

## Koken rond “Hotel op stelten”

Samson en Gert zien hun vakantieplannen in rook opgaan. Het oude hotel van de opa van Marlèneke dreigt afgebroken te worden als het niet dringend vernieuwd wordt. Samson en Gert starten met de renovatie, maar wat ze echter niet weten, is dat twee boeven ooit hun buit hebben verstoppt in het gebouw. Wanneer de twee schurken de gevangenis verlaten, willen ze maar één ding: hun schat ophalen.



### Spaghetti:

refreinS+G+K: wat eten we vandaag?  
spaghetti  
spaghetti  
spaghetti  
wat eten we zo graag?  
spaghetti  
spaghetti  
spaghetti  
wat willen we eten als ons buikje knort?  
wij willen spaghetti op ons bord

## Pasta Octaaf de Bolle in brooddeeg Broodpopjes “Gert, Marleneke”

Greet Iybaert  
Polenstraat 169a  
9940 Evergem  
tel: 09 357 6086  
fax: 09 357 78 35

Gemeentelijke Jeugddienst  
9940 Evergem



# Octaaf De Bolle in Sandwichdeeg

## 1 Zet het keukengerei klaar:

voor het deeg  
zeef  
mixer met kneedhaken  
weegschaal  
2 koffielepels  
kom  
beker  
wekker  
bakpapier  
borstel  
schaar  
2 maatbekers  
taartrooster  
schaar  
scherp mes  
schaaltje  
2 vorken  
borstel

## Boodschappenlijst

Een halve liter melk  
1 pak bloem  
1 pakje verse gist  
1 pakje boter  
1 pak zout  
6 eieren  
1 doos parelsuiker  
1 pak suiker





## 2 Het deeg

### Dit heb je nodig voor 16 Octaafjes:

510 gram bloem  
42 gram verse gist  
110 gram boter  
1 1/2 koffielepel zout  
1 dl melk + 1 dl water  
1 ei  
60 gram suiker  
Verder:  
Suikerparels, 1 ei

### Werkwijze:

Zet alles klaar.

Weeg de bloem en de boter af.

Meet de melk en het water af.

1 Verwarm 1 dl melk tot het lauw is. Doe de gist en de lauwe melk in een beker.

Maak met 2 koffielepels de verse gist vloeibaar.

2 Zeef de bloem met het zout in een kom.

3 Maak in het midden een kuiltje.

4 Giet de vloeibare gist in de kuil.

5 Doe het water, het ei en de boter erbij.

6 Kneed goed met de mixer.

7 Dek het deeg af en laat 20 minuten rusten



### 3 Octaaf De Bolle

Verwarm de oven voor op 200°C.

Werkwijze:

8 Vet een bakplaat in of gebruik aluminiumfolie

9 Weeg porties van 50 gram deeg af.

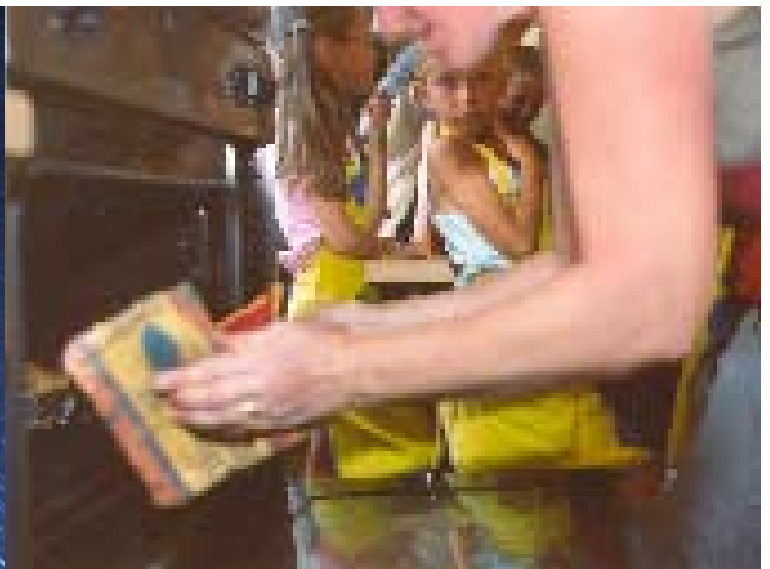
10 Draai een bolletje voor het hoofd. Leg het op de bakplaat of aluminiumfolie

11 Breek het ei in een schaaltje. Klop het los met 2 vorken. Strijk met een borstel het deeg in met losgeklopt ei.

12 Maak oogjes, een neus en een mond met suikerparels.

13 Dek af. Laat ongeveer een half uur rijzen.

20 Bak 12 minuten in een warmeluchtoven op 200°C.



# Gert en malèneke van chocolade – of rozijnenbrood

## 1 Zet het keukengerei klaar:

voor het deeg  
zeef  
mixer met kneedhaken  
weegschaal  
2 koffielepels  
kom  
beker  
wekker  
vormpjes  
kleine kom  
borstel  
taartrooster

## Boodschappenlijst

1 pak suiker  
1 pak bloem  
2 pakjes verse gist  
1 pakje gezouten boter  
1 pak zout  
6 eieren  
een halve liter melk  
200 gram chocoladedruppels of rozijnen  
1 doos suikerparels





## 2 Het deeg

### Dit heb je nodig voor 16 popjes:

510 gram bloem  
42 gram verse gist  
110 gram gezouten boter  
50 gram suiker  
anderhalve koffielepel zout  
2 dl melk  
1 ei  
verder:  
chocoladedruppels  
suikerparels  
1 ei

### Werkwijze:

Zet alles klaar.

Weeg de bloem, en de boter af.

Meet 2 dl melk af.

