

Sinds eind september '96 komt de klas van mijn dochter (MPI type I) met juf Kathy 1x per maand bij mij thuis koken.  
Als proefkonijntjes maakten ze Indische cocktail.  
We vertelden over fruit en maakten fruitsla.  
Van de overschot brouwde ik een pompelmoes -mandarijncocktail  
([www.100ideeen.be](http://www.100ideeen.be))

## Indische cocktail

**Dit heb je nodig :**

Keukengerei : citroenpers, 2 diepe borden, lepel, mes, plank, maatbeker

voor de versiering :  
limoen-suiker

per persoon :  
50 ml ananassap uit dozen  
150 ml sap van  
5 mandarijntjes of 5 clementijntjes

1 hoog glas of longdrinkglas

### **Werkwijze:**

Pers de halve limoen 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  
limoensap...

...en daarna in de suiker.





Pers de mandarijntjes of clementijntjes uit.  
Giet het sap (1500 ml voor 10 personen)  
in een maatbeker van 2l.  
Voeg 500 ml ananassap toe en zet de gesloten maatbeker in de koelkast

Was de limoen. Snijd er op de plank een mooie  
schijf van.  
Snijd met het mes de schijf in van de rand tot het  
midden.



Versier het glas met de schijf ingesneden limoen en een rietje.



## Smulboom

**Benodigheden** voor 15 personen:

1kg blok kaas 1cm  
oasis kegels  
alu folie  
tandenstokers  
noten  
druiven trosje (1 pp)  
dadels  
kerstomaatjes  
ajuintjes  
augurken  
5 mandarijntjes  
Boulogne  
Hespeworst





## Biscuit (koude methode)

Reept: Roland Van Renterghem

### Benodigheden:

een vorm van 30 cm

5 eierdooiers

75g suiker

2 eiwitten

25g suiker

3 eiwitten

50g suiker

75g bloem

75g maïzena

2,5g bakpoeder

### Werkwijze:

Verwarm de warme luchtoven op 180°C

Splits de eieren



De dooiers met de suiker schuimig roeren.



25g suiker met de 2 eiwitten tot een taai en stevig schuim slaan.



Met luchtige bewegingen door het dooierbeslag mengen.



De gezeefde bloem, bakpoeder en maïzena onderspatelen.



50g suiker met de 3 eiwitten tot een taai en stevig schuim slaan.



Met luchtige bewegingen door het dooierbeslag mengen



Vet een springvorm in.  
Doe het deeg in de vorm  
oven verminderen tot 160°C.  
Bak de biscuit 1 uur.



Prik met een lange naald in het deeg. Indien er niets aan de naald kleeft is de biscuit gaar.  
Ontvormen en laten afkoelen op een rooster.

# Speculaastiramisu

## Benodigheden voor 10 personen:

250 gram speculaas  
500 gram mascarpone galbani  
sterke koffie  
4 eierdooiers  
2 eiwitten  
100 gram bloedsuiker  
2 soeplepels amaretto di Saronno  
Nesquick

## Werkwijze:



Maak sterke koffie. Gebruik 1 maatje koffie per tas water.  
Splits de eieren. (OPGELET! 2 eiwitten opzij zetten!)

Mix de eierdooiers, de bloedsuiker en de amaretto tot je een luchtig beslag.  
(Het mengsel moet bleek zien)



Doe de mascarpone erbij. Nog eens goed mixen.



Klop het wit van ei stijf. (Tot je de kom kan omdraaien)



Schep met een houten lepel het eiwit onder het mengsel.  
**(OPGELET! NIET OP DE RAND VAN DE KOM KLOPPEN!**  
Anders klop je de lucht uit het wit van ei.)



## Tiramisutaart (20 personen)

Steek een broodmes tot in het midden van de biscuit.  
Snijd al draaiend de biscuit in 3 lagen.



Haal de speculaasjes door de koffie, OPGELET! Hier moet je vlug zijn!  
en leg ze op de bodem van de biscuit.



Leg hierop een laag crème.

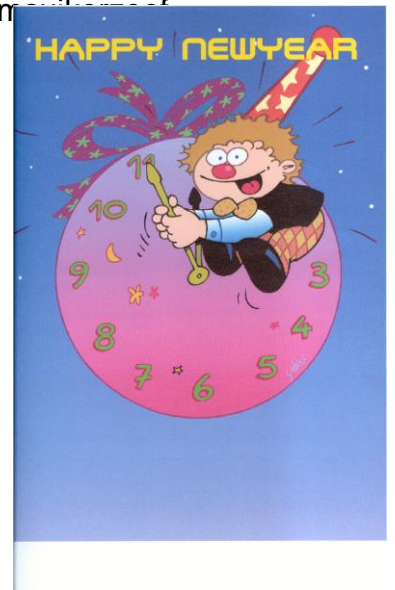


Leg hierop de 2<sup>de</sup> laag biscuit. Hierop leg je weer een laag met koffie  
doordrenkte speculaasjes+crème.  
Nog een laag biscuit en nog een laag crème.



Strooi er vlak voor het opdienen NESQUICK over met een bloem  
Met kerstmis versier je de taart met hertjes, boompjes...

Op oudejaarsavond maak je een uurwerктаart.  
Plaats cijfers en de wijzers gemaakt in chocolade op de taart.



Strooi er vlak voor het opdienen NESQUICK over met een bloemsuikerzeef.



Greet Lybaert  
Diëtiste  
Polenstraat 169a  
9940 Sleidinge  
Tel: 09/357.60.86  
Fax: 09/357.78.35  
Email: [greet.lybaert@lacetrading.be](mailto:greet.lybaert@lacetrading.be)



Kinderkooklessen  
**markant** voorheen CMBZ  
netwerk van ondernemende vrouwen

## Kokkerellen rond oudejaarsavond

In de Gemeentelijke basisschool  
Kappellestraat 73  
9940 Evergem



Prijs: € 3,75 + € 2,5 voor een grabbelpas 2003



**Boekjes**  
**Smulboom**  
**Kokosrotsen**  
**Tiramisu taart**  
**Indische cocktail**

**30.12.2002**

10u tot 13u  
14u tot 17u

Inschrijven vanaf 25 november bij de  
**Gemeentelijke jeugddienst**  
Wippelgemdorp 12  
9940 Evergem  
Tel : 09/251.88.02  
Fax : 09/251.88.03

