

Nr.1 September 2008



**Geïllustreerd
recept**

**Menu van
de maand**

**GERONIMO
aandekook**



**voorlees-
verhaal**

Foto Veerle Angelino



Hallo iedereen!

In dit allereerste nummer vind je een voorleesverhaal, geschreven door mijn oom, waarin hij vertelt over DOMME JAN. Verder maak je kennis met mijn menu van de maand, leer ik je een geïllustreerd recept klaarmaken. Teveel om op te noemen dus. Met behulp van mijn fotorecepten kun je zelf je eigen kookboek samenstellen.

Héél veel kookplezier met dit nieuwe magazine van mama Greet & tot de volgende keer maar weer!



**Greet Lybaert
Polenstraat 169a
9940 Evergem
tel: 09 357 60 86
fax: 09 357 78 35
greet.lybaert@greetlybaert.be**

www.mamagreet.be

www.aandekook.be



UITSLAG MAAN-ROOS-VIS wedstrijd

Inhoud

4-5 DOMME JAN

6-7 GEÏLLUSTREERD

RECEPT: BISCUIT

8-9 APERO VAN DE

MAAND: VERBETERDE

WORTEGEMSEN

10-13

VOORGEREGET VAN

DE MAAND:

KIKKERBILLETJES

14-19 MENU VAN DE

MAAND: BESTE

GENTSE WATERZOOI

GERONIMO

20-34

aandekook

35 Mailbox

dag mama greet,

ik ben lauren. ik ben 6 jaar. ik kan niet tegen
gluten (uitz. spelt) en melk.

ik kan mijn brood al zelf maken met de
broodmachine. (mama helpt wel)

15 g sojaboter + 7 gram droge gist

500 g speltbloem

300 g spuitwater

10 g zout

ik weeg alles zelf, mama programmeert, en
ik start de broodmachine.

na 3 uur is mijn brood klaar, wat ruikt het
heerlijk!!!

groetjes lauren baetslé

Venhoute 25, Evergem

(ik ga naar 2de leerjaar)

VBS Sint-Franciscus Evergem

**Van harte
gefeliciteerd Lauren,
en héél veel
kookplezier
met
Chefkids!**



Reeds drie honderd jaar is het geleden dat hij leefde: Domme jan.

Dat hij de domste was, daar was hij fier over: de allerdomste.

In die tijd waren er geen vliegtuigen, geen treinen, zelfs geen fietsen. Alles gebeurde te voet. Van de bossen naar Gent was alleen een aarden weg met af en toe een stukje straat. Langs die weg moest Jan te voet naar Gent want hij woonde met zijn moeder in de bossen.

Het was nu vakantie. Wat moet ik met u aanvangen? Zei moeder. Boodschappen doen/
Jan, ga naar het dorp en koop een stopnaald. Ik ga uw vodden van kleren samen naaien.

Jan ging en kocht een naald. En nu terug, een uur ver, ik ga ze verliezen dacht hij. Er passeerde juist een wagen met hooi, juist gepast dacht Jan. En stak zijn naald in het hooi.

Als hij bij zijn huis kwam brak de paniek uit. Boer stop, mijn naald. Welke naald zei de boer, in het hooi zei jan. De boer lachte hem uit: ze is er al duizend keer uit geschokt. Zoek ze op de weg van hier naar het dorp, lachte hij weer.

Op dat moment kwam moeder buiten en riep; Jan kom hier, wat is er gebeurd? En Jan vertelde. Moeder schoot in een coleire, pakte hem vast en zie: broek uit, over mijn knie en vier grote pletsen op uw bloot gat. Dat zal u leren zei moeder, maar jan bleef dom.

Een paar dagen later, er ligt hier en daar wat verdroogd gras zei moeder. Als jan dat samen harkt is er nog wat eten voor ons koeiken, het was een kleintje. Jan riep moeder: ga naar het dorp en koop een vork, een met twee tanden, geen riek en zeg tegen de winkelier mijn moeder zal komen betalen met st-elooi. Jan liep te peinzen, ik zal mijn vork niet verliezen en hij stak ze op mouw. Moeder zag hem komen en met de armen in de lucht zuchtte ze : Wat nu? Ze stekte hem vast en zei : broek uit, en over de knie voor zes pletsen op uw blote kont

Een week later moest jan naar Gent naar de markt eieren verkopen. Moeder had jan verteld ik heb nog tien eieren en dat betekent ons laatste geld; ik kan niets meer kopen Ga naar Gent en pas op en voorzichtig. De dag nadien, in de vroege ochtend, het was nog donker ging jan op stap. Hij had geluk want het was volle maan. Aan het vaardeken gekomen op het hulleken stopt hij en zuchtte : half weg, hier ga ik mijn boterham opeten en ging tegen de leuning staan van de brug. Hij keek over het water en verstomde. Een bol kaas in het water, en een grote, die is van mij. Hoe kan dat?

