

Zeelse

DER kermiskaramellen

Herinner je je nog de smaak van die
goede oude karamellen verpakt in z'n
typisch boterpapierje?
In Zele kennen ze nog het authentieke
recept van die zaligheid.

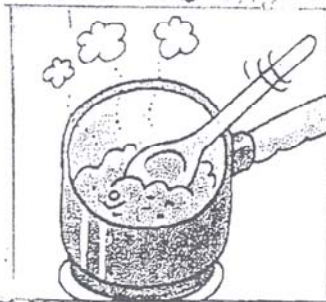


- 100 gr boter
- 100 gr bloedsuiker
- 100 gr vloeibare droogrijke honing
- 100 gr melkchocolade toté d'or



Doe alle ingrediënten in een pannetje en
 roer op een zacht vuur tot alles goed
 gesmolten is.

Verhoog de temperatuur tot de massa
 kookt, blijf roeren en laat juist 1
 minuut koken (niet langer). Neem
 onmiddellijk van het vuur



Parijse brioche

Dit heb je nodig

- * 30 gram suiker (2 grote maat)
- * 1/2 kleine maat droge gist
- * 400 gram EXTRA bloem
- * 3 eieren
- * 100 ml melk
- * 1 1/2 kleine maat zout = 7,5g
- * 150 gram gezouten boter

Werkwijze

Op de knop brot/Teigtyp :1x drukken (normal) Programm: 4x drukken (Teig) 1x drukken op START Na 30' begint de broodmaker te kneden. Van 1.30 tot 1.10 rijst het deeg in de machine. 1x drukken op stop. Het emmertje uit de broodmaker halen.

Kneed het deeg opnieuw. Vet een briochevorm in. Doe het deeg in de vorm, maar houd 3 eetlepels deeg apart. Meng 1 eetlepel bloem onder deze 3 eetlepels deeg en kneed dit tot een bolletje, dat je midden op het andere deeg legt.(Dit geeft aan het briochegebak zijn typische vorm. Bestrijk met losgeklopt ei Afdekken en 20 minuten laten rijzen. De warme luchtoven voorverwarmen op 180°C. Bak 30 à, 40 minuten.

Ontvormen en laten afkoelen op een rooster.



Witlooftaartjes

Zet het keukengerei klaar:

aardappelmes
plank
kookpot en vergiet
bord
rooster
weegschaal

voor kaassaus

kookpot
klopper
schaaltje om boter af te wegen
doosje om bloem af te wegen
pannenlappen
keukenwekker
pannenkoekenmes
taartrooster
4 springvormpjes
keukenbot + kneedhaak

**Boodschappenlijstje
voor 4 personen**

1 pakje boter
1 pak bloem
400 gram platte kaas
1 pak zout
1/2 liter melk
225 g 3 soorten gemalen kaas
180 gram gekookte ham
2x100 gram gerookt spek
100 gram paardefilet
cayennepeper
muskaatnoot
800 gram witloof



4 Witloof- taartjes

1 Werkwijze voor het deeg:

Kneed alle ingrediënten voor het deeg samen. Laat 1 uur rusten in de koelkast.

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

125 gram boter
150 gram bloem
100 gram platte kaas
2 gram zout



Witlooftaartjes

2 Witlof op grootmoeders wijze

Haal de buitenste bladeren van het witlof.

Snijd het witlof in stukken

Leg het witlof in een pan met dikke bodem.

Voeg een bodempje water, een halve afgestreken koffielepel zout en een klont boter toe.

