

De zoete (kinder)inval...



GREETS MIKADO

E J

W A FELS

R

COOKING

O

MILKSHAKE

Mokka ijs
Mokka-hazelnootshake
Aveve bewaarwafels
Mikado

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

Mikado ofwel Pannenkoeken met banketbakkersroom en chocoladesaus

1 Zet het keukengerei klaar:

schaaltje om boter af te wegen
koffielepel
voor de pannenkoeken:
kom
maatbeker
klopper
pannenkoekenpan
pannenkoekenmes
sauslepel
pannenlikker
bord
voor de chocoladesaus
kleine kookpot
houten plankje
3 potjes om af te wegen
houten lepel
pannenlikker
voor banketbakkersroom
2 doosjes
soeplepel
kookpot
lepels
maatbeker
klopper
weegschaal
potje om ei te splitsen

Boodschappenlijst:

1 zakje pannenkoekenmix van Dr. Oetker
een halve liter melk
1 pakje boter
1 pak suiker
2 brickjes van 2 dl room
1 plak fondantchocolade
1 pak puddingpoeder vanille
1 liter melk
6 eieren



Mikado ofwel Pannenkoeken met banketbakkersroom en chocoladesaus

2 Voor de pannenkoeken.

Werkwijze:

Meet 4 en een halve dl melk af.

1 Doe de inhoud van het zakje pannenkoekenmix van Dr. Oetker in een kom

2 Voeg langzaam en al roerend 4 en een halve dl melk toe.

3 Maak de pannenkoekenpan goed heet.

(kookplaat stand 9)

Smelt een klontje boter in de pan.

Laat de boter rondlopen in de pan

4 Doe 2 sauslepels deeg in de pannenkoekenpan.

Laat het deeg rondlopen in de pannenkoekenpan.

Laat bruinen.

5 Steek een pannenkoekenmes onder de pannenkoek.

Draai de pannenkoek om.

Bak de pannenkoek aan de andere kant goudbruin.

6 Leg de pannenkoeken op een bord.

Dit heb je nodig voor 8 pannenkoeken:
1 zakje pannenkoekenmix van Dr. Oetker
4 en een halve dl melk



Mikado ofwel Pannenkoeken met banketbakkersroom en chocoladesaus

3 Banketbakkersroom

Werkwijze:

1 Breek de puddingpoeder met 1 dl melk .

2 Splits het ei.

Meng de dooier onder de gebroken puddingpoeder.

3 Breng de rest van de melk met de suiker aan de kook **ZONDER ERIN TE ROEREN!**

4 Voeg de kokende melk bij het mengsel.

5 Giet het mengsel terug in de kookpot. Breng al roerend aan de kook. Laat afkoelen.

6 Leg 1 soeplepel banketbakkersroom op elke pannenkoek; Rol ze op.

Dit heb je nodig:

- 40 gram puddingpoeder
- vanille
- 6 dl melk
- 100 gram suiker
- 1 ei



Mikado ofwel Pannenkoeken met banketbakkersroom en chocoladesaus

4 Chocoladesaus

Werkwijze :

1 Zet alles klaar.
2 Weeg de boter en de suiker af.

1 Breng in een pan de room met de suiker aan de kook.
2 Neem de pan van het vuur. Voeg stukjes boter en chocolade toe.

3 Roer met een houten lepel tot alles goed gemengd is.

4 Laat de ganache afkoelen. Bewaar de ganache in de koelkast.

Warm de chocoladesaus voor het gebruik eventjes op, opdat de saus vloeibaarder, dus beter uitsrijkbaar zou zijn.

5 Doe met een koffielepel chocoladesaus op elke pannenkoek.

Dit heb je nodig

3 dl room
200 gram suiker
100 gram boter
300 gram fondantchocolade



Mokka-ijs (met een ijsmachine te maken) Mokka-hazelnootshake

Zet het keukengerei klaar :

klopper
aardappelmes/plankje
grote kookpot
vork
2 maatbekers
doos met deksel / ijsschep/
potje voor warm water

potje om ei los te kloppen/
Potje om ei te splitsen
mixer met kloppers
houten lepel
koffiezet-filterzakje
ijsbereider

Blender

boodschappenlijst:

- ⦿ Koffie
- ⦿ 250ml room
- ⦿ 6 eieren
- ⦿ fijne griessuiker
- ⦿ 500ml melk
- ⦿ nutella choco





Mokka-ijs (met een ijsmachine te maken)

Dit heb je nodig :

- 125ml sterke koffie
- 250ml room
- 3 eierdooiers
- 125g fijne griessuiker

Werkwijze :

Maak sterke koffie. Vul de koffiezet tot aan het streepje minimum met water. Gebruik 6 maatjes koffie. Laat afkoelen.

Splits de eieren

De eidooiers met de koffie en de suiker in een pan opkloppen tot een schuimig mengsel.

Klop de room licht stijf.

De room met een houten lepel onder de massa luchtig doorscheppen.

Het mengsel in de roomijsmachine doen. (Zie gebruiksaanwijzing!)

Het mokka-ijs in een gesloten doos in de diepvries bewaren.



Mokka-hazelnootshake

Werkwijze:

Mix alle ingrediënten met een shaker.

Opdienen in een melksnormeterglas.

Dit heb je nodig :

200ml melk

1 bol mokka ijs

1 à 2 koffielepels suiker

1 soeplepel nutella choco



Aeveve bewaarwafels

1 Zet het keukengerei klaar:

weegschaal
schaaltje om boter af te wegen

2 lepels
wafelijzer
borsteltje
rooster
houten lepel
pan
mixer
dubbele vleespen

Boodschappenlijst:

- *Mix voor cake van aveve
- *boter
- *eieren
- *vanillesuiker



Aveve bewaarwafels

Werkwijze

1 Smelt de boter in een pot.
2 Neem de pan van het fornuis. Voeg de vanillesuiker toe. Klop met de mixer tot de suiker opgelost is. Voeg de eieren toe. Klop de deegmassa tot romig met de mixer of roer glad met een houten lepel

3 Schep de mix voor cake eronder met een houten lepel. 4 Verwarm het wafelijzer voor op stand

5. Vet het in met een borsteltje. Schep met behulp van 2 eetlepels deeg in het wafelijzer. Tel tot 15 & de wafels zijn bakken. Haal de wafels uit het wafelijzer. Laat ze afkoelen op een rooster.

Dit heb je nodig :

- * 330 g Mix voor cake van aveve
- * 150 g boter
- * 3 eieren
- * 3 zakjes vanillesuiker