Jan liep naar de kant van het water en reikte zover dat hij bijna in het water viel. Een stok, dacht hij, maar er was niets. Stenen ,dat is het dacht hij. Hij vond drie stenen en wierp naar de kaas. Er op lachte hij, hij beweegt al. De stenen waren al op. Mijn eieren, voor een bol kaas.

Dat kan. Hij gooide en gooide, er op en er neven, maar de kaas was aan het bewegen maar bleef liggen. Met zijn twee laatste eieren kreeg hij hoop; twee maal er op maar de kaas bleef liggen in het midden van het water, onbereikbaar

Hij werd radeloos, ging met zijn rug tegen de brugleuning zitten en dacht: zo een grote kaas, genoeg voor een ganse maand, en ik heb in geen twee jaar kaas geeten. Hij slokte zijn boterham naar binnen een ging verder. Toen werd hij wakker en zei: ik heb niets meer om te verkopen, ik ga terug naar huis. En toen kwam een nieuw drama.

En Jan keerde terug naar huis, met niets Wat stond hem te wachten?

Moeder zag hem van ver komen. Wat nu zei ze : nu al terug, nu moest hij op de markt zijn. Moeder was in alle staten, haar bloed begon te koken en de wanhoop groeide. Binnen handbereik stekte moeder hem onzacht vast zwierde hem op een stoel en zei: vertel, waar zijn de eieren of het geld En jan vertelde alles. Mijn eieren liggen in het vaardeken, ik wilde die bol kaas. Dat is het einde zei moeder: ge ziet niet dat de maan in het water schijnt.

Moeder plofte zich zelf op een stoel kruiste haar armen op tafel en begon te schreien. Ik kan niet meer, ik geef het op, ik ga naar amerika, bij de indianen, en snikte verder.

Jan was als door de bliksem getroffen en riep; moeder niet doen , moeder niet doen, laat mij niet alleen, ik blijf bij u, ik wil niet meer dom zijn. Haar moederhart werd getroffen door een straaltje hoop en dacht : hij ziet mij nog gaarne. Moeder stond recht, pakte jan in haar armen en zei: kom jongen wij doen het samen.

Daarmee lag nog geen brood op de plank, alles was op.

Moeder zei : Jan , morgen ga jij de slager halen want ons koeike moet dood. Dan hebben wij nog wat te eten en kunnen uitzien Misschien moeten wij alle twee gaan bedelen.Oei, oei wat erg.Als het koeiken geslacht was zei de slager: het is genen vetten maar het vel is nog wat waard.maar het moet vers blijven. Morgen er mee naar de markt in Brugge. De volgende dag :

In de vroege morgen gaat jan op stap, met het vel samengebonden op zijn rug. Een dagreis ver en dan is hij er nog niet , hij moet in de bossen slapen , de volgende dag naar de markt en dan nog een hele dag terug naar huis. Het waren allemaal gelijke bossen, met veldwegels en zonder wegwijzers. Bossen vol rovers en bandieten. En toch was jan niet bang,zei hij.

Met veel rusten en een weinig eten schoot hij goed. op. Als het bijna donker wordt dan is het stil en rustig in de bossen, geen mens gehoord of gezien. Het gaat goed. Het is hier de goede plaats om te slapen dacht jan, daar achter die dikke struik. Eerst nog een klein beetje eten en dan slapen. Hij zat nog niet neer en sprong recht; mensen in het bos, en hij hoorde hun stemmen, ze waren al dicht bij. Nu was hij echt bang, waar naartoe? In die boom klimmen Het was de hoogste tijd. Hij hoorde ze vertellen: ik heb die boer een klop op zijn kop gegeven,de andere zei ik heb zijn huis in brand gestoken . Hier gaan wij rusten en eten en ons geld tellen, dat alles onder de boom waar jan in zat. Vloeken en tieren en stoefen ik durf, ik kan,Als de leider van de bende roept: ik ben nooit bang , alleen van de duivel in eigen persoon. Dan gebeurde het drama: jan kreeg schrik hevige schrik jan deed in zijn broek, het werd glad tussen zijn benen en jan liet zijn vel los en het plofte op de dieven en jan hing in de boom.Het is de echte duivel riep de grootste rover; ik zie het aan zijn bokkepoten; weg wezen, een dag ver Jan hing dawaarheid. ar in zijn boom, een ganse nacht zonder te verroeren.

Het werd dag, alles was stil, de dieven weg en jan kwam naar beneden. Wat een geluk voor jan,erligt hier vlees en brood en drank.Jan at en dronk en zei; wat nu ? Naar huis, zei hij, ik heb geld. Hij spreidde het koevel open en begon te rapen. Groot geld, klein geld , papier geld en klein geld. Zoveel had hij nog nooit gezien. Hij bond de vier poten samen en had een grote zak.

