

Koken rond carnaval

Toverstafjes

Pizza met papa chico ringworst
standbeeld

Clown in cake- & brooddeeg

Lekkere gezichtjes met vleessalade

Vitamientje's rode cocktail



Greet Iybaert

Polenstraat 169a

9940 Evergem

tel: 09 357 6086

fax: 09 357 78 35

25.2.2006



Mini pizzamaskers

1 Zet het keukengerei voor de mini pizza's klaar: voor pizzadeeg

lepel/mes

mixer met kneedhaken

weegschaal

2 koffielepels / beker

kom

kleine kookpot

wekker

voor mini pizza's

rond koekjesvormpje (bodems 12 cm)

deegrol of pastamachine

koffielepel

(blikopener)

plankjes

messen

onderzetbordjes (bodems 12 cm)

servetten of keukenrol

pannenkoekenmes

2 paar pannenlappen

2 bakplaten

maatbeker

schaaltje voor boter

Boodschappenlijst:

1 pak bloem / 1 pak zout

1 pakje verse gist

1 pakje boter

100 g papa Chico ringworst

400 gram tomatenblokjes (cubetti)

2 blikjes TV worstjes

100 g gemalen Gruyère

kestomaatjes





2 Dit heb je nodig voor 16 toverstafjes & pizzadeeg voor 14 personen:

500 +250 gram bloem
25 + 12.5 gram verse gist
25 + 12.5 gram boter
anderhalve + 3/4 koffielepel zout
2 en een halve dl + 125 ml water

Werkwijze:

- 1 Zet alles klaar.
- 2 Weeg de bloem, de gist en de boter af.
- 3 Meet het water af.
- 4 Verwarm het water in een kleine kookpot tot het lauw is. Voel met je vinger.
- 5 Doe de gist en een beetje lauw water in een beker. Maak met 2 koffielepels de verse gist vloeibaar.
- 6 Zeef de bloem met het zout in een kom.
- 7 Maak in het midden een kuiltje.
- 8 Giet de vloeibare gist in de kuil.
- 9 Doe de rest van het water en de boter erbij.
- 10 Kneed goed met de mixer.
- 11 Dek het deeg af en laat 20 minuten rusten.



3 16 Toverstafjes

Verwarm de warmelucht oven voor op 170°C

Werkwijze:

- 1 Weeg porties van 25 gram deeg af.
 - 2 Vet 2 bakplaten in.
 - 3 Rol het deeg tot lange worstjes van een halve cm dik. Leg ze op de bakplaten.
 - 4 Laat de worstjes 15 minuten rijzen.
 - 5 Besprenkel de worstjes met water.
 - 6 Bak de soepstengels 15 minuten in de warmelucht oven op 170°C.
- Leg 2 paar pannelappen boven elkaar.
Haal de bakplaat uit de oven.
Laat ze afkoelen op een rooster.

Beleg voor mini pizzamaskers

Dit heb je nodig voor 14 personen:

- 100 g papa Chico ringworst
- 400 gram tomatenblokjes (cubetti)
- 2 blikjes TV worstjes
- 100 gram gemalen Gruyèrekaas
- kestomaatjes

Werkwijze:

Verwarm de oven voor op maximum

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

- 1 Vet 2 bakplaten in.
- 2 Rol het deeg zeer dun uit. Leg het uitgerolde deeg op de bakplaten. Steek ronde vormpjes uit het deeg.
- 3 Voor het haar:
Rol 2 stukjes deeg uit met een pasta machine. Draai ze daarna door het hulpstuk voor spaghetti. Duw ze aan beide zijden van het hoofd.
- 4 Leg hierop gezeefde tomaten.
- 5 Snijd reepjes gekookte hesp voor een strik , TV worstjes in 2 voor de neus en kerstomatjes in 2 voor de ogen.
- 6 Snijd TV worstjes overlans door voor de mond.
- 7 Bestrooi de pizza's met 100 gram gemalen kaas voor het haar.
- 8 Bak de pizza's 10 minuten in de oven op 250°C. Leg 2 paar pannelappen boven elkaar. Haal de bakplaat uit de oven. Maak de pizza's los met een pannenkoekenmes. Leg ze op een bordje.