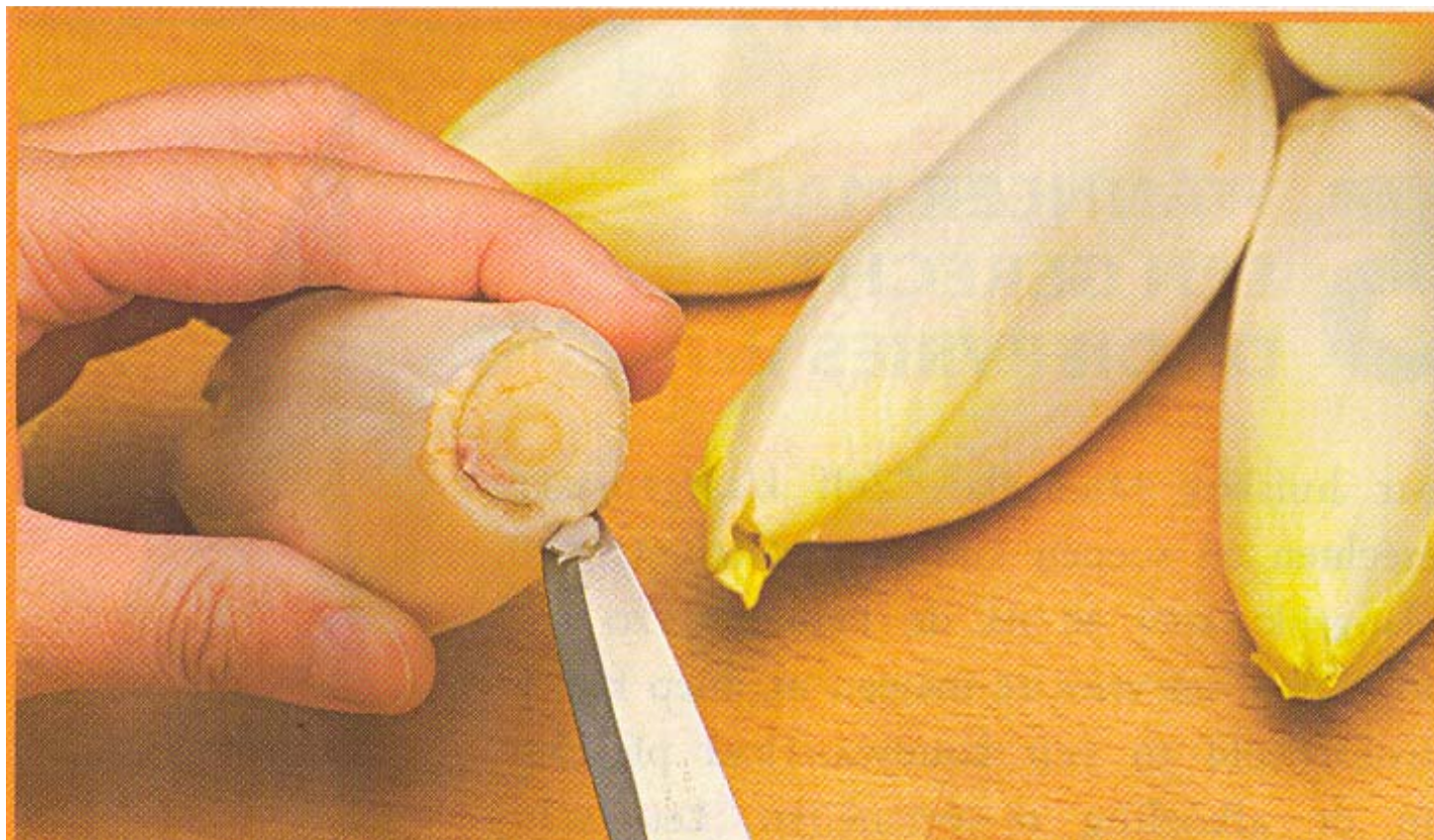
Zet een deksel op de pot en laat 15 minuten stoven.

Roer het witlof om. Zet het deksel op de pot en laat nog 15 minuten stoven

Laat het witloof uitlekken in een vergiet.

Dit heb je nodig :

800 gram witloof
klontje boter
een halve koffielepel zout



Witlooftaartjes

3 Kaassaus:

Meet de melk af.

Weeg de boter en de bloem af.

1 Smelt de boter in een pan.

2 Doe er de bloem bij en roer tot dit gaat borrelen.

3 Voeg beetje bij beetje de melk toe. Tijdens het warmen wordt de saus dikker. Blijf roeren zodat er geen klontjes komen. Laat 1 minuut doorkoken. Haal de pan van het vuur.

4 Breng de saus op smaak met cayennepeper, zout en muskaatnoot.

5 Snijd of maal de gekookte ham en de paardefilet met de keukenrobot fijn. Doe het spek, de fijngesneden gekookte hesp en de fijngesneden paardefilet bij.

