

Wij gaan naar de maan

zoeken nu naar zucht

1. Gerly, kom je bij ons scooper, ik ben met niet meer bang
 of in de nacht nog donker, ik heb niet meer zo lang
 buiten hoor ik nog de wind, ik slaat de hele nacht
 ik zie nog licht en donker, de maan die naar me lacht

WIJ GAAN NAAR DE MAAN
 Tekst: Doris Verbeet Gert Verbeet/Janne Boonen
 Muziek: Julia Van den Ende

G: waar gaan we dit jaar winter
 de winter want er is
 S: 't is al elk jaar hetzelfde ierde
 waarheen moeten we gaan
 G: ja Ahika is het de winter
 van de winter want ik vind
 S: daarom heeft Gerly geboren
 een maanacht gebroed

refrein: G+S+H Zo:
 wij gaan naar de maan
 wij gaan naar de maan
 om je mee uit er de plaats geroep
 wij Myren weg tot maanweg
 wij gaan naar de maan

S: ik ben hier de eerste starmen
 en Gert is Kapitein
 G: we vliegen daar de ruimte heen
 de wereld wordt heel klein
 S: ik mag nu zonder handen
 het is toch pijnlijk achterover
 G: hi Soren, ik ik naar voor je fit

want daar is een meteor
 refrein Zo
 G: de maan ligt nu heel goed voor ons
 we zijn er zo dicht bij
 S: nog 100 meter vliegen en dan landen wij
 G: Sorenne word ook wakker slaapkam
 tijd om op te staan
 G: ik lig hier in mijn mandje
 en ik sta niet zo de maan
 G: nee, dit is de partij hier
 dat is toch heel gewoon
 G: ik was ook achteraan wacht
 en ik had een mooie droom

refrein 4x

aalst.be

Karamellen
 Mars(h)mallows
 in chocoladefondue
 Ufo- cakejes

Greet Lybaert (Diëtiste)
 Polenstraat 169a
 9940 Sleidinge
 tel: 09/357 60 86
 fax: 09/357 78 35

29.10.2008



Rolie Polie pumpkin Polie...



Let's go trick-or-treat with Oli



Rolie Polie trick-or-treat...



Get a spookie ookie sweet!

Chocoladefondue

Boodschappenlijstje

250g fondantchocolade
125 ml room

200g witte chocolade
150 ml room
Kersen, aardbeien,
baby-ananas,
druiven,marshmallows

Zet het keukengerei klaar:

Fonduestel + -vorkjes
houten lepel
schaar



Chocoladefondue

Dit heb je nodig:

250g fondantchocolade
125 ml room

200g witte chocolade
150 ml room

Kersen, aardbeien, babyananas,
druiven, marshmallows

Werkwijze:

1 Verwarm in een pan op het
fonduestel stand 1 de room met
de suiker .

2 Voeg de chocolade toe.
Laat smelten.

3 Roer met een houten lepel
tot alles goed gemengd is.

Doop de kersen, mini
bananen, aardbeien, druiven,
ananas, marshmallows in de
chocoladesaus.

Laat de overtollige chocolade eraf druipen en jullie kun-
nen beginnen smullen.



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 schaal
- houten lepel
- 3 adventkalenders
- 2 koffielepels
- houten plankje
- kookplaatje



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.



Ufo-cakejes

Boodschappenlijstje

- 1 pakje boter
- 1 pak suiker
- 6 eieren
- 1 imperial kid's kit
- 1 doosje bakpoeder

Zet het keukengerei voor cake klaar:

- 2 potjes om af te wegen
- schaaltje om boter af te wegen
- wegen
- mixer met kloppers
- weegschaal
- pannenlikker
- keukenwekker
- pannenlappen
- lange naald
- Slappe vorm met putjes
- kom
- taartrooster



Cakejes in chocoladefondue

Dit heb je nodig:

100 gram malse boter
100 gram suiker
1/2 zakje vanillesuiker
2 eieren
100 gram zelfrijzend
bakmeel Imperial
1/4 zakje bakpoeder

Werkwijze:

Zet alles klaar.

Weeg af.

