

# Roefel Cook

**Sangria**  
**Banaan in een jasje**  
**chocoladekoekjes**  
**Courgettekrokodil**  
**Lekkere gezichtjes**

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

Zeile 25.2.2005



# Sangria

## 1 Zet het keukengerei klaar:

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

Om op te dienen:

pollepel  
4 koffielepels  
4 bekers

## Boodschappenlijst:

1 liter sap van blauwe druiven  
4 mandarijnen of 2 sinaasappelen  
2 appels  
1 banaan



## Dit heb je nodig voor sangria :

- 1 liter sap van blauwe druiven
- 4 mandarijnen
- of 2 sinaasappelen
- 2 appels
- 1 banaan

## Werkwijze :

- 1 Giet het druivensap in een kom.  
Leg een oude krant op het werkblad.
- 2 Pel de mandarijnen.  
Snijd met een aardappelmes de mandarijnen op een plankje in stukjes. Doe ze in de kom met druivensap.
- 3 Snijd de appel met een aardappelmes in 4 stukken. Schil de stukken. Snijd het klokhuis eruit. Snijd de appel in stukjes. Meng deze door het sap.
- 4 Pel de banaan. Snijd hem met een mes zonder kartels in schijfjes. Schep ze door het sap.
- 5 Zet een deksel op de kom. Laat de sangria op een koele plaats trekken. Ruim op.



# Banaan in een jasje

## Boodschappenlijst

2 dozen chocoglazuur  
2 bananen  
tandenstokers

## 1 Zet het keukengerei klaar:

kookplaatje  
pannetje  
diep bord  
borstel  
vismessen  
alufolie  
plankje  
bain-marie  
plateau  
oude krant  
schaar



## Dit heb je nodig voor banaan in een jasje

2 dozen chocoglazuur  
2 bananen  
tandenstokers

### Werkwijze :

Vraag mama om het aluminium zakje chocoglazuur ongeveer 10 minuten in een pannetje heet water te leggen.

Verwijder de schil van de banaan en snij ze in schijfjes

Leg een vel aluminiumfolie op een dienblad.

Dan haalt mama het zakje uit het water en ze schudt het heen en weer.

Als je in het zakje knijpt voel je of de chocoglazuur al helemaal gesmolten is!

Knip een hoekje van het zakje af.

Giet de vloeibare chocoglazuur in een diep bord. Zet het bord bovenop de pan met kokend water.

Wentel de banaanschijfjes door de chocoglazuur. Haal ze eruit met een tandenstokertje

Laat de overtollige chocolade eraf druipen boven het bord.

Leg de banaanschijfjes op aluminiumfolie.

Zodra de chocoglazuur afgekoeld is kunnen jullie beginnen smullen.



# 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



## Dit heb je nodig voor een courgettekrokodil:

- 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.



# Chocoladekoekjes

## Boodschappenlijst:

pakje boter  
pak resi of ozo  
plak chocolade  
pak bloedsuiker  
pak petit beurre  
eieren  
aluminiumfolie

## Zet het keukengerei klaar:

kookpot  
houten lepel  
schaaltje om boter af te wegen  
Potje om koekjes te verkrumelen  
2 koffielepels



## Chocoladekoekjes

### Benodigheden :

35g boter

40g resi of ozo

100g chocolade

50g bloedsuiker

120g petit beurre

1ei

aluminiumfolie

### Werkwijze :

Smelt frietvet.

Voeg van het vuur af chocolade toe en roer alles na enkele minuten glad.

Roer er de suiker,de boter het ei en de verkrumelde koekjes onder.

Leg met 2 koffielepels kleine hoopjes op aluminiumfolie en zet ze 1 uur in de koelkast.

De koekjes in een gesloten doos op een koele plaats bewaren.



# 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  
Serranoham  
1 bokaaltje maïskorrels  
1 komkommer  
6 eieren  
1 bos wortelen  
1 doosje kerstomaatjes  
1 bokaaltje asperges  
1 bokaaltje kappertjes  
1 tube mayonaise  
1 zakje gemengde sla





## 4 Pistolets

### Benodigdheden:

Pistolets  
Serranoham

### Voor de versiering:

maïskorrels  
komkommerschijfjes  
hard gekookt ei  
geraspte wortelen  
kerstomaatjes  
asperges  
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!



## 2 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.



### 3 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.