Nu nog een stok erdoor en zo naar huis.Hij was gelukkig, hij stapte klink door en in de late namiddag was hij thuis. Moeder zag hem komen, de schrik sloeg om haar hart, ze kon niet meer boos worden, maar viel flauw, Water, water riep jan. Hij goot een halve water in haar gezicht en ze schoot wakker.Rustig moeder, ik ga alles vertellen. En hij begon :

Ik kwam drie rovers tegen in het bos Ik stond achter een dikke boom en als de laatste voorbij was gaf ik hem een klop op zijn kop en hij zakte ineen gelijk een zak. De andere twee verschoten en ik sloeg hun kop tegen elkaar en ze lagen daar ook/ En ik pakte al hun geld.

Stoeffter, broekschijter, zei moeder. En toen vertelde hij de waarheid en moeder viel weer flauw.Al dat gestolen geld: / weg er mee, naar de pastoor. Ze nam een handdoek, zonder gaten, vulde het geld er in, en zei: weg er mee, en rap. Jan was gehoorzaam en ging naar de pastoorDe pastoor riep kom maar binnen.

En jan begon: mijnheer de pastoor , ik moet biechten. En hij vertelde het echte verhaal. Dus zei de pastoor, het geld is van niemand, we gaan het aan de armste van de parochie geven en dat zijt gij en uw moeder.

Koop terug een koeien en een varken en kiekens..En jan deed dat.Hij werd boer, een povere heide boerken Jan was de domste niet meer, en zijn moeder fleurde op, en zij leefden nog samen en gelukkig.

Biscuit
Dit heb je nodig :
5 eierdooiers-75g suiker
2 eiwitten-25g suiker-3 eiwitten-50g suiker
75g bloem-75g maïzena-2.5g bakpoeder



De oven voorverwarmen
op 180°C



Splits de eieren



De dooiers met de suiker
schuimig roeren

25g suiker met de 2 eiwitten tot een taai en
stevig schuim slaan



Met luchtige bewegingen door het dooierbeslag
mengen.



De gezeefde bloem, bakpoeder en
maïzena onderspatelen

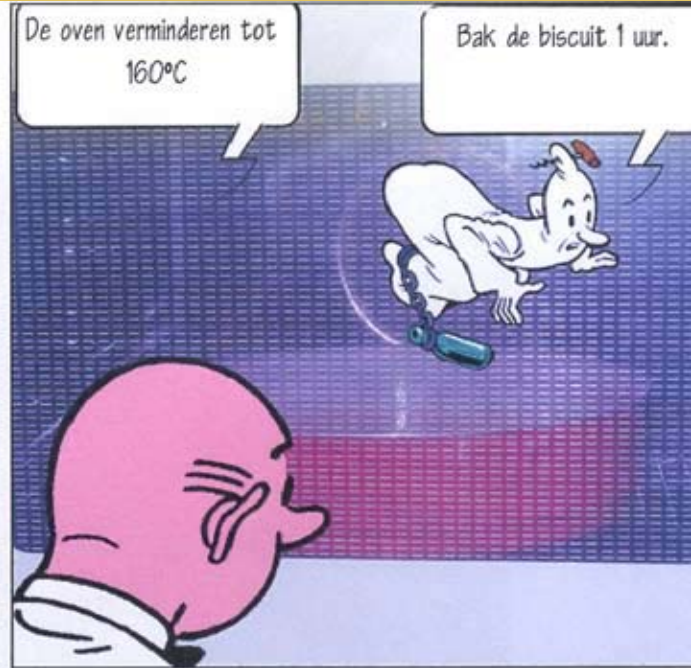
50 g suiker met de 3 eiwitten tot een taai en
stevig schuim slaan



Met luchtige bewegingen door het dooierbeslag
mengen.



Vet een springvorm in.
Doe het deeg in de vorm.



De oven verminderen tot
160°C

Bak de biscuit 1 uur.



Prik met een lange naald in het deeg.
Indien er niet aan de naald kleeft is
de biscuit gaar.



Ontvormen en laten
afkoelen op een rooster



MENU VAN DE MAAND



1 Zet het keukengerei klaar:

2 Citruspersen
kleine kookpot
houten lepel
maatbeker 3,5 l met deksel
hoge of fluitglazen
2 diepe borden
plankje
aardappelmes

Boodschappenlijst

voor 16 personen
2 flessen Wortegemsen Citroenjenever
12 citroenen
klontjes suiker

Voor de versiering:
1/2 citroen
suiker
ijsblokjes
(1 citroen voor 4 personen)



APERRO: VERBETERDE WORTEGEMSEN



1 Pers de citroenen uit

2 Doe een bodempje warm water in een kleine kookpot. Los de 20 klontjes suiker erin op.

3 Meng het suikerwater en het citroensap met de Wortegemsen in een maatbeker van 2l.

4 Zet een deksel op de maatbeker. Plaats in de koelkast.

Dit heb je nodig

voor 16 personen
2 x 1l Wortegemsen citroenjenever
2 x 6 citroenen
2 x 20 klontjes suiker (100 g)
Een halve citroen
suiker
3 citroenen
Ijsblokjes

Pers de halve citroen uit en giet 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.

