

# Op, op... alles is op !!!



**Boterkoekjes**  
**Limonade**  
**Worstenbroodjes**  
**Cakepaddestoetjes**

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

MPI 't Vurstjen  
Klas Carine



# Boterkoekjes

## 1 Zet het keukengerei klaar:

weegschaal  
schaaltje om boter af te wegen  
2 doosjes om bloem en suiker af te wegen  
koffielepel  
kom  
grote plank  
deegrol  
bakplaat  
koekjesvormpjes (sterretjes)  
taartrooster  
paletmes

## Boodschappenlijst:

1 pak bloem  
1 pakje boter  
1 pak suiker  
6 eieren  
citroenrasp van Baukje bij Aveve  
1 pak zout  
chocoladedruppels/ mini smarties





## 2 Het deeg

### Dit heb je nodig voor boterkoekjes:

250g bloem  
125g zachte boter  
125g suiker  
1 ei  
snuifje zout  
1 koffielepel citroenrasp

Verder:  
chocoladedruppels/ mini smarties

### Werkwijze :

Weeg de bloem, de boter en de suiker af.  
1 Maak een kruimelig deeg van de boter en de bloem.  
2 Voeg suiker, zout, ei en citroenrasp toe.  
3 Kneed het deeg goed.



## Boterkoekjes

## 3 De koekjes

- 4 Bestuif een grote plank met wat bloem. Rol het deeg uit op de plank.
- 5 Vet een bakplaat in.
- 6 Steek met vormpjes zeesterretjes uit het deeg. Leg de koekjes op de bakplaat
- 7 Maak zuignapjes en een gezichtje met chocoladedruppels.
- 8 Bak ze 15 minuten in een warme luchtoven op 160°C.
- 9 Laat ze afkoelen op een rooster.



# Limonade

## 1 Zet het keukengerei voor verbeterde citroenlimonade klaar:

citruspers  
kleine kookpot  
houten lepel  
maatbeker 2 l met deksel  
hoge glazen  
2 diepe borden  
plankje  
aardappelmes  
kookplaatje

## Boodschappenlijst:

2 x 1/2 liter citroenlimonade (spa lemon cactus)  
3 citroenen  
1 pak suikerklontjes

## Voor de versiering:

1 citroen  
suiker





## **Dit heb je nodig voor limonade voor 5 personen :**

1 liter citroenlimonade (spa lemon cactus)  
3 citroenen  
10 klontjes suiker  
voor de versiering:  
een halve citroen  
suiker

## **Werkwijze :**

- 1 Pers de 6 citroenen uit.
- 2 Doe een bodempje water in een kleine kookpot. Leg de 20 klontjes suiker erin. Breng het water aan de kook. Los de suikerklontjes erin op.
- 3 Meng het suikerwater en het citroensap met de citroenlimonade in een maatbeker van 2 l.
- 4 Zet een deksel op de maatbeker. Plaats in de koelkast.
- 5 Pers de halve citroen uit en giet het sap in een diep bord. Doe de suiker in het andere diep bord. Dompel het glas met de rand in het citroensap... ..en daarna in de suiker.



# Worstenbroodjes

## Boodschappenlijst 5 personen:

1 vel bladerdeeg Herta  
250 gram gekruid gehakt  
eieren

## Zet het keukengerei klaar:

borsteltje  
keukenrol  
schaaltje  
vork  
mes  
bodem 12 cm  
wekker



## Worstenbroodjes

### Dit heb je nodig per persoon :

1 velletje (diepvries )bladerdeeg van 10 x 10 cm  
50 g gekruid gehakt

#### verder

losgeklopt ei

### Werkwijze :

**1** Verwarm de oven : 200°C (= ovenstand 7).

**2** Vet een bakplaat in.

**3** Vorm een rolletje van het vlees dat evenlang is als de deegstrook.  
Leg het er midden in.

**4** Smeer de deegranden in met ei.

**5** Vouw het deeg over het vlees en druk de randen stevig aan.

**6** Als apéritiefhapje :de rol in kleine stukjes snijden.

**7** Doe er met een kwastje wat ei over.

**8** Leg ze op de bakplaat. Bak ze 20 minuten goudbruin.



# Cakepaddestoeletjes

## Boodschappenlijstje

- 1 pakje boter
- 1 pak suiker
- 6 eieren
- 1 pak bloem
- 1 doosje vanillesuiker
- 1 doosje bakpoeder

## Zet het keukengerei voor cake klaar:

- 2 potjes om af te wegen
- schaaltje om boter af te wegen
- mixer met kloppers
- weegschaal
- pannenlikker
- keukenwekker
- pannenlappen
- lange naald
- Slappe vorm met putjes
- kom
- taartrooster



# Cakepaddestoeletjes

Dit heb je nodig:

100 gram malse boter

100 gram suiker

2 eieren

100 gram zelfrijzende bloem

5 gram (= 1/2 zakje vanillesuiker)

1/4 zakje bakpoeder

## Werkwijze:

Zet alles klaar.

Weeg af.

1 Verwarm de oven voor op 160°C.

2 Roer de boter met de suiker romig.

3 Doe er de eieren en de bloem bij. Klop met de mixer tot het deeg er bleek uit ziet.

4 Vet de putjes van de slappe vorm in. Zet de vorm op een bakplaat.

5 Vul de putjes van de vorm met een koffielepel met deeg.

6 Bak 20 minuten op 160°C.

7 Prik met een lange naald in de koek om te zien of het deeg uitgebakken is. Haal de vorm uit de oven. Ontvorm de cakejes. Laat afkoelen op een taartrooster.

