

Recepten met kaas

Sangria
Kaasramequin
Pizzagezichtjes
Feestelijk egel/groentenkrokodil



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



Sangria en fruitslade

1 Zet het keukengerei klaar:

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

Om op te dienen:

pollepel
koffielepel
beker

Boodschappenlijst:

6 x 200 ml sap van blauwe druiven
1 mandarijn
1 appel
1 kleine banaan



Dit heb je nodig voor sangria :

150 ml sap van blauwe druiven
1/4 mandarijn
1/8 appel
1/8 kleine banaan

Werkwijze :

- 1 Giet het druivensap in een kom.
Leg een oude krant op het werkblad.
- 2 Pel de mandarijn.
Snijd met een aardappelmes de mandarijnen op een plankje in stukjes. Doe ze in de kom met
- 3 Snijd de appel met een aardappelmes in 8 stukjes. Snijd de klokhuis eruit. Snijd de 1/8 appel in stukjes. Mer
- 4 Pel de banaan. Snijd 1/8 met een mes in schijfjes.
Schep ze door het sap.
- 5 Zet een deksel op de kom. Laat de sangria op een koele plaats trekken. Ruim op.



Maak met de overige 50 ml sap en de rest van de vruchten fruitsalade!

Werkwijze :

- 1 Giet het druivensap in een kom
 - 2 Pel de banaan. Snijd met een mes in schijfjes. Leg ze in het sap.
Leg een oude krant op het werkblad,
 - 3 Snijd de appel met een aardappelmes in 4 stukken. Schil de stukken. Snijd het klokhuis eruit. Snijd de appel in stukjes. Roer ze onder het sap zodat ze niet bruin worden.
 - 4 Strooi er suiker over.
 - 5 Zet een deksel op de kom. Laat de fruitsalade op een koele plaats trekken
 - 6 Dien op
- Verdeel met een pollepel de fruitsalade over bekers. Geef er een koffielepel bij.



Kaasramequins

Boodschappenlijst:

- 1 pakje boter
 - 1 pak bloem
 - 1 pak zout
 - 1 zakje emmentaler kaas (kaas uit Zwitserland)
 - 1 zakje gemalen parmezaanse kaas (kaas uit Italië)
 - 100 gram gemalen Gruyère (kaas uit Zwitserland)
 - een halve liter melk
 - 200 gram gekookte ham
 - cayennepeper
 - nootmuskaat
 - 1 klein gesneden wit brood
 - 6 eieren
 - 2 pakjes paneermeel
 - 2 maal 2 liter frituurvet
- Voor de versiering:
- 1 citroen voor 8 personen
 - 1 bos peterselie

1 Zet het keukengerei klaar:

- weegschaal
- bakje
- maatbeker
- 2 koffielepels
- frituurpan
- bordjes om op te dienen
- servetten
- keukenrol
- koekjesvormpjes
- pan
- fornuis
- klopper
- 2 vorken
- 2 diepe borden
- schaaltjes om ei te splitsen
- plateau/plankje/mes





2 Kaassaus

Dit heb je nodig voor de kaassaus:

50 gram boter
50 gram bloem
50 gram emmentaler kaas
40 gram gemalen parmezaanse kaas
70 gram gemalen Gruyère
2 en een halve dl melk
200 gram gekookte ham
cayennepeper
nootmuskaat
een flinke halve koffielepel zout

Werkwijze:

- 1 Zet alles klaar.
- 2 Weeg de bloem, de boter en de gemalen kaas af met de weegschaal.
- 3 Meet de melk af in een maatbeker.
- 4 Smelt de boter zachtjes in een pan.
Doe er de bloem bij.
Roer met een garde of klopper tot dit gaat borrelen.
- 5 Roer er de melk met kleine beetjes tegelijk doorheen.
Laat 1 minuutje doorkoken.
Tijdens het warmen wordt de saus dikker. Blijf roeren zodat er geen klontjes komen
Als de saus kookt, zet je het vuur laag. en laat de saus pruttelen tot hij dik en romig is.
- 6 Snijd de gekookte ham op plank in stukjes. Meng de gekookte ham met een houten lepel door de saus.
- 7 Voeg cayennepeper, nootmuskaat en zout toe. Roer de kaas erbij.
Haal dan de pan van het fornuis.



3 De kaaskroketjes

Dit heb je nodig voor kaaskroketjes voor

15 personen:

1 klein wit brood

6 eieren

2 pakjes paneermeel

frituurvet

Voor de versiering:

1 citroen voor 8 personen

peterselie

Werkwijze:

1 Neem de sneden brood.

Prik er met koekjesvormpjes figuurtjes uit.

2 Schep nu de kaassaus op de broodjes met behulp van 2 koffielepels.

3 Splits de eieren: tik met een ei op de rand van een diep bord tot er een barst in het ei is.

Maak met je vinger een gat in het ei.