Was de citroen. Snijd er op de plank mooie schijven van. Maak een insnijding van het midden tot de rand.

Versier de glazen met een schijf ingesneden citroen en een rietje.

Dien op: Doe een ijsblokje in de glazen. Giet het sap in de glazen.

Men kan de nog lege glazen enkele minuten in de diepvries plaatsen, om een koele aanslag te bekommen.



MENU VAN DE MAAND

Zet het keukengerei klaar:

Dit heb je op voorhand

nodig: X2

maatbeker
2 soeplepels
2 aardappelmesjes
2 plankjes
grote kookpot met deksel
kleine kookpot met deksel
houten lepel
lookpers
kurkentrekker

Dit heb je nodig voor de

saus:

2 soeplepels
koffielepel
klopper
schaar
glas
potje

Dit heb je nodig om op te dienen:

2 koffielepels
pannenlappen
schotel

Boodschappenlijst

voor 16-20 personen

1 pak prei
2 x 1 brickje room 200 ml
2 x bieslook
1 doos witte maizena express
2 x 1 bos peterselie
2 x 1 citroen
18 bladerdeeggebakjes
-1 pakje boter
een netje sjalotten
2 x -1 kg kikkerbillen
1 doosje visbouillonblikjes
2 x een fles droge witte wijn
1 netje knoflook
peper /zout

Kikkerbiljetjes in bladerdeeggebakje



VOORGERECHT VAN DE MAAND



Voor 16 personen: 2 x dit recept Bereiden

Werkwijze

1 Meet een halve l water af. Breng het water aan de kook in een kleine kookpot. Los het visbouillonblokje erin op.

2 Snipper de sjalotten fijn.

3 Smelt een klont boter in een grote kookpot. Laat de sjalot glazig worden in de boter. Voeg de kikkerbilen, de fumet, de wijn, peper en 1 koffielepel zout toe. Pers de lookteentjes erin uit. Laat 10 minuten sudderen.

4 Was de prei en snijd ze fijn. Smelt een klont boter in een kleine kookpot, voeg de prei, peper, 1/2 koffielepel zout en 3 soeplepels room toe. Zet een deksel op de kookpot. Laat ongeveer 5 minuten stoven.

5 Neem de kikkerbilen uit de kookpot en ontbeen ze. Laat het kookvocht van de kikkerbilen inkoken tot er een halve l overblijft. Voeg de ontbeende kikkerbilen toe. Dek af. Plaats in de koelkast.

Dit heb je nodig

- voor 10 personen
- * 3x 25 gram boter
 - * 6 sjalotten
 - * 1 kg kikkerbilen
 - * een halve l water
 - * 1 visbouillonblokje
 - * een halve l droge witte wijn
 - * 2 teentjes knoflook
 - * peper, zout
 - * 10 bladerdeeggebakjes
 - * 2,5 stammen wit van prei
 - * 13 soeplepels room
 - * witte maïzena express
 - * 40 ml citroensap
 - * bieslook & peterselie



VOORGERECHT VAN DE MAAND



saus:

Snijd bieslook fijn. Was de peterselie en snijd met een schaar fijn in een glas.

1 Voeg 10 soeplepels room toe aan het kookvocht met de kikkerbillen. Breng aan de kook.

2 Bind de saus met maïzena express.

3 Roer er een stuk boter door. Pers de citroen.

4 Breng de saus op smaak met 2 soeplepels en 2 koffielepels citroensap, peper, zout, bieslook en peterselie.

Dien op :

1 Verwarm de bladerdeeggebakjes in de oven op 100°C.

2 Leg met een koffielepel een beetje gestoofde prei op de bodem van de bladerdeeggebakjes

3 Vul, met een koffielepel, de bladerdeeggebakjes met de saus.



MENU VAN DE MAAND

Beste Gentse waterzooi

Boodschappenlijst

voor 4 personen:

- 1 pakje boter
- 1 fles olijfolie
- 175 g ongepelde garnalen
- 125 g gepelde garnalen
- 1 pak prei
- 1 pijl witloof
- netje sjalotten
- basilicum
- thijmpoeder
- 2 tomaten
- 4 kleine doosjes tomatenpuree
- 1 fles droge witte wijn
- peterselie



mogelijkheid 1: 2 dl room

mogelijkheid 2:

- 2 l room
- 6 eieren
- peper,zout, cayennepeper

Zet het keukengerei klaar:

- wokpan
- 2 Kookpotten met deksel
- 2 aardappelmesjes/dunschiller
- Plank
- Houten lepel
- 2 diepe borden
- Blender
- Zeef
- Neteldoek
- kleine kookpot
- schuimspaan
- eetlepel /koffielepel
- oude krant

Beste Gentse waterzooi



HOOFDGERECHT VAN DE MAAND

Beste Gentse waterzooi

Benodigheden voor 4 personen

800 gram krielaardappelen
2 x 10 g boter + 2 x 1 koffielepel olijfolie
175 gram ongepelde garnalen
1/2 prei
1/2 pijl witloof
1 sjalot
2 grote bladeren basilicum
snuifje thijmpoeder
1 tomaat
1 eetlepel tomatenpuree
1/2 l water
1/4 l droge witte wijn (1,5 l)

Voor de afwerking:

1/2 l room – 2 eierdooiers-peper-zout-cayennepeper

Voor de afwerking:

4 x 100 gram visfilets (kabeljauw, victoriabaars)
12 scampo
125 gram gepelde garnalen
1 geconcentreerde tomaat
peterselie

Werkwijze:

1 Zet alles klaar.

Scampo

Pel de rauwe scampo. Leg ze in een kom waarin een rooster ligt.

Dep de scampo droog met keukenrol.

Smelt 10 gram boter in de wokpan. Voeg 1 koffielepel olijfolie toe. Laat bruinen. Leg er de gepelde scampo in. Laat ze aan beide kanten bakken. Kruid met peper en cayennepeper. Schep ze in een kom zodra ze mooi roze zien. Zet opzij.



Gekookte krielaardappelen

1 Leg een oude krant op het werkblad.

Schil de krielaardappelen met een dunschiller. Leg ze in een vergiet.

Ruim het afval op.

2 Spoel de krielaardappelen onder stromend water af. Zet het vergiet op een bord.

3 Vul een pan voor de helft met water.

4 Doe er een koffielepel zout in.

5 Breng het water aan de kook.

6 Leg de aardappelen in het kokende water.

Zet een deksel op de pan.

Kook de aardappelen met de bloemkool 20 minuten.

7 Giet ze af.

HOOFDGERECHT VAN DE MAAND

Open het blikje tomatenpuree.

Open de fles wijn:

- Snijd met het lipje, dat zich aan de zijkant bevindt, het loodje door.
- Neem het loodje boven de kurk weg.
- Draai de kurkentrekker in de kurk.
- Trek de kurk eruit.
- Giet een klein beetje wijn in een glas. Proef of de wijn geen kurksmaak heeft.



2 Pel de sjalot. Snipper de sjalot fijn.

3 Maak de prei schoon: snijd de worteltjes eraf. Doe de vuile bladeren weg.

Ruim het afval op. Neem het preiwit aan het uiteinde vast. Snijd van het wit, begin onder je vingers, naar het groen middendoor, en spoel onder stromend water. Snijd 1/2 prei op een plankje fijn met een aardappelmes.

4 Was 1 tomaat. Verwijder het kroontje. Snijd de steelaanzet eruit. Snijd ze door.

5 Was 2 grote basilicum bladeren.

6 Laat e10 gram boter, samen met 1 koffielepel olijfl-olie, smelten in een kookpot..

7 Voeg 175 g **ongepelde garnalen** toe en laat sudderen. Maak het witloof schoon. Was het witloof. Snijd er met een scherp mes aan de wortelkant 1 cm van de harde kern uit. Snijd 1/2 stronk witloof op een plank fijn (=in julienne) met een groentemes.

8 Voeg de prei, het witloof, de sjalot, de tomaat en de basilicum toe. Laat sudderen.

9 Doe er, wanneer de geur inslaat, een snuifje thijmpoeder en 1 eetlepel tomatenpuree bij.

10 Zet het vuur hoog. Voeg 1/2 l water en 1/4 l wijn toe. Laat 15 minuten koken. (Eventueel afschuimen)

11 Mix het geheel. Plaats een zeef op de wokpan. Wrijf de soep met een houten lepel door de zeef tot je een droge massa bekomt. Leg de droge massa op een bord.

12 Leg de droge massa beetje bij beetje op een neteldoek. Pers het laatste vocht eruit boven de wokpan.

HOOFDGERECHT VAN DE MAAND

Beste Gentse waterzooi

Versiering.

Geconcasseerde tomaten:

Breng in een pannetje water aan de kook. Snijd een kruis in 6 tomaten. Leg elke tomaat in kokend water. Tel tot 10. Haal de tomaat met een schuimspaan uit het water.

Pel ze. Snijd de tomaten in 4. Ontdoe ze van de pitjes en snijd in hele kleine stukjes. Doe de stukjes tomaat in een kom.

Peterselie

Knip de peterselie zonder steeltjes met een schaar klein. Was de peterselie. Droog met een keukenhanddoek. Maal de peterselie met de keukenmachine of maal de peterselie boven de kom met de peterseliemolen.