6 Roer de kazen erdoor.

Dit heb je nodig :

3 dl melk
20 gram boter/ 20 gram bloem
2 gram zout
cayennepeper/muskaatnoot
100 g 3 soorten gemalen kazen
180 gram gekookte hesp
50 gram gerookt spek
50 gram paardefilet

4



Witlooftaartjes

4 Werkwijze voor de taartjes:

- 1 Verwarm de heteluchtoven voor op 170°C. Vet 4 springvormpjes in
- 2 Bekleed 4 springvormpjes met 92 gram deeg per vormpje.
- 3 Leg in elk vormpje 100 gram gestoofd witlof op de deegbodems.
- 4 Vul de springvormpjes met 170 gram mengsel.
- 5 Zet de springvormpjes op een bakplaat .
- 6 Bak de taartjes 15 minuten op 170°C. Draai de bakplaat in de oven om. bak nog 15 minuten.
- 7 Ontvorm de taartjes. Laat ze afkoelen op een taartrooster.
- 8 Verwijder de losse bodem met behulp van een pannenkoekenmes.
(Let op! Er loopt vocht uit.)
- 9 Plaats een rooster op een bord. Leg de taartjes op het rooster. Plaats in de koelkast.
- 10 Om een krokante korst te bekommen: verwarm de taartjes 15 minuten op 170°C . Verminder de oven naar 100°C. Verwarm de taartjes nog 15 minuten



Kokosrotsjes

1 Zet het keukengerei klaar:

houten lepel
kom.
tas
bakplaat
pannenkoekenmes
rooster.

Boodschappenlijst

1 doosje vanillesuiker
6 eieren
1 pak bloedsuiker
zout
kokosmeel
boter





Kokosrotsjes

1 Verwarm de oven voor op 200°C.

2 Meng 1 zakje vanillesuiker, 1 ei, 1 tas bloedsuiker en een snuifje zout met een houten lepel in een kom.



Kokosrotsjes

- 3** Voeg 2 tassen kokosmeel toe.
- 4** Bewerk de massa flink.
- 5** Vet een bakplaat in.
- 6** Leg er hoopjes deeg op.
- 7** Bak 15 minuten in de oven op 200°C.
- 8** Haal de kokosrotsjes met een pannenkoekenmes van de bakplaat. Laat ze afkoelen op een rooster.



Ijstruffels

Boodschappenlijstje

1 Zet het keukengerei klaar:

kookplaatje
bain-marie
potje om ei te spltsen
houten lepel
plateau
diep bord
lepel

pakje boter
pak bloedsuiker
(fondant)chocolade
6 eieren
vanillesuiker
brickje room
cacao



Ijstruffels

Dit heb je nodig:

100 g boter
125g bloedsuiker
100g (fondant)chocolade
2 eierdooiers
10g vanillesuiker
50 ml room
50g ongesuikerde cacao
30g cacao in poeder

Zo ga je te werk :

Vul een grote pan met water en breng dit aan de kook. Zet een kleiner pannetje op het water en doe er de chocolade samen met 2 eetlepels water in. De chocolade zal dan langzaam gaan smelten. Als het mengsel goed glad is, neem je de pan van het vuur. Voeg de eierdooiers en de boter toe. Meng alles goed met een houten lepel. Doe er de room, de bloedsuiker, de niet gesuikerde cacao en de vanillesuiker bij. Roer opnieuw. Laat 3 à 4 uur rusten in de koelkast. Maak kleine bolletjes van de bereiding. Rol ze in het cacao poeder of chocoladeschilfers of bloedsuiker of kokosmeel...



Karamellen

Boodschappenlijstje

- 1 pakje boter
- 1 pak bloedsuiker
- 1 pot honing
- 1 plak melkchocolade

1 Zet het keukengerei klaar:

- mes
- soeplepel
- kleine kookpot
- weegschaal
- potje om bloedsuiker en
schaaltje om boter af te wegen
- houten lepel
- 3 adventkalenders
- 2 koffielepels
- houten plankje
- kookplaatje



2 Karamellen

Dit heb je nodig:

- 100 gram boter
- 100 gram bloedsuiker
- 100 gram honing
- 100 gram melkchocolade

Werkwijze:

1 Weeg de boter, bloedsuiker, chocolade en honing af.

2 Doe alle ingrediënten in een pannetje en roer op een zacht vuur tot alles goed gesmolten is. Verhoog de temperatuur tot de massa kookt, blijf roeren en laat juist één minuut koken (niet langer!). Neem het pannetje onmiddellijk van het vuur.

