

10.04.'96

Parochiezaal  
Lindenlaan 33  
9940 Ertvelde

09.04.'96

Greet Lybaert  
Polenstraat 169a  
9940 Sleidinge

11.04.'96

Gemeentelijke Basisschool  
Kapellestraat 73  
9940 Evergem

# PATROONS AAN HET FORNUIS



preisoep  
mini-pizza  
vogelnestjes met tomatensaus  
aardappelpuree  
chocolademousse

Gemeentelijke Jeugddienst  
Sandra Van Vooren  
Weststraat 31  
9940 Sleidinge  
Tel. 357 54 11

Greet Lybaert  
Diëtiste  
Polenstraat 169a  
9940 Sleidinge  
Tel. 357 60 86

# Mini pizza's

## Zet het keukengerei klaar voor de mini-pizza's

voor pizzadeeg:

zeef/maatbeker  
mixer met kneedhaken  
weegschaal  
2 koffielepels  
kom  
beker  
wekker  
kleine kookpot

voor mini pizza's:

koekjesvormpjes  
deegrol of pastamachine  
koffielepel  
2 zeven  
blikopener  
plankjes  
messen  
onderzetbordjes  
servetten of keukenrol  
pannenkoekenmes  
2 paar pannenlappen  
2 bakplaten

### Boodschappenlijst:

1 pak bloem  
1 pakje verse gist  
1 pakje boter  
1 pak zout  
2 sneden gekookte ham  
1 blikje ananasblokjes van 140 gram  
100 gram Ardeense salami  
400 gram tomatenblokjes (Cubetti)  
2 blikjes TV-worstjes  
100 gram gemalen gruyèrekaas  
of 2 zakjes mozzarella





# Pizzadeeg

## Werkwijze

- 1 Zet alles klaar
- 2 Weeg de bloem, de gist en de boter af.
- 3 Meet een kwart liter water af.
  - 1 verwarm een kwart liter water tot het lauw is. Doe de gist en een beetje lauw water 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 de rest van het water en de boter erbij.
- 6 Kneed goed met de mixer.
- 7 Dek het deeg af en laat 20 minuten rusten.

**Dit heb je nodig voor 14 personen:**

500 gram bloem  
25 gram verse gist  
25 gram boter  
anderhalve koffielepel zout  
een kwart liter water



# Beleg voor mini pizza

## Werkwijze

Verwarm de oven voor op 250°Celsius

Open het blikje met ananas. Laat de ananas uitlekken in een zeef.

1 Rol het deeg zeer dun uit.

2 Vet 2 bakplaten in. Steek vormpjes uit het deeg. Leg ze op de bakplaten. Leg hierop gezeefde tomaten.

3 Snijd gekookte hesp, Ardeense salami en TV-worstjes in stukjes.

4 Beleg met stukjes:

- ananas en gekookte hesp
- ardeense salami
- TV-worstjes

5 Snijd 2 bollen mozzarella in stukjes. Leg de mozzarella op de pizza's of bestrooi de pizza's met 100 g gemalen kaas.

6 Bak de pizza's 10 minuten in de oven op 250°Celsius. Leg 2 paar pannenlappen boven elkaar.

Haal de bakplaat uit de oven. Maak de pizza's los met een pannenkoekenmes. Leg ze op een bordje.

**Dit heb je nodig voor 14 personen:**

- 2 sneden gekookte ham
- 1 blikje ananasblokjes van 140 g
- 100 g Ardeense salami
- 400 g tomatenblokjes (Cubetti)
- 2 blikjes TV-worstjes
- 100 gram gemalen gruyèrekaas
- of 2 zakjes mozzarella



# Gemixte preisoep

Zet het keukengerei klaar:

- soepmixer
- grote kookpot met deksel
- kleine kookpot met deksel
- houten lepel
- dunschiller
- 2 maatbekers 2l
- plankjes
- messen
- pollepel / soeptassen
- pepermolen
- oude krant

## Boodschappenlijstje

- 1 pak selderij
- 1 pak prei
- 1 netje uien
- 1 pakje vleesbouillonblokjes
- 1 pakje boter
- 1 pak zout
- 1 doosje peperbollen
- een zak aardappelen





## Gemixte preisoep

### Werkwijze:

- 1 Meet 1 liter & 2 l water af.
- 2 Doe de schil van de ui weg. Snijd de ui in stukken.
- 3 Maak de prei schoon: snijd de worteltjes eraf. Doe de vuile bladeren weg. Snijd van het wit naar het groen middendoor, en spoel onder stromend water. Snijd in stukken
- 4 Was de selder. Snijd in stukjes.