HOOFDGERECHT VAN DE MAAND

Beste Gentse waterzooi

De vis



Afwerking.

Splits 2 eieren. Klop de eierdooiers los met 30 ml room.

Breng de soep tot aan het kookpunt.

Pocheer er 400g visfilets in. Haal ze met een schuimspaan uit het vocht. Verdeel de visfilet over de borden. Dek af met aluminiumfolie en houd warm.

Doe 470 ml room bij de soep. Breng aan de kook. Doe de losgeklopte eierdooiers bij de soep. Breng de soep op smaak met zout, peper en cayennepeper.

Voeg de gekookte aardappelen en de scampo toe.

Opdieneen.

Doe 1 eetlepel tomatenblokjes en

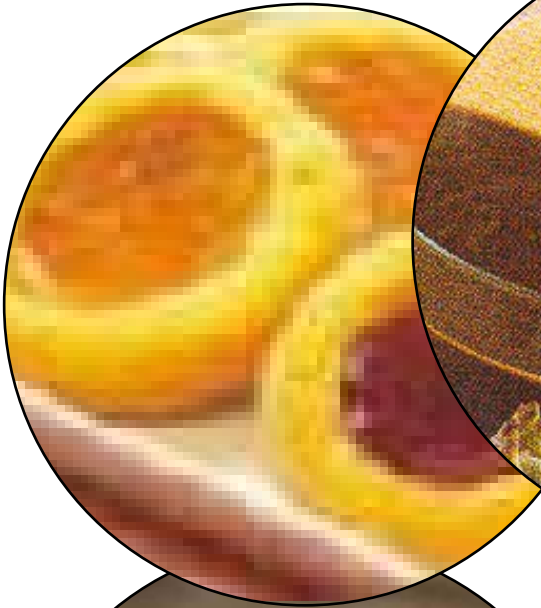
1 eetlepel gepelde garnalen in de borden.

Schep er de soep over.

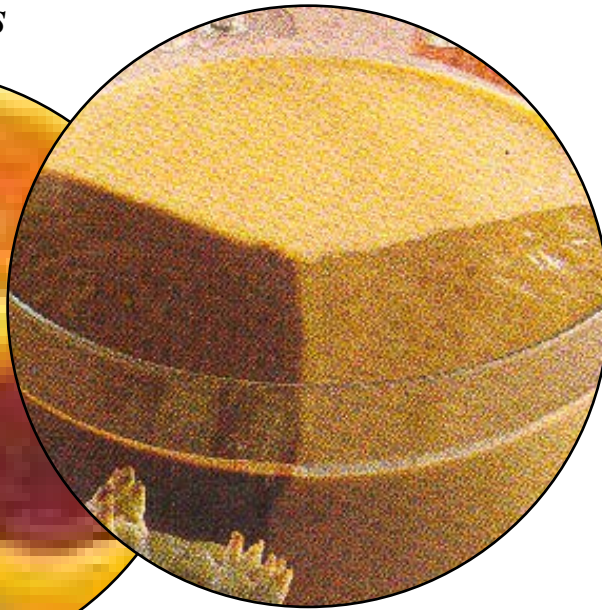
Versier met gemalen peterselie.



Spiegelkoekjes



vanillepap



*& pasteibakkers-
room*

Tongfilets met
asperges of
TV worstjes & spinaziestoemp



*Kriekentaart
taarten- & zanddeeg*



wortelsoep

Puree met...



Werkwijze:

kook aardappelen:

Vul een kookpot met water.
Doe er een koffielepel zout in.
Brenghet water aan de kook.
Leg de aardappelen in het kokend water. Zet een deksel op de kookpot. Kook de aardappelen 20 minuten.
Giet ze af en laat even afkoelen.
Meet de melk af.

Weeg de boter af.

Splits de eieren

Brenghet melk aan de kook.

Giet de aardappelen in de passe-vite.

Zet de passe-vite bovenop de kookpot. Draai de aardappelen door de passe-vite.

Meng ze met de kokende melk, boter en eierdooiers.

Roer zeer goed met een houten lepel tot de puree glad wordt.

Brenghet op smaak met zout, peper en muskaatnoot.

Dit heb je nodig:
voor 4-5 personen
600 g-1 kg aardappelen
150 ml Halfvolle melk
zout
muskaatnoot
peper
1 eierdooier
15 gram boter



... spinazie & Weense worstjes

Dit heb je nodig:



voor 4 personen

12 Weense worstjes van Winny

3 uien / 105 g boter

250 g verse spinazie

3 teentjes knoflook



Pel 3 teentjes knoflook. Snijd het teentje overlans open. Neem de groene kiem eruit en snipper het fijn. Pel 3 uien. Snijd de ui in grote stukken. Snijd de ui in snippers. Ruim het afval op. Smelt 105 g boter. Stoof er 3 fijngesnipperde uien in. Voeg 250 g verse spinazie & de knoflook toe.