Clowntjes van sandwichdeeg

1 Zet het keukengerei klaar:

voor het deeg
lepel /mes
mixer met kneedhaken
weegschaal
2 koffielepels
kom
beker
wekker
kleine kom
borstel/schaaltje + 2 vorken
pastamachine
taartrooster
Bakpapier of aluminiumfolie

Boodschappenlijst

1 pak suiker
1 pak bloem
2 pakjes verse gist
1 pakje gezouten boter
1 pak zout
6 eieren
een halve liter melk
chocoladedruppels of rozijnen
Cashwnoten
Chocoladedruppels





2 Het deeg

Dit heb je nodig voor 16 clowntjes x100 gram:

1 kg + 20 gram bloem
84 gram verse gist
220 gram gezouten boter
100 gram suiker
3 koffielepels zout
4 dl melk
2 eieren
verder
cashewnoten, chocoladedruppels of rozijnen
1 ei

Werkwijze:

1 Zet alles klaar.
2 Weeg de bloem,
en de boter af.
3 Meet 4 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, de eieren en de boter erbij.
6 Kneed goed
met de mixer.
7 Dek het deeg af en laat 20 minuten
rusten



Clowntjes van sandwichdeeg

3 De broodjes

8 Neem een bakplaat of aluminium folie.

Vet de bakplaat in.

9 Verdeel het deeg in porties van 2 maal 50 gram. (Indien het deeg plakt, doe je er een beetje bloem rond.)

10 Sla het deeg door.

12 Maak 50 g deeg eivormig voor het hoofd.

Leg het op de bakplaat of op bakpapier (aluminium folie).

13 Neem van het andere stuk deeg een deeltje weg en rol een dun worstje.

Maak hiermee een petje

14 Rol 2 bolletjes deeg eivormig. Plat de onderkant af. Maak hiermee de ogen. Gebruik een chocoladedruppel voor de pupil.

Leg het op het voorhoofd.

15 Gebruik een cashewnoot voor de tanden.

16 Duw een stukje deeg plat voor de tong.

17 Rol een stukje deeg bolvormig voor het neusje.

18 Voor het haar:

Verdeel het resterend deeg in 2 stukken.

Rol ze uit met een pasta machine.

Draai ze daarna door het hulpstuk voor spaghetti.

Duw ze aan beide zijden van het hoofd.



Clowntjes van sandwichdeeg

19 Breek een ei in een kom.
Klop het los met een vork.
Smeer met een borstel de clowntjes in met ei.

20 Dek af (met een omgekeerde bakplaat.)
Laat nog een half uur rijzen.
Verwarm de warme lucht oven voor op 200 graden.
Bak de broodjes 12 minuten.
Laat ze afkoelen op een taartrooster.





Lekkere gezichtjes

1 Zet het keukengerei klaar:

aardappelmesje
platte kom
zeef
rauwkostmolen of rasp
dunschiller
bord
plankje
eiersnijder
oude krant
broodmes
vork
eierkoker

Boodschappenlijstje:

Pistolets
Voor 10 personen: 250 g varkensgebraad- 150 g gekookte hesp- 125 g papa chico
worst- 150 g mayonaise
1 komkommer
6 eieren
1 bos wortelen
1 doosje kerstomaatjes
Ajuintjes
1 bokaaltje kappertjes
1 tube mayonaise
1 zakje gemengde sla





3 Pistolets

Benodigdheden:

Pistolets

Vleessalade voor 10 personen, gemaakt met 250 g varkensgebraad- 150 g gekookte hesp- 125 g papa chico worst- 150 g mayonaise

Voor de versiering:

komkommerschijfjes

hard gekookt ei

geraspte wortelen

kerstomaatjes

ajuintjes

kappertjes

1 tube mayonaise

krulsla...

Werkwijze:

1 Snijd de pistolets met een broodmes overlangs door.

2 Beleg de 2 helften met Serranoham.

3 Maak van de pistolet een gezicht:

- Maak ogen, en neus en een mond met stukjes groenten, gekookt ei en mayonaise.

- Geef je gezicht haren met sla, geraspte wortel...

En je gezicht is klaar om op te eten!



