

Melk in herberg Tentakel



Melk in mijn keukentje 3.3.2006

Suikerwafels
Poffertjes
Aardbeienshake
Vloan
Oliebollen met Augustijn

Greet Lybaert (Diëtiste)
Polenstraat 169a
9940 Sleidinge
tel: 09/357 60 86
fax: 09/357 78 35



Suikerwafels



1 Zet het keukengerei klaar:

mixer met kneedhaken
mes/schaar
weegschaal
2 koffielepels
kom
beker
keukenwekker
kleine kookpot
soeplepel
koffielepel
taartrooster
hartjeswafelijzer
borsteltje
dubbele vleespen
2 doosjes-schaaltje voor boter

Boodschappenlijstje

1 pak suiker
1 pak bloem
1 pakje verse gist
1 pakje boter
1 pak zout
6 eieren
1 doos parelsuiker
1/2 l melk





Melk in herberg Tentakel[3]

Suikerwafels

2 het deeg



Werkwijze:

- 1 Zet alles klaar.
- 2 Weeg de bloem, de boter en de parelsuiker af.
- 3 Verwarm 2 soeplepels melk+ 2 koffielepels melk tot het lauw is. Doe de gist en de lauwe melk in een beker. Maak met 2 koffielepels de verse gist vloeibaar.
- 4 Zeef de bloem met het zout en de suiker in een kom.
- 5 Maak in het midden een kuiltje
- 6 Giet de vloeibare gist in de kuil
- 7 Doe er het ei en de boter erbij.
- 8 Kneed goed met de mixer. Dek het deeg af en laat 15 minuten rusten.

Dit heb je nodig:

voor 7 suikerwafels

- 120 gram bloem
- 10 gram verse gist
- 75 gram boter
- 12 gram suiker
- een mespunt zout
- 2 soeplepels melk
- 1 koffielepel melk
- 1 ei
- verder
- 90 gram parelsuiker



3 Suikerwafels



9 Kneed 90 gram suikerparels in het deeg.

10 Laat het deeg 10 minuten rusten.

11 Verwarm het wafelijzer voor op stand 4.

12 Vet het in.

13 Leg 1 eetlepel deeg in het wafelijzer. Druk het wafelijzer goed dicht. Tel tot 30 en de wafels zijn gebakken.

14 Haal de wafels uit het ijzer. Laat ze afkoelen op een taartrooster.

Dit heb je nodig:
90 gram parelsuiker

Tip: Het beste resultaat bekomt men wanneer men de deegstukjes in olie dompelt.



Plattekaaspoffertjes



zet het keukengerei voor platte kaaspannenkoekjes klaar:

weegschaal
mixer
potje om ei te splitsen
maatbeker
kom
houten lepel
gourmetstel
spatels
bloemsuikerzeef
pannenlikker
ijsschep
Pannenkoekenmes

Boodschappenlijstje
een halve kg vette platte kaas
een halve liter melk
1 pak bloem
6 eieren
1 pak suiker
1 pakje bakboter





Plattekaaspoffertjes

Dit heb je nodig:
voor 32 pannenkoekjes

200 gram vette platte kaas
120 ml magere melk
75 gram bloem
2 eieren
1 soeplepel suiker
bakboter

Werkwijze

1 Meng de platte kaas, de melk en de bloem in een kom. Doe er het eigeel en de suiker bij.

2 Splits de eieren. Klop het wit van ei stijf tot je de kom kan omdraaien.

3 Schep het eiwit onder het deeg met een houten lepel.

5 Smelt een beetje boter in een koekenpan of gourmetstel. Laat bruinen en open vloeien in de pan.

6 Doe er met een ijsschep deeg in. Bak de pannenkoek tot er luchtbelletjes ontstaan.

7 Keer hem om (**niet verschuiven!**) en bak de andere kant.

Tik nooit op de kom, anders klop je de lucht uit het eiwit.



Vloan



Boodschappenlijst:

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



Zet het keukengerei klaar:

weegschaal
grote kookpot
soeplepel
houten lepel
aarden kom
pannenlikker

Dit heb je nodig:

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

verder:

boter

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.



Aardbeishake



Zet het keukengerei klaar:

mes
lepel
maatbeker
rietjes
blender
weegschaal
doosje om suiker af te wegen
bekers

Boodschappenlijstje

voor 15 personen

1 pak suiker
2 liter melk
1 kg aardbeien of
3 x 300 g Ardo diep-
gevroren aardbeien of
bosvruchtenkorf
vanille-ijs



Aardbeishake



Werkwijze:

- 1 Draai de kroontjes van de aardbeien.
- 2 Mix de aardbeien met de melk, de suiker en het vanille-ijs in de blender
- 3 Giet de milkshake in bekers. Drink de milkshake met een rietje.

Dit heb je nodig:

voor 15 personen:
300 gram suiker
2 liter melk
1 kg aardbeien of 3 x300 g
diepgevroren aardbeien of
bosvruchtenkorf
600 gram vanille-ijs



Oliebollen met Augustijn



Boodschappenlijstje
500g ANCO
oliebollenmix
1 flesje Augustijn
500 ml melk
frituurvet

Zet het keukengerei klaar:

Flesopener
kom
houten lepel
keukenhanddoek
frituurketel
2 soeplepels
keukenrol
bloemsuikerzeef
tipzakken
schuimspaan





Oliebollen met Augustijn



Werkwijze:

1 Meng de oliebollemix met de gist, de warme melk en 1 flesje Augustijn in een kom.

2 Roer met een houten lepel tot je een glad deeg bekomt.

3 Dek het deeg af met een vochtige doek.

Laat het deeg 20 à 30 minuten op een tochtvrije plaats rijzen.

Dit heb je nodig:
500g ANCO
oliebollemix
330 ml Augustijn
250 ml warme
melk
frituurvet

4 De frituur verhitten op 190C

5 Met behulp van 2 koffielepels deegbollen in het vet laten glijden

6 Laat ze 4 minuten bakken.

7 De oliebolletjes uit het vet nemen en op keukenpapier laten uitlekken.

8 Bestrooien met poedersuiker.
Onmiddellijk opeten!



Oliebollen met Augustijn

6 Met behulp van 2 soeplepels deegbollen in het vet laten glijden

7 Laat ze 5 minuten bakken.

8 De oliebolletjes uit het vet nemen en op keukenpapier laten uitlekken.

9 Bestrooien met poedersuiker.
Onmiddellijk opeten!