Bak de Weense worstjes kort.

Op verzoek probeerde ik aardappelen op te vullen met puree, gemaakt van het binnenste van uitgeholde aardappelen. Daar de aanwezigen dit thuis niet zullen doen, vanwege het tijdrovend werk, was dit niet zo'n goed idee (van Rachel)!

Eerst kookten we nieuwe aardappelen in de schil af en deden de 3 deelnemers hun best om de aardappelen zo mooi mogelijk uit te hollen (Luc was ontgoocheld omdat er een stuk van zijn aardappel brak). Toen we de puree draaien, bleek het dat we veel te weinig aardappelkruim hadden. Dus besloten we om ook de uitgeholde aardappelen in de passe-vite te gooien & Spinaziestoemp te bereiden.



Wortelsoep met...

Dit heb je nodig:

voor 4 personen

750 ml water

350 gram wortelen

1 ui

1,5 bouillonblokjes

12,5 gram boter

1/2 koffielepel zout
peper

Werkwijze:

Weeg de wortelen en de boter af. Meet het water af. Pak 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 met een mes. Ruim het afval op. Snijd de wortelen op een plankje met een aardappelmes in grote stukken. Leg een oude krant op het werkblad. Pel de ui. Snijd de ui in grote stukken. Smelt een klontje boter in een grote pan. Bak hierin snel de ui totdat hij er glazig uitziet.

Voeg de wortelen, water en de bouillonblokjes toe.

Kruid met 15 draaien van de pepermolen en 1/2 afgestreken koffielepels zout.

Zet een deksel op de pan. Laat een half uur sudderen.

Haal de pan van het fornuis. Mix de soep.





Taartendeeg

Werkwijze:

250 g boter met 250 g suiker en 20 g vanillesuiker 3 minuten kneden met de menghaak van de kenwood. Een voor een 2 eieren toevoegen Goed ondermengen. Nu zeer kort 1 koffielepel bakpoeder & 100 g broyage en 500 g bloem ondermengen. Zet het deeg minstens 1 uur in de koelkast.

Vet Bakvormen met een hoogte van 4 cm in. Het deeg uitrollen op 2 mm dikte. De vorm bekleden met het zanddeeg. Bakken in een oven van 180°C. tot wanneer ze gebakken is (Minimum 45 min. De taart moet goudgeel zijn.) De taart ontvormen. Op een rooster plaatsen . Afwerken met slagroom, aarbeien & afdekgelei

Dit heb je nodig

- * 500g witte bloem
- * 250g boter
- * 250g suiker
- * 2 eieren
- * 2 zakjes vanillesuiker
- * 1 koffielepel bakpoeder
- * 100 g broyage 50/50
- * Slagroom
- * aardbeien





Zanddeeg voor fuittaartjes “waterloos”

Werkwijze:

Kneed met de hand 125 g harde boter + 1 ei + 100 g fijne suiker tot een homogene massa. Voeg 250 g zelfrijzende bloem toe tot deze volledig is opgenomen.

Wikkel in huishoudfolie. Plaats 1/2 uur in de koelkast.

Rol het deeg uit tot 3 mm. Bekleed hiermee een Tefal vorm.

Breng banketbakkersroom aan & bak 25 minuten in een heteluchtoven op 160°C.

Laat afkoelen.

Snijd de bananen in plakjes. Schik ze op de taart.

De afdekgelei opwarmen met water. Laten doorkoken. Met een borstel de taart ermee bestrijken (versier met slagroom)

Dit heb je nodig

125 g harde boter

1 ei

100 g fijne suiker

250 g zelfrijzende bloem





Kriekentaart

Werkwijze:

De krieken met het sap & 2 soeplepels suiker opkoken. Binden met aardappelbloem. Laten afkoelen.

Het deeg

- 1 Zet alles klaar.
- 2 Weeg de bloem, de suiker en de gist af.
- 3 Meet 3 en een halve dl water af.
- 4 Breek het ei en een kom. Doe de bloem, het water, de gist, de ssuiker en de boter erbij.
- 5 Kneed goed met de mixer.
- 6 Voeg het zout toe.
- 7 Kneed goed met de mixer.
- 8 Haal het deeg uit de kom.

Banketbakkersroom

Breek de puddingpoeder met 1 dl melk .
Breng de rest van de melk met de suiker aan de kook
ZONDER ERIN TE ROEREN!
Voeg de kokende melk bij het mengsel.
Giet het mengsel terug in de kookpot. Breng al roerend aan de kook.Laat afkoelen.

Klop de koude crème op met de mixer met 2 molentjes.

