

# Sangria Kaasramequin Pizza Courgettekrokodil Kaasmuis



Greet Lybaert  
Polenstraat 169a  
9940 Evergem  
Tel.: 09 357 60 86  
fax: 09 357 78 35

24.6.'99



# Sangria

## 1 Zet het keukengerei klaar:

plankje  
oude krant  
dunschiller of aardappelmes  
mes zonder kartels  
kom met deksel

Om op te dienen:

pollepel  
koffielepel  
beker

## Boodschappenlijst:

1 l sap van blauwe druiven  
4 mandarijnen  
2 appels  
1 banaan



## Dit heb je nodig voor sangria :

1l sap van blauwe druiven  
4 mandarijnen  
2 appels  
1 banaan

## Werkwijze :

**1** Giet het druivensap in een kom.

Leg een oude krant op het werkblad.

**2** Pel de mandarijn.

Snijdt met een aardappelmes de mandarijnen op een plankje in stukjes. Doe ze in de kom met druivensap.

**3** Snijdt de appel met een aardappelmes in 8 stukken. Schil de stukken. Snijdt het klokhuis eruit. Snijdt de appel in stukjes. Meng deze door het sap.

**4** Pel de banaan. Snijdt met een mes in schijfjes.

Schep ze door het sap.

**5** Zet een deksel op de kom. Laat de sangria op een koele plaats trekken. Ruim op.

Verdeel met een pollepel de sangria over bekers. Geef er een koffielepel bij.



# Kaasramequins

## Boodschappenlijst:

- 1 pakje boter
  - 1 pak bloem
  - 1 pak zout
  - 1 zakje emmentaler kaas (kaas uit Zwitserland)
  - 1 zakje gemalen parmezaanse kaas (kaas uit Italië)
  - 100 gram gemalen Gruyère (kaas uit Zwitserland)
  - een halve liter melk
  - 200 gram gekookte ham
  - cayennepeper
  - nootmuskaat
  - 1 klein gesneden wit brood
  - 6 eieren
  - 2 pakjes paneermeel
  - 2 maal 2 liter frituurvet
- Voor de versiering:
- 1 citroen voor 8 personen
  - 1 bos peterselie

## **1 Zet het keukengerei klaar:**

- weegschaal
- bakje
- maatbeker
- 2 koffielepels
- frituurpan
- bordjes om op te dienen
- servetten
- keukenrol
- koekjesvormpjes
- pan
- fornuis
- klopper
- 2 vorken
- 2 diepe borden
- schaaltjes om ei te splitsen
- plateau/plankje/mes





## 2 Kaassaus

### Dit heb je nodig voor de kaassaus:

50 gram boter  
50 gram bloem  
50 gram emmentaler kaas  
40 gram gemalen parmezaanse kaas  
70 gram gemalen Gruyère  
2 en een halve dl melk  
200 gram gekookte ham  
cayennepeper  
nootmuskaat  
een flinke halve koffielepel zout

### Werkwijze:

- 1 Zet alles klaar.
- 2 Weeg de bloem, de boter en de gemalen kaas af met de weegschaal.
- 3 Meet de melk af in een maatbeker.
- 4 Smelt de boter zachtjes in een pan.  
Doe er de bloem bij.  
Roer met een garde of klopper tot dit gaat borrelen.
- 5 Roer er de melk met kleine beetjes tegelijk doorheen.  
Laat 1 minuutje doorkoken.  
Tijdens het warmen wordt de saus dikker. Blijf roeren zodat er geen klontjes komen  
Als de saus kookt, zet je het vuur laag. en laat de saus pruttelen tot hij dik en romig is.
- 6 Snijd de gekookte ham op plank in stukjes. Meng de gekookte ham met een houten lepel door de saus.
- 7 Voeg cayennepeper, nootmuskaat en zout toe. Roer de kaas erbij.  
Haal dan de pan van het fornuis.



### 3 De kaaskroketjes

Dit heb je nodig voor kaaskroketjes voor

15 personen:

1 klein wit brood

6 eieren

2 pakjes paneermeel

frituurvet

Voor de versiering:

1 citroen voor 8 personen

peterselie

#### Werkwijze:

1 Neem de sneden brood.

Prik er met koekjesvormpjes figuurtjes uit.

2 Schep nu de kaassaus op de broodjes met behulp van 2 koffielepels.

3 Splits de eieren: tik met een ei op de rand van een diep bord tot er een barst in het ei is.

Maak met je vinger een gat in het ei.

Laat het wit van het ei in een diep bord lopen.