1 Verwarm de melk tot ze lauw is. Doe de gist en een beetje lauwe melk in een beker. Maak met 2 koffielepels de verse gist vloeibaar.

2 Zeef de bloem met het zout en de suiker in een kom.

3 Maak in het midden een kuiltje.

4 Giet de vloeibare gist in de kuil.

5 Doe de rest van de melk, het ei en de boter erbij.

6 Kneed goed met de mixer.

7 Dek het deeg af en laat 20 minuten rusten

-paginabreak 3 De broodjes

8 Neem een bakplaat of aluminium folie. Vet de bakplaat in.

9 Verdeel het deeg in porties van 50 gram. (Indien het deeg plakt, doe je er een beetje bloem rond.)

10 Sla het deeg door.



- 11 Vet de vormpjes in.
- 12 Neem van ieder bolletje een deel van het deeg (20g) weg. Duw dit in het hoofdje.
- 13 Weeg porties van 10 gram chocoladedruppels of rozijnen af.
- 14 Duw 30 gram deeg plat. Leg chocoladedruppels in het midden van het deeg. Vouw het deeg rond de chocoladedruppels. Kneed de chocoladedruppels in het deeg. Of kneed de rozijnen in het deeg.
- 15 Duw dit in het lijfje.
- 16 Breek een ei in een kom. Klop het los met een vork. Smeer met een borstel de popjes in met ei. Maak oogjes, mondje en knoopjes of een initiaal met de suikerparels die opzij liggen.
- 17 Dek af (met een omgekeerde bakplaat.) Laat nog een half uur rijzen. Verwarm de warmeluchtoven voor op 200 graden.
- 18 Bak de broodjes 12 minuten. Haal ze van de bakplaat. Laat ze afkoelen op een taartrooster.



# Spaghetti

## Boodschappenlijstje

2 pakjes spaghetti van 250 gram  
een halve kg kalfs-rund gehakt  
1 netje uien  
een halve kg wortelen  
2 paprika's  
een halve liter gezeefde tomaten  
1 pak zout  
spaghettikruiden  
maizenaexpress  
70 gram gemalen kaas  
1 fles olie

## Zet het keukengerei klaar:

pan voor saus  
dunschiller  
messen  
plankjes  
vergiet  
vleesvork  
schaar  
spaghettitang  
pollepel  
kleine kookpot  
keukenmachine  
vergiet  
grote kookpot





# Spaghetti

## Dit heb je nodig voor 4 personen:

320 gram spaghetti  
een halve kg kalfs-rund gehakt  
1 ajuin  
een halve kg wortelen  
2 paprika's  
een halve liter gezeefde tomaten  
1 koffielepel zout  
spaghettikruiden  
maizenaexpress  
70 gram gemalen kaas  
Om in het water voor  
de spaghetti te doen:  
1 eetlepel olie

## Werkwijze :

1 zet alles klaar

2 weeg de spaghetti af.

Voor de spaghettisaus:

Leg een oude krant op het werkblad.

Zet alles klaar.

1 Neem de wortelen bovenaan vast. Haal met een dunschiller van boven naar onder de schil eraf. Draai met de wortel. Snijd de boven en onderkant eraf. Snijd de wortelen in grote stukken. Snijd ze fijn met de keukenrobot of rasp ze met een rauwkostmolen.

2 Was de paprika's. Prik het kroontje eruit. snijd door en verwijder de zaadjes. Snijd elke paprika in 2. Leg de paprikahelften in een pannetje. Zet ze onder water. Breng aan de kook. Laat 1 minuutje doorkoken. Giet ze boven de gootsteen af door een zeef. Laat er koud water over stromen. Snijd de paprika fijn met de keukenrobot.



# Spaghetti

3 Breng ruim water aan de kook. Voeg 1 eetlepel zout en 1 eetlepel olie (tegen overkoken) toe.

4 Pel de ui. Snijd de ui in grote stukken. Snijd de ui met het mes van de keukenmachine in snippers. Ruim het afval op.

5 Meng de uisnippers onder het gehakt.

Bak het vlees (zonder vet).

Roer het los met een vork tot er geen roze vlees meer te zien is.

6 Voeg de wortelen, de paprika en de gezeefde tomaten toe. Doe er zout en kruiden bij en meng alles. Zet een deksel op de pan en laat sudderen.

7 Kook de spaghetti beetgaar. (Kijk op de verpakking hoe lang de spaghetti moet koken.)

8 Bind de saus met maizenaexpress. Men kan de saus van tevoren bereiden.

9 Zet de pan van het vuur. Laat de spaghetti 1 minuut rusten. Giet af.

Spoel de spaghetti in het vergiet met het water. Meng een beetje saus onder de spaghetti (om kleven tegen te gaan).

Dien de saus apart op. Geef er gemalen kaas bij.



# Pastadeeg

## Boodschappenlijst:

250g meel Le gran farine  
1 ei

## Zet het keukengerei klaar:

Pastamachines  
Tupperwareâmaatkan  
Mixer met kneedhaken  
handdoeken



# Pastadeeg

## Dit heb je nodig:

250g meel Le gran farine

1 ei

75 ml water

of

250g meel Le gran farine

150 ml water

## Werkwijze:

1 Doe de ingrediënten in een maatkan

2 Kneed met de mixer.

3 Verdeel het deeg in gelijke delen, duw ze plat met de hand en duw ze door de cilindrs van de pastamachine. (stand 1)

Plooi het deeg samen en herhaal dit. Verminder telkens de afstand tussen de rollen (stand 2-6)

4 Snijd spaghetti of tagliatelli met het achterste hulpstuk van de machine. Laat de deegwaren mooi opengespreid drogen op handdoeken.

5 De zelfgemaakte pasta moet slechts enkele minuten koken in gezouten water met een beetje olie (tegen kleven) erin.