Laat het wit van het ei in een diep bord lopen.

Neem 2 vorken boven elkaar.

Klop het eiwit ermee los.

4 Doe paneermeel in een ander diep bord.

5 Rol met een vork de ramequins eerst door het eiwit en dan door het paneermeel.

Opmerking: Dit gerecht kan je invriezen.

Ontdooi de ramequins niet voor je ze bakt!

6 Verwarm de frituurpan op 180°C.

Leg de ramequins in het mandje van de frituurpan. Bak de kaasramequins in frituurvet.

7 Snijd met een mes de citroen in partjes.

4 Dien op met een partje citroen en versier met een takje gefrituurde peterselie.

Geef er een servet bij.



Pizza

1 Zet het keukengerei voor de mini pizza's klaar: voor pizzadeeg

zeef
mixer met kneedhaken
weegschaal
2 koffielepels / beker
kom
kleine kookpot
wekker

voor mini pizza's

rond koekjesvormpje (bodem 12 cm)
deegrol of pastamachine
koffielepel
(blikopener)
plankjes
messen
onderzetbordjes
servetten of keukenrol
pannenkoekenmes
2 paar pannenlappen
2 bakplaten
maatbeker
schaaltje voor boter

Boodschappenlijst:

1 pak bloem / 1 pak zout
1 pakje verse gist
1 pakje boter
1 snede gekookte ham
400 gram tomatenblokjes (cubetti)
1 blikje TV worstjes
1 blikje ananasblokjes van 140 gram
100 g gemalen Gruyère





2 Dit heb je nodig voor pizzadeeg voor 1 persoon

100 gram bloem
5 gram verse gist
5 gram boter
anderhalve gram zout
52 ml water

Werkwijze:

- 1 Zet alles klaar.
- 2 Weeg de bloem, de gist en de boter af.
- 3 Meet 2 en een halve dl water af.
- 4 Doe de gist en het water in een beker.
Maak met 2 koffielepels de verse gist vloeibaar.
- 5 Zeef de bloem met het zout in een kom.
- 6 Maak in het midden een kuiltje.
- 7 Giet de vloeibare gist in de kuil.
- 8 Doe de boter erbij.
- 9 Kneed goed met de mixer.
- 10 Dek het deeg af en laat 20 minuten rusten.



3 Beleg voor mini pizza

Dit heb je nodig voor 1 persoon

1/2 sneden gekookte ham of 20 g salami
80 gram tomatenblokjes (cubetti)
1/2 blikje TV worstjes
20 gram gemalen Gruyèrekaas
1/2 blikje ananasblokjes

Werkwijze:

Verwarm de oven voor op 250°C

Open het blikje met ananas. Laat de ananas uitlekken in een zeef.

1 Vet 2 bakplaten in.

2 Rol het deeg zeer dun uit. Leg het uitgerolde deeg op de bakplaten.

Steek ronde vormpjes uit het deeg.

3 Leg hierop gezeefde tomaten.

4 Snijd TV worstjes overlangs door. Beleg de pizza's met halve TV worstjes, salami of gekookte ham en ananas,

5 Bestrooi de pizza's met 20 gram gemalen kaas .

6 Bak de pizza's 10 minuten in de oven op 250°C. Leg 2 paar pannenkoeken boven elkaar. Haal de bakplaat uit de oven. Maak de pizza's los met een pannenkoekenmes. Leg ze op een bordje.



Feestelijke egel

Boodschappenlijstje:

1 kool
1 stuk kaas van 1 cm dik
een halve kg druiven
2 trosjes kleine druifjes
zilverpapier
tandenstokers

Zet het keukengerei voor de feestelijk egel klaar:

plankje
scherp mes om kaas te snijden
mes zonder tandjes
bord
een plank met een grote nagel erdoor
bril



Dit heb je nodig voor een feestelijke egel voor 15 personen:

1 kool
1 stuk kaas van 1 cm dik
een halve kg druiven
2 trosjes kleine druifjes
zilverpapier
tandenstokers

Werkwijze:

Werkwijze

- 1 Wikkel de kool in zilverpapier.
- 2 Hang, voor het haar, aan beide zijden een trosje druiven over de tandenstokers.
- 3 Zet een bril vast tussen tandenstokers.
- 4 Maak ogen en een neus met een druif. Maak een mond met kaas en een druif.
- 5 Snijd met **een scherp mes** de kaas eerst in repen van 1 cm dik, dan met een **mes zonder tandjes** in blokjes.
- 6 Steek een tandenstoker door elk blokje kaas. Steek hierop een druif.
- 7 Prik de kool vol lekkere prikkers. De zilveren kaalkop is klaar.



Een courgettekrokodil

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

Boodschappenlijstje:

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

Dit heb je nodig:

1 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.