Neem 2 vorken boven elkaar.

Klop het eiwit ermee los.

4 Doe paneermeel in een ander diep bord.

5 Rol met een vork de ramequins eerst door het eiwit en dan door het paneermeel.

Opmerking: Dit gerecht kan je invriezen.

Ontdooi de ramequins niet voor je ze bakt!

6 Verwarm de frituurpan op 180°C.

Leg de ramequins in het mandje van de frituurpan. Bak de kaasramequins in frituurvet.

7 Snijd met een mes de citroen in partjes.

**4 Dien op** met een partje citroen en versier met een takje gefrituurde peterse-  
lie.

Geef er een servet bij.



# Pizza

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

zeef  
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  
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  
1 snede gekookte ham  
400 gram tomatenblokjes (cubetti)  
1 blikje TV worstjes  
1 blikje ananasblokjes van 140 gram  
100 g gemalen Gruyère





## 2 Dit heb je nodig voor pizzadeeg

500 gram bloem  
25 gram verse gist  
25 gram boter  
anderhalve koffielepel zout  
250 ml water

### Werkwijze:

- 1 Zet alles klaar.
- 2 Weeg de bloem, de gist en de boter af.
- 3 Meet 2 en een halve dl water af.
- 4 Doe de gist en het water in een beker.  
Maak met 2 koffielepels de verse gist vloeibaar.
- 5 Zeef de bloem met het zout in een kom.
- 6 Maak in het midden een kuiltje.
- 7 Giet de vloeibare gist in de kuil.
- 8 Doe de boter erbij.
- 9 Kneed goed met de mixer.
- 10 Dek het deeg af en laat 20 minuten rusten.



### 3 Beleg voor mini pizza

#### Dit heb je nodig:

- ⇒ 2 sneden gekookte ham
- 100 g salami
- 400 gram tomatenblokjes (cubetti)
- 2 blikjes TV worstjes
- 100 gram gemalen Gruyèrekaas
- 1 blikje ananasblokjes

#### Werkwijze:

Verwarm de oven voor op 250°C

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 Leg hierop gezeefde tomaten.

4 Snijd TV worstjes overlans door. Beleg de pizza's met halve TV worstjes, salami of gekookte ham en ananas,

5 Bestrooi de pizza's met 20 gram gemalen kaas .

6 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.



# Een kaasmuis

## Boodschappenlijstje:

1 kool

1 stuk kaas van 1 cm dik  
een halve kg druiven  
zilverpapier

tandenstokers  
ajuintjes

## Zet het keukengerei klaar:

plankje  
scherp mes om kaas te snijden  
mes zonder tandjes  
bord  
plank (muis)



# Een kaasmuis

## Dit heb je nodig

1 kool

1 stuk kaas van 1 cm dik

een halve kg druiven

zilverpapier

tandenstokers

ajuintjes

## Werkwijze:

**1** Wikkel de kool in zilverpapier.

**2** Maak ogen en een neus met 2 druiven

**5** Snijd met **een scherp mes** de kaas eerst in repen van 1 cm dik, dan met een **mes zonder tandjes** in blokjes.

**6** Steek een tandenstoker door elk blokje kaas. Steek hierop een druif.

**7** Prik de kool vol lekkere prikkers. De kaasmuis is klaar.



# Een courgettekrokdil

## Boodschappenlijstje:

1 dikke courgette  
ajuintjes  
augurkjes  
1 stuk kaas van 1cm dik  
2 blikjes TV worstjes

## Zet het keukengerei klaar:

plankje  
kaasmes  
mes zonder tandjes  
bord  
zilverpapier  
tandenstokers  
schaal om op te dienen  
vork om ajuintje en augurkjes  
uit de bokaaltjes te halen



# een courgettekrokodil

## Dit heb je nodig:

- 1 dikke courgette
- ajuintjes
- augurkjes
- 1 stuk kaas van 1cm dik
- 2 blikjes TV worstjes

## Werkwijze:

- 1 Maak een insnijding in de courgette over een lengte van 5 cm voor de muil. Laat mama je helpen. Steek er tandenstokers tussen om de bek te openen. Steek 4 worstes op een tandenstoker voor de poten. Breek een tandenstoker in twee. Steek er 2 ajuintjes op voor de ogen.
- 2 Snijd de kaas eerst in reepjes, dan in blokjes. Snijd de worstjes en augurkjes in stukjes.
- 3 Maak hapjes: steek een kaasje + worstje + augurkje kaasje + ajuintje... op een tandenstoker.
- 4 Prik ze in de rug van de krokodil.