### Dit heb je nodig voor 17 borden:

- 2 liter water
- 1 liter water
- 3 stengels selderij
- wit van 3 preien
- 450 g uien
- 6 vleesbouillonblokjes
- 40 gram boter
- anderhalve koffielepel zout/peper
- een kwart van een maatbeker aardappelen



# Gemixte preisoep

## De bereiding:

- 5 Smelt een klontje boter in een grote kookpot.
- 8 Laat de ui hierin glazig worden.
- 7 voeg de prei, selder, de aardappelen en een beetje water toe.  
Roer om met een houten lepel. Zet een deksel op de pot. Laat een beetje stoven.
- 8 Voeg het water en de bouillonblokjes toe.
- 9 Kruid met peper en zout. Zet een deksel op de pot. Laat een half uur sudderen.
- 10 Haal de pan van het fornuis en mix de soep.
- 11 Zet de kookpot terug op het fornuis.
- 12 Proef en breng op smaak met peper en zout.



# Aardappelpuree

## Werkwijze

1 Leg een oude krant op het werkblad. Schil de aardappelen met een dunschiller. Leg ze in een vergiet. Ruim het afval op. Spoel de aardappelen onder stromend water. Zet het vergiet op een bord.

2 Snijd de aardappelen in 4 stukken.

### gekookte aardappelen

3 Vul een kookpot met water.

4 Doe er een koffielepel zout in.

5 Breng het water aan de kook.

6 Leg de aardappelen in het kokend water. Zet een deksel op de kookpot. Kook de aardappelen 20 minuten. Zet een vergiet in de gootsteen.

7 Giet de aardappelen in het vergiet. Laat ze goed uitdampen.

Dit heb je nodig voor

5 personen:

1 kg aardappelen

1 en een halve dl melk

1 eierdooier

150 gram boter

zout-peper-muskaatnoot



# Puree

## Werkwijze:

7 Meet de melk af. Breng ze aan de kook.

8 Verwarm de oven voor op 200°C.

9 Splits de eieren: tik met een ei op de rand van een potje tot er een barst in het ei is. Maak met je vinger een gat in het ei. Laat het wit van ei in het potje lopen. Zet opzij.

10 Zet een vergiet in de gootsteen. Giet de aardappelen in het vergiet.

11 Laat ze goed uitdampen.

12 Maak puree: giet de aardappelen in de passe-vite. Zet de passe-vite bovenop de kookpot. Draai de aardappelen door de passe-vite.

13 Meng ze met de kokende melk, boter en de eierdooiers. Roer zeer goed met een houten lepel tot de puree glad wordt. Breng op smaak met zout, peper en muskaatnoot.

14 Doe de puree in een ovenschaal.

Strooi er paneermeel over. Leg er hier en daar een klontje boter bovenop.

Plaats de schaal in de hete oven.

Op het laatste kan je de schaal nog even onder de grill plaatsen om een mooie bruine korst te bekomen.



# Vogelnestjes in...

## 1. Hard gekookte eieren :

(Voor eieren met een broze schaal, mag in het kookwater een geutje azijn gedaan worden.) Leg de eieren voorzichtig in een pannetje met koud water. Breng aan de kook en laat het 8 minuten doorkoken.

Haal de pan van het vuur en zet hem onder de koude kraan. Laat er koud water over stromen tot ze afgekoeld zijn. (Dan pellen de eieren gemakkelijker.)

Tik de eieren tegen een hard oppervlak zodat ze barsten . Afpellen.

**Dit heb je nodig voor 4 personen:**

300g speciaal gehakt + 2 lepels paneermeel + 2 eieren

4 eieren

(pan met water of een eierkoker)  
wit van ei + paneermeel

frituur

## 2. Meng 2 eetlepels paneermeel en 2 eieren onder het gehakt.

Maak je handen nat. Bedek de gepelde eieren helemaal met gehakt. Maak er een bol van.