3 Vul de vormpjes van 3 adventskalenders, met behulp van 2 koffielepels, met een beetje mengsel.

4 Plaats de gevulde adventskalenders in de diepvries.

5 Duw de karamellen uit de vormpjes.

6 Bewaar de karamellen in de diepvries.



Appelbollen

Boodschappenlijstje

voor 10 personen:

- diepvries bladerdeeg Koopman (verkrijgbaar bij Delhaize)
- 10 kleine jonagold appels (10/kg)
- 6 eieren
- abrikozenjam
- 1 pakje boter
- 1 pak bruine suiker (cassonade)
- 100 gram broyage 50/50
- kaneelpoeder

1 Zet het keukengerei klaar:

aardappelmes/dunschiller
appelboor
kom
klopper
koffielepel
schaaltje/ 2 vorken/ borstel
aluminiumvormpjes
kleine kookpot



2 Appelbollen

Dit heb je nodig:

voor 16 personen:
16 velletjes diepvries bladerdeeg
Koopman (verkrijgbaar bij Delhaize)
16 kleine jonagold appels (8/kg)
1 ei
abrikozenjam
voor bruine suiker -saus
100 gram boter
100 gram bruine suiker
100 gram broyage 50/50
1 koffielepel kaneelpoeder

Werkwijze :

Verwarm de warmelucht oven voor op 170°C.

1. Neem 1 velletje bladerdeeg per persoon. Doe het papiertje weg. Laat ontdooien.

2 Maak bruine suiker-saus:

Roer 100 gram boter slap. Voeg 100 gram bruine suiker, 100 gram broyage 50/50 en 1 koffielepel kaneelpoeder toe.

3 Boor het klohuis uit de applen.

Schil 1 appel per persoon in het rond.

4 Leg de appel in het midden van het bladerdeegvelletje.

5 Vul de holte met bruine suiker-saus tot bovenaan.

6 Neem de 4 hoeken bij elkaar. Sluit mooi.

7 Plaats omgekeerd in een aluminiumvormpje.

8 Breek 1 ei in schaalpje. Leg 2 vorken boven elkaar. Klop het ei ermee los.

9 Bstrijk het deeg met losgeklopt ei. Laat 15 minuten rusten.

10 Bak de appelbollen 20 minuten.

11 Laat abrikozenjam inkoken in een kleine kookpot.

12 Haal de appelbollen uit de oven. Laat afkoelen.

13 Bestrijk de afgekoelde appelbollen met een laagje ingekookte abrikozenjam.





light choka-aardbeientaart

Op de jaarlijkse boekenbeurs op het plein in [Gargilesse](#) dong mijn man vorig jaar af van €10, over €9, €8, €7 en kocht voor mij een eerste druk van **aardbeitaartje in het Frans** voor €6. Op [des marchés de nuit à Cahors zag ik](#) een bal met **Charlot au fraises** erop.



Fluwelen glutenvrije

chocoladetaart, die in de perfecte keukenagenda gebakken???? wordt!



Bij het lezen van het recept voor desserts met verse kaas in "**Ik smelt van chocolade**", kwam ik op het idee om deze **plattekaastaart met chocoladeboterroom & mascarpone** te maken.

DIT HEB JE NODIG:

- 100 ml melk
- 150 gram poedersuiker
- 50 gram chocolade
- 2 eieren
- 250 g kwark of mascarpone
- 200 ml slagroom
- verder: aardbeien
- Grand Marnier
- 1 pak Madeirakoekjes of glutenvrije savoirdi

WERKWIJZE:

1. Smelt de chocolade in de warme melk.Laat afkoelen
2. Splits de eieren: tik met een ei op de rand van een schaalpje tot er een barst in het ei is. Maak met je vinger een gat in het ei. Laat het wit van het ei in het potje lopen.



Klop het eiwit stijf tot je de maatbeker kan omdraaien.

3. Mix de eierdooiers en de suiker tot een bleek beslag. Roer de gesmolten chocolade door de platte kaas + het beslag.



Klop de slagroom stijf. (Niet te lang kloppen zodat je geen boter bekomt!)



Meng de slagroom onder het choka-mengsel.



Schep het stijfgeklopt eiwit met een houten lepel door het mengsel.



4. Bedek de bodem van een spring- bakvormpjes (Hema) met Madeirakoekjes. Besprenkel de koekjes met Grand Marnier.



Breng een laag choka aan op de koekjes.



Bedek weer met een laag Madeirakoekjes.
Besprenkel de koekjes met Grand Marnier.
Breng een laag crème aan op de koekjes.
Bestrooi de taart met geraspte chocolade.
Laat de taart opstijven in de koelkast.
Versier met aardbeien



Gevulde champignons uit [Specialtystreet](#) of hammousse uit het verrassingsmenu van [landgoed Den Oker](#) & SOS Piet op 25.10.2009.

