

Klumpies zijn de nieuwe smurfen

GENTSE ANIMATIEFIGUURTJES GAAN IN APRIL IN PREMIERE OP KETNET

KLUMPIES

Uit de weg, Smurfen, want daar komen de Klumpies.

Even klein als hun blauwe voorgangers, maar duizend keer schattiger. De Belgische Klumpies beginnen over een dikke week aan hun voorverrucht. Eerst op Ketnet



© vrt



De wie? De Klumpies!

De Klumpies zijn een klein

boom en in het woud waar hij

Mini quiche Lorraine (met prei)

Boodschappenlijst voor 12 personen:

een halve liter melk
1 pak zout
6 eieren
peperbollen
70 gram gemalen gruyèrekaas
1 doos maïzena plus
2 x bladerdeeg Herta

4 x 50 gram gerookte spekblokjes

1 Zet het keukengerei klaar:

weegschaal
2 Flexipan
koekepan
maatbeker
klopper
koffielepel
houten lepel
klein BP glas/mes
pannenkoekenmes
soeplepel
kookwekker
pannenlappen





Mini quiche Lorraine (met prei)

2 de quiches

Dit heb je nodig

voor 32 dwerg quiches :

100 gram gerookte spekblokjes

2 vellen bladerdeeg Herta

50gram gemalen gruyèrekaas

Verder

200 ml melk

zout

2 eieren

peper

10 gram maïzena plus

Werkwijze:

Verwarm de warme luchtoven voor op 200gr C. Zet alles klaar.

1 Zet een klein BP glas omgekeerd op de bladerdeeg. Snijd de vorm 16 x uit.

Bekleed de putjes in een slappe vorm met bladerdeeg.

2 Zet de slappe vorm op een bakplaat.

3 Doe het spek in een koekenpan en laat een paar minuten bakken tot het krokant is.

Verdeel het spek over het deeg. Bestrooi met gemalen kaas.



Mini quiche Lorraine (met prei)

3 de vulling

4 Breek het ei in een maatbeker

Voeg de melk, maizena, 4 gram zout en
6 draaien van de pepermolen toe.

Klop los.

5 Giet het mengsel 15 minuten voor het opdienen in de vormpjes. Zet onmiddellijk in de oven.

6 Bak de dwergquiches 15 minuten op 200°C.

7 Verminder de temperatuur van een warme luchtoven naar 175gr C. Draai de bakplaat met de minst gekleurde taartjes in de oven.

Bak de dwergquiches nog 10 minuten.

8 Ontvorm de dwergquiches.

9 onmiddellijk opdienen!



Saluti dalle Dolomiti



kip met spaghetti & bospaddenstoelen, bracht mij op het idee om Kruidenflensjes, gezien in Tendens op AVS pottenkijker of maïstortilla's of quesadillas uit "De verse Mexicaanse keuken" voor de klumpies te vullen & overgieten met een kaassausje.

DIT HEB JE NODIG:

100 g funghi porcini= secchi Boletus Edulis & FUNGHI FINFERLI SECCHI Cantharellus cibarius

(gedroogde boschampionns) = 500g gemengde bospaddenstoelen

150g Finettes of kipfiet

100g sjalot

3 teentjes knoflook

1 koffielepel Maggi gevogelte fond

1 dl droge witte wijn

boter + olijfolie

50g Brugse Blomme

peper en zout

1 zakje pannenkoekmix Dr. Oetker

4 en een halve dl melk

25g Brugse Blomme of verse geitenkaas

2 el fijngesnipperde bieslook

2 el fijngesnipperde platte peterselie

Werkwijze

Laat 1. de gedroogde champignons 3u weken.

2. Laat 1 koffielepel Maggi gevogelte fond trekken in 100 ml droge witte wijn

3. Kipfiet in reepjes snijden

Pannenkoekendeeg zonder eieren

1. Doe de inhoud van het zakje pannenkoekmix in een kom.

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

3. Maak de koekenpan 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 koekenpan.

5. Laat het deeg rondlopen in de pan.

6. Laat bruinen.

7. Steek een pannenkoekmes onder de pannenkoek.

8. Draai de pannenkoek om. Bak de pannenkoek aan de andere kant goudbruin.

9. Leg de pannenkoeken op een bord.

Crespelle uit Frankrijk of wraps = hartige pannenkoeken

10. pan voorverwarmen met olijfolie (zorgt ervoor dat het vet echt niet verbrandt)
boter erbij (voor de kleur)
(ketel water opzetten voor spaghetti)
Bak het vlees af (rustig laten doen).
Verhoog het vuur en voeg de gehakte paddenstoelen toe

11. + de sjalotjes en de geperste look .

Blus met de in wijn getrokken gevogelte fond door en laat 2 minuten sudderen (ondertussen komen de

braadresten los, dit geeft heel veel smaak)

12. (+ scheut room).

1 à 2 blaadjes salie (meekoken)

Kruid royaal met witte & zwarte peper (voor het aroma) let op met zout.

kaas voor de binding

(evt pasta koken, 1 minder dan op de verpakking)

+ gehakte peterselie

13. + beetje citroensap '(limoen dat doet het) Schep de paddenstoelen met een schuimspaan op de flensjes. bij

de saus (+ een beetje tijm)

+ gehakte Peterselie

14. Rol ze op en schik ze in een beboterde ovenschotel.

15. Bind het resterende kookvocht van de paddenstoelen.

Roer de Brugse Blomme en gehakte kruiden door en giet de saus over de flensjes.