## 3 Splits eieren.

Klop in een bord het eiwit los met een vork.

Doe paneermeel in een bord.

Wentel de bol in wit van ei en daarna in paneermeel.

# ...tomatensaus

voor 8 personen:

4.

We beginnen met een witte saus :

Pel de ajuin en versnipper hem.

Smelt de boter, laat de ajuin er even in sudderen. Voeg de bloem toe en roer goed.

Voeg de bouillon en het sap van de champignons beetje bij beetje al roerend toe.

Voeg de tomatenpuree toe.

Voeg peper en zout toe.

Doe de champignons erbij.

Nog eens proeven en op smaak brengen met peper en zout.

**De bol bakken in frituurvet van 180°C.**

5. Snijd de bollen met met een scherp mes in de breedte door.

Schik ze op een schotel met de doorsnede naar boven, zodat het gehakt gelijk is op een rond nestje waar een half ei inzit.

Giet er de tomatensaus rond en dien op met aardappelpuree.

**SMAKELIJK!!!**

## Dit heb je nodig:

1 /2 liter kookvocht  
50 gram boter/50 gram bloem  
3/4 koffielepel zout/peper  
50 gram ui / 1 bouillonblokje  
70 gram tomatenpuree  
champignons en sap van de champignons (vers gestoofd of glas)



# Chocolademousse

## Zet het keukengerei klaar:

weegschaal  
mixer  
maatbeker  
kommetjes  
houten lepel  
pannenlikker  
keukenrobot  
koffielepel  
soeplepel  
bain - marie of microgolfoven  
potje om ei te splitsen

## Boodschappenlijstje

een plak chocolade  
een halve liter melk  
1 pak bloedsuiker  
6 eieren

14



# Chocolademousse

## Werkwijze:

- 1 Splits de eieren. Klop het wit van ei stijf tot je de kom kan omdraaien.
- 2 Mix de eierdooiers en de bloedsuiker tot een luchtig beslag. Het mengsel moet bleek zien.
- 3 Doe de melk bij de chocolade. Smelt de chocolade in de microgolfoven. Roer de gesmolten chocolade onder het ei-bloedsuikermengsel.
- 5 Schep het eiwit onder het mengsel met een houten lepel.
- 6 Schep de chocolademousse in kommetjes. Zet ze koel.

**Dit heb je nodig voor 5 personen:**

200 gram chocolade  
5 koffielepels melk  
5 soeplepels bloedsuiker  
5 eieren



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

15



CHEF-KOKS IN SPE  
-KOKKERELLEN  
13-, 14-, 15-jarigen

**EVERGEM - 12.04.96**

Gem. Basisschool  
Max. : ~~25~~ deelnemers  
NM. : 14.00 - 17.00 u.

	Naam	Adres	Geb.datum	Telefoon	Betaling
X 1	De Decker	Malestraat 49-EV		253.72.73	cont. 5/3 CW
X 2	De Vissers E.v.	Vrouw 1. EV	29/01/83	255.5563	cont. 7/3 JB
13	De Bruggenleen	Rabautstr 26, Gids.	17/11/82	357.60.27	cont. 2/3
4	Stene Van Vooren	Overhinden 34 EV	8/3/82	357.61.71	
5	Verbeke Jell	Vogelwikkesh 21	15.10.81	253.86.42	cont. 18/3
X 6	<del>Thijs Matthieu</del>	<del>Groenmansdreef 23</del>	<del>11.4.82</del>	<del>253.09.38</del>	<del>cont. 29/3</del>
X 7	Gregory	<del>-----</del>	.	.	cont. 29/3
X 8	Sebastien	<del>-----</del>	17.8.80	.	cont. 29/3
X 9	De Smet Guurher	R. Novorun 7 - Steed.	19.2.83	357.68.24	cont. 20/3 CW
X 10	Lysebettens Maacke	Wittenmoer 10 . SD.	28.6.83	357.62.45	cont. 28/3
X 11	Jimca Van de Wjckel	} verbroedersg. 40 Zelzote Jugdeunium de Belle		342.90.45	
X 12	Bouw Jansmaat			"	
X 13	Andy De Baere			"	
X 14	Ellen Jaspers			"	
15					