 uur in de oven op 200°C. Laat afkoelen.



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.



Chocoladekoekjes

Boodschappenlijst:

pakje boter
pak resi of ozo
plak chocolade
pak bloedsuiker
pak petit beurre
eieren
aluminiumfolie

Zet het keukengerei klaar:

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



Chocoladekoekjes

Benodigheden :

35g boter

40g resi of ozo

100g chocolade

50g bloedsuiker

120g petit beurre

1ei

aluminiumfolie

Werkwijze :

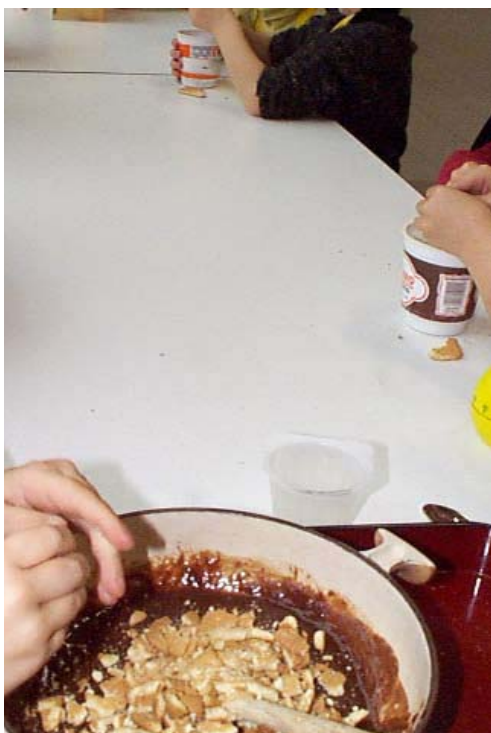
Smelt frietvet.

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

Roer er de suiker, de boter het ei en de verkrumelde koekjes onder.

Leg met 2 koffielepels kleine hoopjes op aluminiumfolie en zet ze 1 uur in de koelkast.

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



Muurkestaart

Muurkestaart

Dit heb je nodig: 200g malle boter-
250g bloemsuiker- 200g chocolade of nescafé
-4 eieren-2 pakken petit beurre
Bloemsuiker-lagelag-sterke koffie



Roer de boter romig.



Spit de eieren.



Klop het eiwit stijf
Tot je de kam kan omraderen.

Klop de eiwdoelers en de bloemsuiker
met de mixer tot het mengsel er
bleek uitziet.



Voeg het beslag bij de boter



Smelt de chocolade in de microgolfoven



Muurkestaart



Roer de gesmolten chocolade of
nougaté onder het botermeel.
Belep er voorzichtig het eiwit onder.



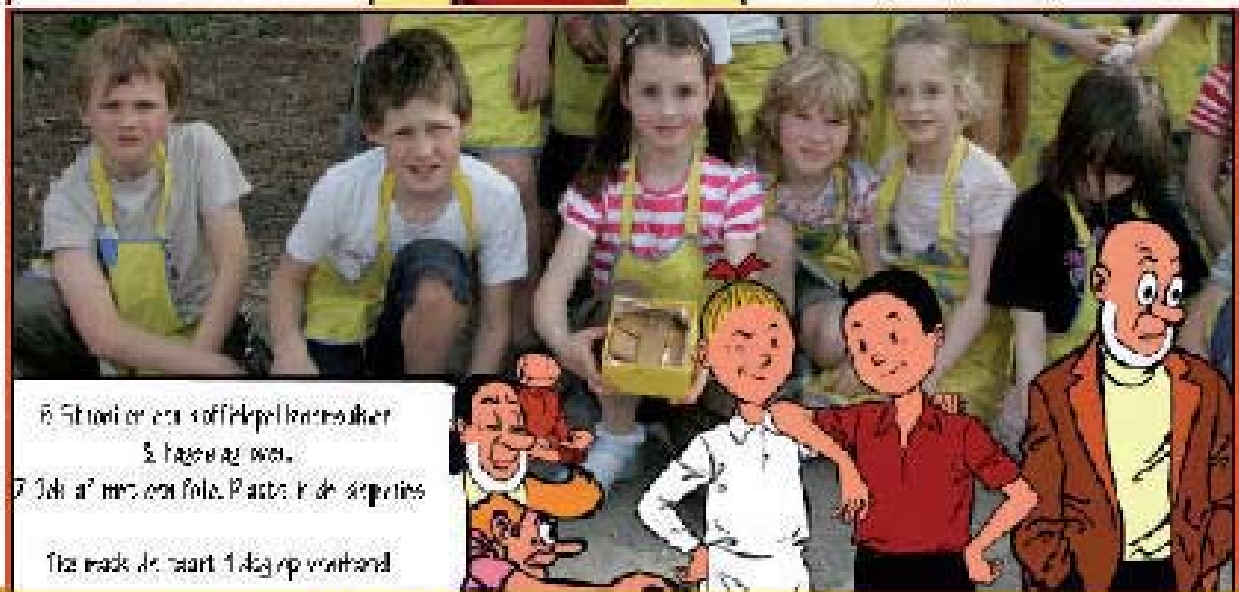
Maak sterke koffie.
Neem 1 maatje koffie per tas water



1 & 4 Dreig letters van
boven de kookjes

1 Bekleed een rups broodje met
aankantule. Leg er 4 pekk beurs
kookjes met de letters van onder n

3 & 3 vul een des boter met koffie. Haal de
kookjes voor de 2de & 4de laag voor de koffie.
Leg ze in de andere setting op de 1ste &
3de laag. Belek met warm. Devis met roeg
een 5de laag kookjes & endig met boterroom



6 Sitoni er een koffiepelkennesuker
& haegze was.
7 Jaki af met een foto. Pasde k de deprivies
12e made de taart 1 dag op vriezand

Vloanshake

Boodschappenlijst 36 personen:

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

verder:

boter

Zet het keukengerei klaar:

weegschaal
2 grote kookpot
soeplepel
blender
pollepel
pannenlikker



Vloanshake

Dit heb je nodig voor 36 personen :

2 l melk
5 soeplepels suiker
8 ronde beschuiten
300 g petit beurre
45 g = 4 sneden Lotus peperkoek double up
6 soeplepels kandijstroop

Dit heb je nodig voor 9 personen :

500 ml melk
1 grote soeplepel suiker (18 g)
2 ronde beschuiten
75 g petit beurre
1 snee Lotus peperkoek double up
1,5 soeplepel kandijstroop

Werkwijze :

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

2 Voeg de suiker en de kandijstroop toe.

3 Mix

4 Plaats in de koelkast





Uihu533j ewhuuplj phw493j ehpvzihu)
 5wkhbw ffdl
 Yrughjhwödwkren7 shtq
 shwvexuhqgj



5) 7 Ehoj hqödj fuphödj
 exyoghnmhvyrughhwsh)
 gh6hödj

6) 8 Ychoghs eruphwfkfrpöhl
 Köbghnmhvyruchwzlhgh) ghylhghödj
 grughfkfrpöhlj hlgchöghuufkwj rs
 gchwurplEghm phw hqödj fuphl

4 Önj 7 shwvexuhnmhvphw
 ghöwhwlvqöduqhuslhq
 unfvkmhjvfkwhö



9 Eghm qj phw hcy hghödj nmhvz
 : Hqödj phw hqödj fkrfdhewhump
 ; Ehwurphwkdj hqödj