

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)

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.

Pompoensoep



Werkwijze:

Maak de prei schoon: snijd de worteltjes eraf. Doe de vuile bladeren weg. Neem het wit aan het uiteinde vast. Snijd het wit, begin onder je vingers, naar het groen middendoor, en spoel onder stromend water. Snijd het wit van de prei fijn (=in julienne) met een groentenmes of met de keukenmachine.

Dit heb je nodig:
voor 6 personen:
1 middelgrote pompoen van 1 kg
1 grote ui
1 bot prei
1 aardappel
2 l water
4 bouillonblokjes
50 g boter
7.5 g zout/peper (room)
Voor de versiering :
peterselie
1 blik tomatenblokjes (Cubetti)

Snijd de pompoen in parten, schil de parten en verwijder de pitten.

Snijd het pompoenvlees in grote stukken. Houd 60 gram opzij.

Leg een oude krant op het werkblad.

Schil de aardappel met een dunschiller. Leg hem in een vergiet.

Ruim het afval op.

Spoel de aardappel onder stromend water af. Zet het vergiet op een bord. Snijd de aardappel in 4 stukken.

Pel de ui en snijd in grote stukken.



Pompoensoep



Smelt een klontje boter in een grote pan.
Bak hierin snel de ui totdat hij er glazig uitziet.

Doe de stukken pompoen erbij.
Voeg de aardappel en de prei toe.
Doe het water erbij.
Kruid met peper, anderhalve afgestreken koffielepel zout.

Roer om en voeg de bouillonblokjes toe.
Zet een deksel op de pot en laat een 1/2 uur sudderen.

Versiering :

Snijd de 60 gram pompoen in lucifers en bak aan in een beetje boter.
Knip de peterselie zonder steeltjes met een schaar klein. Was de peterselie.
Droog met een keukenhanddoek. Maal de peterselie met de keukenmachine. Of snijd met een schaar fijn in een glas. Of maal de peterselie boven een kom met de peterseliemolen.

Voeg de peterselie toe aan de 60 gram pompoen .Warm houden
Mix de soep.

Voeg de versiering en de tomatenblokjes toe.

Voeg eventueel een beetje room toe.