Dit heb je nodig:

300 g gekookte ham

~~3~~ eiwitten

250 ml room + 1 dl soja room

cayennepeper/zout

Werkwijze:

- 3 dl water met 1 eetlepel groentebouillon aan de kook brengen
Snijdt de gekookte ham in kleine stukken. Cutter tot een stevig mengsel met ~~het eiwit~~ & 1 dl soja room. (dat voorkomt dat je boter bekommt!).
Doe de ham in een kom
Week 12 g gelatine in de bouillon+ 30 g boter
Voeg samen. Roer.
Kruid met ~~cayennepeper & zout~~ paprikapoeder
Klop de 250 ml room half op en schep met een houten lepel onder het lauw (voelt kouder dan het lichaam) mengsel. Breng op smaak.
Bedeck de vorm met sneden gekookte ham.
Doe het mengsel in een vorm & vouw dicht.
Zet de hespemousse 3 uur in de koelkast.



Tip:

vul glaasjes met een garneerspuit met gladde mond met de mousse van ham.
Dien op met brood.



Geglazuurde chocoladetaart

In het recept voor lieveheersbeestjes in knutselen voor kinderen nr. 19 staat: "roer alle ingrediënten door elkaar". In 100 DESSERTS 50 TRUCS vond ik de correcte werkwijze.



Door de exclusieve voorpublicatie van [Terug naar het Honderd-Bunders-Bos](#) kwam ik op het idee voor chocoladetaart.

Dit heb je nodig:

- 72 gram bloem of maizena plus
- 162 gram boter
- 210 gram (bloem)suiker
- 6 eieren
- 168 gram chocolade + Stukjes chocolade

Werkwijze

1 Verwarm de warme lucht-oven voor op 160 graden.

Weeg de boter, de suiker en de bloem af.

2 Splits de eieren.



Klop de dooiers met de suiker met de mixer tamelijk lang op tot een zeer luchtig bleek mengsel.



3 **Smelt de boter volledig** & de chocolade



en voeg dit **eerst** bij het geheel.



4 Zeef de bloem in een kom.



Doe er de gezeefde bloem bij.



Klein beetje roeren!



5 Klop het eiwit stijf



& schep onder het mengsel.



Vet een **Tefal bakvorm** in en bebloem.

6 Vul de vorm met de helft van het mengsel.

7 Bestrooi met stukjes chocolade.

8 **Vul de vorm** verder op met mengsel. Vries in.

9 Bak **40 minuten in de oven op 160°C.**

Prik met een naald, om te zien of het deeg uitgebakken is.

Maak de randen los met een mes. Ontvorm en dien warm op!



chocoladeglazuur

Dit heb je nodig :
uit de perfecte keukenagenda:

- 300 ml -400 ml room (**geen water, is de grootste vijand van chocolade!**)
300 gram fondant of zwarte chocolade
+
- 100g-200 gram suiker
- 100 gram boter
100 g glucose (= vloeibare suiker) voor een smeelige structuur.

Werkwijze :

Zet alles klaar.

Weeg de boter en de suiker af.

1 Smelt de chocolade (**niet in de microgol!**) in de room in een pannetje.
goed roeren.

Voeg de suiker toe.

Voeg de glucose toe.

2 Neem de pan van het vuur!

3 Roer met een houten lepel er stukjes boter door tot alles goed gemengd is.

4 Laat de ganache afkoelen.

Bewaar de ganache in de koelkast.

Warm de chocoladesaus voor het gebruik eventjes op, opdat de saus vloeibaarder, dus beter uitsrijkbaar zou zijn

Overgiet de afgekoelde taart met ganache.

Laat opstijven.

Geef er een glaasje [grappa](#) bij.



yoghurtcake met appel

Door appelcake met yoghurt in 20 x picknicken kwam ik op het idee om volle yoghurt met appel te mengen onder het cakedeeg

Dit heb je nodig voor 11 stuks:

- 35g slaolie
- 1 ei
- 50 g suiker
- 62,5 g yoghurt met appel
- 62,5 g zelfrijzende bloem

Werkwijze:

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 155°C)



Zet alles klaar



Weeg de olie af.



Weeg de suiker af.



Doe de suiker bij de olie.



Roer.



Voeg het ei toe.



Klop los.



Klop met de keukenrobot tot een bleek beslag.



Zet een flexipan op een rooster. Vet de putjes in.



Weeg de yoghurt af.



Weeg het zelfrijzend bakmeel af.



Meng na 15'



Doe de yoghurt bij het beslag.



Roer.



Doe de zelfrijzende bloem erbij.



Meng.



Vul de putjes van de flexipan met 2 koffielepels deeg per putje.



En bak



de cupcakes 20'



Laat afkoelen!



Ontvorm.