De taart

- 1 Verwarm de warme lucht oven voor op 200 graden.
- 2 Rol het gistdeeg uit op 3 à 4 mm dikte.
- 3 Vet een gekartelde vorm in.
- 4 Leg het deeg in de vorm. Geef goed toe. Duw de lucht die onder het deeg zit eruit met een stukje deeg.
- 5 Rol met een deegrol over de randen.
- 6 Bedek de taartbodem (1 duim dik) met de pasteibakkersroom.
- 7 Doe de krieken op de pasteibakkersroom
- 8 Rol het overige deeg uit op 2 mm dikte en leg deze over de taart. Druk goed af met de deegrol.
- 9 Breek een ei in een kleine kom. Klop het ei los met 2 vorken. Smeer met een borstel de bovenzijde in met losgeklopt ei.
- 10 Strooi daarop grove kristalsuiker.
- 11 Bak de taart ongeveer 40 minuten op 200°C. tot wanneer ze gebakken is
- 12 Ontvorm. Laat ze afkoelen op een taartrooster.

Dit heb je nodig

- * 1 kg Match bloem
- * 1 Match ei
- * 100 gram suiker
- * 84 gram verse gist
- * 3 en een halve dl water
- * 500 gram Match boter
- * 15 gram zout
- * 1 bokaal krieken-2 soeplepels suiker-aardappelbloem
- * 100 gram imperial puddingpoeder vanille
- * 1 liter Match melk
- * 200 gram suiker



Chocoladepudding

Dit heb je nodig:
voor 5 personen
700 ml melk
50 g Puddingpoeder
75 g suiker

Werkwijze:

Breek de puddingpoeder met 2 dl melk .

Breng 1/2 l melk met de suiker aan de kook **ZONDER ERIN TE ROEREN!**

Giet het mengsel in de kookpot.
Breng al roerend aan de kook.
Potje(s) vullen

Om velvorming te voorkomen:
strooi suiker op de chocoladepudding

Laat afkoelen.



Spiegelkoekjes

Werkwijze :

Weeg de bloem, de boter en de suiker af.

1 Maak een kruimelig deeg van de boter en de bloem.

2 Voeg (vanille)suiker, zout en ei toe.

3 Kneed het deeg goed.

4 Duw een bol deeg lichtjes plat.

5 Vet een bakplaat in.

6 Steek 2 cirkels van 10 cm doorsnede uit. Steek uit een cirkel een kleinere opening uit van 8 cm.

7 Bak ze 15 minuten in een warme luchtoven op 160°C.

8 Laat ze afkoelen op een rooster.

9 Suiker de ring na het bakken af. Plaats deze op de cirkel van 10 cm. Vul de binnenzijde van de ring met aardbeienjam of choco.

Dit heb je nodig voor 8 personen

- * 250 gram bloem
- * 125 gram zachte boter
- * 125 gram bloedsuiker
- * 1 ei
- * 10 g vanillesuiker
- * snuifje zout
- * aardbeienjam of choco





GERONIMO

aandekook

Inhoud 21

<i>Tongfilets met aardappelpuree</i>	<i>22</i>
<i>Spinaziestoemp met TV worstjes</i>	<i>23</i>
<i>Wortelsoep</i>	<i>24</i>
<i>Taartendeeg</i>	<i>26</i>
<i>zanddeeg voor fruittaartjes</i>	<i>28</i>
<i>kriekentaart</i>	<i>30</i>
<i>vanillepap</i>	<i>31</i>
<i>of pasteibakkersroom</i>	
<i>spiegelkoekjes</i>	<i>32</i>



ilbox



Greet Lybaert
Polenstraat 169a
9940 Evergem
tel: 09 357 60 86
fax: 09 357 78 35
greet.lybaert@greetlybaert.be
www.mamagreet.be
www.aandekook.be

*Je kunt mij nu ook
je recepten
met foto's
mailen*

Dag

De monitoren en de kinderen vonden de kooknamiddag op 9 juli in Wetteren het kader van de Grabbelpas, een toffe activiteit met leuke gerechtjes.

Enige opmerking was dat de kinderen soms iets te weinig om handen hadden (kinderen staan immers niet graag te wachten).

Toch was er dol enthousiasme bij de kinderen.

Nogmaals bedankt!!

Conny De Neve
jeugdendienst Wetteren



Beste,
Wij kochten 2 bakmixen van winnie de pooh; de minicakes en een ronde taart met een poedersuikersjabloon van knorretje. Wij hebben echter de verpakking niet meer waar het recept op stond... kunt u ons dat bezorgen aub?

We hebben -2 zakjes van 250g bloem
-3 zakjes vanillesuiker
-2 doosjes kandijstroop
- zakje gekleurde suikerbolletjes en vormpjes. In de winkel waar wij het kochten, wordt dit niet meer verkocht.

Mvg,

Goedele



GL
mama greet



FOTO GOES
WWW.AARDVARKS.BE