16. Zet ongeveer 10 -15 minuten in een oven op 185°C.

chiquita just fruit in a bottle- mango-appelsorbet

Zet het keukengerei klaar:

citruspers

aardappelmes/plankje

grote kookpot

lepel

2 maatbekers

doos met deksel / ijsschep/potje
voor warm water of bekers

Kenwood+ klopper

houten lepel

Boodschappenlijst:

1 pak suiker

250 g mascarpone

vanillestok

1 appelsien

1 citroen

2 dl slagroom

1 flesje chiquita just fruit in a
bottle- mango-appel-kokos





chiquita just fruit in a bottle- mango-appelsorbet

Werkwijze:

Maak suikersiroop :

Laat 1/2 l water+ 1/2 kg suiker +
2 1/2 vanillestok + sap van 1/2 ap-
pelsien + het sap van 1/2 citroen
10 minuten zwaar doorkoken.

Dit heb je nodig:

voor 15 personen:

- * 500 ml water
- * 500 g suiker
- * 1/2 vanillestok
- * 1/2 appelsien
- * 1/2 citroen



chiquita just fruit in a bottle- mango-appelsorbet

Meng het fruit met de siroop in de kom van de kenwood.

Voeg de mascarpone & de slagroom toe en laat de mixer kloppen.

Giet in een doos met deksel.

Plaats minimum 5 uur in de diepvries.

Dit heb je nodig:

voor 15 personen:

250 g mascarpone

sap van 1/2 citroen

1 flesje chiquita just fruit in a bottle
(mango-appel)

100 ml slagroom





pintxos

Door [toast champignon](#) kwam het water in mijn mond en beloofde ik mijn man ter gelegenheid van de verjaardag van ons huwelijk een tête à tête met champignons, look, peterselie & (met een professionele broodsnijmachine gesneden) stokbrood (in boter gebakken) en maak onze laatste fles SANCERRE Le chêne marchand van '86 soldaat.



Ik at vorig jaar boleten (de klumpies wonen daarin) con jamon ibérico, een culinair juweeltje met pure locale producten, bij la tapa in Murcia.



Ingrediënten voor 2 personen

- 250 g champignons of paddenstoelen: boleten & cantharellen
- 50 ml olijfolie of boter
- teentje look
- 1/2 eetlepel gehakte peterselie uit het vriesvak
- peper/zout
- ½ sjalotje

Werkwijze:

Snijd de Serranoham eerst in dunne reepjes, dan in kleine kubusjes. Verhit een koekenpan met dikke bodem **op stand 7** en bak de rauwe ham 10 minuten.



Haal de rauwe hesp uit de pan & laat uitlekken op keukenrol.



1. Reinig de champignons met een borsteltje en snijd in schijfjes.
2. Pel de sjalot & het teentje look en versnipper..
3. (Verhit de olijfolie of boter in de kleeftpan.) Bak de champignons op een hoog vuur.
4. Voeg look & sjalot toe.
5. Kruid na de baktijd met peper & voldoende zout.
6. Voeg de ham toe en werk af met fijngehakte peterselie.



Oesterzwammen met Augustijn, look & peterselie

Uit magazine Smaak 38 (p52)

Ingrediënten

- 240 g pleurotttes
- 45 ml olijfolie
- 1 teentje look
- ½ sjalotje
- 1/2 eetlepel gehakte peterselie
- 180 ml augustijn

Werkwijze

1. Bak de oesterzwammen in een tefalpan.
 2. Voeg de versnipperde look + sjalot toe.
 3. Bevochtig met de Augustijn & laat uitdampen.
- Werk af met fijngehakte peterselie.



CHOCO(P)OMMES

Dankzij deze advertentie van Belgica surfte ik naar de site van Princess, waarop ik een foto zag van chocofrites en kwam op het idee om deze CHOCO(B)POMME, pappelfrietjes van de Pappelboom in de brooddoos van klumpies: Sunnie of Chip te stoppen & op een kookles met kleuters uit te proberen.

Dit heb je nodig:

- 1 zakje chocoglazuur of [Jacques chocoladefondue](#)
- 1 [Royal Gala kinderappel](#)

1 Zet het keukengerei klaar:

kookplaatje
plankje
bain-marie
schaar

Werkwijze :

1. Vraag mama om het aluminium zakje chocoglazuur ongeveer 10 minuten in een pannetje heet water te leggen.
2. Dan haalt mama het zakje uit het water en 2. ze schudt het heen en weer.
3. Als je in het zakje knijpt voel je of de chocoglazuur al helemaal gesmolten is!
4. Knip een hoekje van het zakje af.
5. Giet de vloeibare chocoglazuur in het bovenste deel van de bain-marie. Zet het bovenste deel van de bain-marie bovenop de pan met kokend water.
6. Schil de appel en snijd hem eerst in schijven & dan in staafjes. PRIK ZE OP EEN TANDENSTOKER.
7. Doop ONMIDDELLIJK de appelfrietjes in de chocoglazuur.
8. Laat de overvloedige chocolade eraf druipen.
9. Leg de appelfrietjes op aluminiumfolie of een dienblad.
10. Zodra de chocolade afgekoeld is kunnen jullie beginnen smullen!