4 Komkommer

Werkwijze :

- 1 Was de komkommer Snijd het uiteinde eraf.
- 2 Snijd een stuk van de komkommer met de schil eraan. Leg het andere stuk opzij.
- 3 Snijd op een plank, met een scherp mes, het stuk komkommer in schijfjes.
- 4 Leg de komkommerschijfjes in een kleine kom.

5 Geraspte wortelen

Werkwijze :

Als je groenten moet schoonmaken, leg je best een oude krant op het werkblad, zo kan je alle afval in 1 keer in de vuilnisbak gooien en dat bespaart je wat opruimwerk achteraf. Of geef het afval aan de kippen, of gooi het afval op de composthoop.

- 1 Neem de wortel bovenaan vast. Snijd met een dunschiller van boven naar onder het vel eraf. Draai met de wortel.
- 2 Snijd de boven en onderkant eraf met een mes.
- 3 Rasp de wortelen.
- 4 Doe de geraspte wortelen in een kom.



Clown cake

Boodschappenlijst:

- 1 pakje boter
- 1 pak suiker
- 6 eieren
- 1 pak bloem
- 1 doosje vanillesuiker
- 1 doosje bakpoeder

Zet het keukengerei voor cake klaar:

- 2 potjes om af te wegen
- schaaltje om boter af te wegen
- mixer met kloppers
- weegschaal
- pannenlikker
- keukenwekker
- pannenlappen
- lange naald
- vorm
- kom
- taartrooster



cake:

Dit heb je nodig :

250 gram malse boter
250 gram suiker
5 eieren
250 gram zelfrijzende bloem
10 gram (= 1 zakje vanillesuiker)
een half zakje bakpoeder

Werkwijze:

Zet alles klaar.

Weeg af.

1 Verwarm de warmelucht oven voor op 160°C.

2 Roer de boter met de suiker romig.

3 Doe er beetje bij beetje de eieren en de gezeefde bloem bij. Klop met de mixer tot het deeg er bleek uit ziet.

4 Vet een vorm in. Schud er bloem in.

5 Doe het deeg in de vorm.

6 Bak 1 uur op 160°C.

7 Prik met een lange naald in de koek om te zien of het deeg uitgebakken is. Haal de cake uit de oven. Ontvorm. Laat afkoelen op een taartrooster.



Feestelijke kaalkop

Boodschappenlijstje/ Dit heb je nodig voor 15 personen:

1 kool
1 stuk kaas van 1 cm dik
een halve kg druiven
2 trosjes kleine druifjes
tandenstokers



Zet het keukengerei voor de feestelijk kaalkop klaar:

plankje
scherp mes om kaas te snijden
mes zonder tandjes
bord
een plank met een grote nagel erdoor
Petje

Werkwijze

- 1 Hang, voor het haar, aan beide zijden een trosje druiven over de tandenstokers.
- 2 Zet het petje op de kool
- 3 Maak ogen en een neus met een druif. Maak een mond met kaas en een druif.
- 4 Snijd met **een scherp mes** de kaas eerst in repen van 1 cm dik, dan met een **mes zonder tandjes** in blokjes.
- 5 Steek een tandenstoker door elk blokje kaas. Steek hierop een druif.
- 6 Prik de kool vol lekkere prikkers. De kaalkop is klaar.



Vitamientje's Rode cocktail

Dit heb je nodig:

Materiaal

mes

citruspers

lepel

2 diepe borden

plank

maatbeker

1 hoog glas of longdrinkglas

Voor de versiering :

1 bloedsinaasappel -1/2 citroen

suiker

Recept voor 1 persoon :

3 bloedsinaasappelen

½ (roze) pomelmoes

Werkwijze:

1 Pers de halve bloedsinaasappel 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 citroensap... ..en daarna in de suiker.

2 Pers de halve pomelmoes en de bloedsinaasappelen uit.

3 Giet het sap in een tupperware □ maatkan van 2l.

4 Snijd op de plank een mooie schijf bloedsinaasappel.

Snijd met het mes de schijf in van de rand tot het midden.

5 Versier het glas met de schijf ingesneden bloedsinaasappel en een rietje

Doe een ijsblokje in het glas.

6 Giet het sap in het glas