1 Verwarm de oven voor op 160°C.

2 Roer de boter met de suiker romig.

3 Doe er de eieren en de bloem bij. Klop met de mixer tot het deeg er bleek uitziet.

4 Vet de putjes van de slappe vorm in.

5 Vul de putjes van de vorm met een koffielepel met deeg.

6 Bak 20 minuten op 160°C.

7 Prik met een lange naald in de koek om te zien of het deeg uitgebakken is. Haal de vorm uit de oven. Ontvorm de cakejes. Laat afkoelen op een taartrooster.

Steek de cakejes op een fonduevorkje. Dompel ze in de chocolade.





Lekkers van Berend Brokkenpap



**Brokkensoep
Brokkensangria
Kornuitenpopjes
Piratenhoedjes van brokken-
brood**

Greet Lybaert (Diëtiste)
Polenstraat 169a
9940 Sleidinge
tel: 09/357 60 86
fax: 09/357 78 35

Gemeentelijke Jeugddienst
Wippelgemdorp 12
9940 Evergem

Brokkensoep

Boodschappenlijstje

2 wortelen
1 zak selderij
1 zak prei
1 zak aardappelen
1 netje uien
1 pakje vleesbouillon-
blokjes
1 pakje boter
1 pak zout
1 zakje peperkorrels
250 gram gehakt
een halve liter gezeefde
tomaten
1 doosje pastaletters



1 Zet het keukengerei klaar:

- keukenmachine
- grote pan met deksel
- houten lepel
- schaar
- 2 maatbekers
- plankjes
- dunschiller
- messen
- houten lepel
- oude krant
- soepborden





Brokkensoep 2 De voorbereiding

Dit heb je nodig:

- anderhalve liter water
- 1 liter water
- 2 wortelen
- selderij (zonder bladeren)
- wit van 2 preien
- 1 aardappel
- 2 grote uien
- 5 vleesbouillonblokjes
- klontje boter
- zout/peper
- een halve kg gehakt
- een halve liter gezeefde tomaten
- 1 handvol pastaletters

Werkwijze :

1 Vul een maatbeker met anderhalve liter water. Maak je handen nat. Draai balletjes van het gehakt. Leg de balletjes in de maatbeker. Was je handen.

2 Leg een oude krant op het werkblad. Schil de aardappel. Spoel hem af. Snijd de aardappel op een plankje in stukjes.

3 Pel de ui. Snijd de ui in grote stukken.

Snipper de ui met een keukenmachine fijn.

4 Maak de prei schoon: snijd de worteltjes eraf. Doe de vuile bladeren weg. Neem het wit aan het uiteinde vast. Snijd het wit, begin onder je vingers, naar het groen middendoor, en spoel onder stromend water schoon.

5 Was de selderij.

6 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.

7 Snijd de groenten op een plankje fijn met een aardappelmес of gebruik de keukenmachine.





WERKWIJZE:

8 Smelt een klontje boter in een grote pan. Bak hierin snelde ui totdat hij er glazig uitziet.

9 Voeg de aardappel, de prei, selderij en wortelen toe. Roer er met een houten lepel door.

10 Voeg 1 liter water, de bouillonblokjes en het water met de gehaktballetjes toe. Schenk er de gezeefde tomaten bij.

11 Kruid met peper en zout. Zet een deksel op de pan. Laat een half uur sudderen.

12 Voeg de pastaletters toe. Kijk op de verpakking hoe lang de pastaletters moeten koken.

13 Proef en breng op smaak met peper en zout.



Kornuitenpopjes

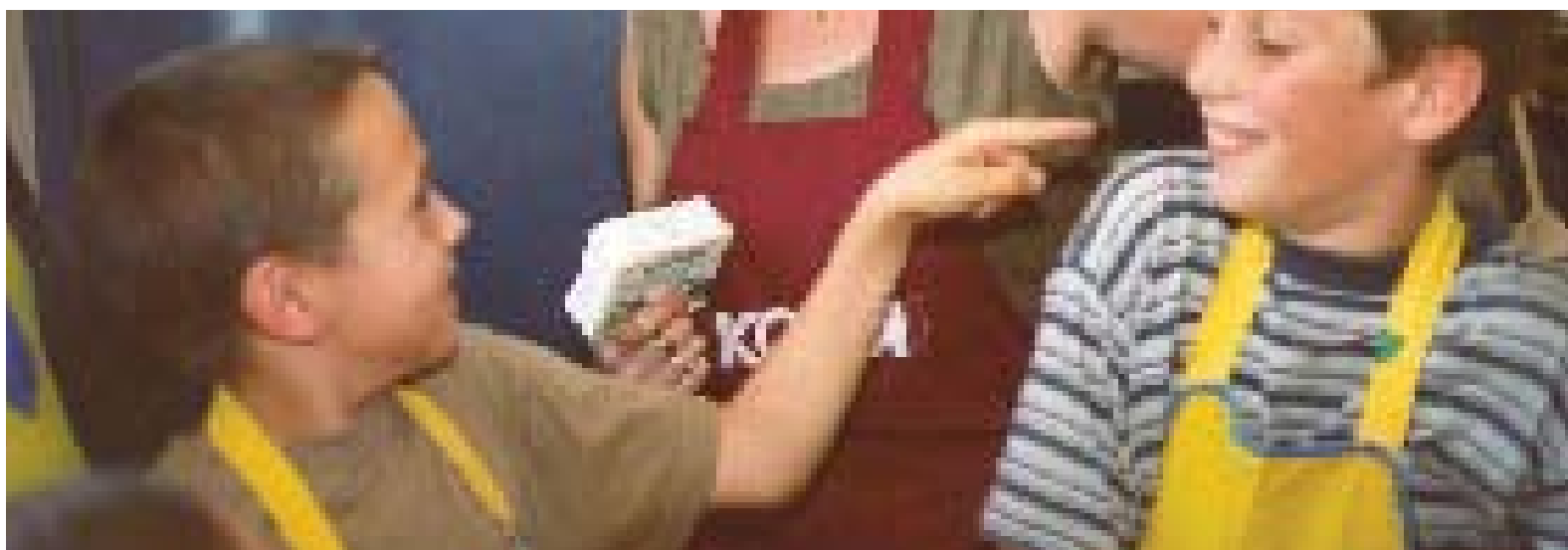
Boodschappenlijstje

- 1 pak suiker
- 1 pak bloem
- 2 pakjes verse gist
- 1 pakje gezouten boter
- 1 pak zout
- 6 eieren
- een halve liter melk
- 200 g chocoladedruppels of rozijnen
- 1 doos suikerparels



1 Zet het keukengerei klaar:

- zeef
- mixer met kneedhaken
- weegschaal
- 2 koffielepels
- kom
- beker
- wekker
- vormpjes
- kleine kom
- borstel
- taartrooster



Kornuitenpopjes

2 deeg



Werkwijze:

Zet alles klaar.

Weeg de bloem, en de boter af.

Meet 2 dl melk af.

1 Verwarm de melk tot ze lauw is. Doe de gist en een beetje lauwe melk in een beker. Maak met 2 koffielepels de verse gist vloeibaar.

2 Zeef de bloem met het zout en de suiker in een kom.

3 Maak in het midden een kuiltje.

4 Giet de vloeibare gist in de kuil.

5 Doe de rest van de melk, het ei en de boter erbij.

6 Kneed goed met de mixer.

7 Dek het deeg af en laat 20 minuten rusten

Dit heb je nodig:
Voor 16 popjes
510 gram bloem
42 gram verse gist
110 gram gezouten boter
50 gram suiker
anderhalve koffielepel zout
2 dl melk
1 ei
verder: chocoladedruppels, suikerparels, 1 ei



Kornuitenpopjes



- 8 Neem een bakplaat of aluminium folie. Vet de bakplaat in.
- 9 Verdeel het deeg in porties van 50 gram. (Indien het deeg plakt, doe je er een beetje bloem rond.)
- 10 Sla het deeg door.
- 11 Vet de vormpjes in.
- 12 Neem van ieder bolletje een deel van het deeg (20g) weg. Duw dit in het hoofdje.
- 13 Weeg porties van 10 gram chocoladedruppels of rozijnen af.
- 14 Duw 30 gram deeg plat. Leg chocoladedruppels in het midden van het deeg. Vouw het deeg rond de chocoladedruppels. Kneed de chocoladedruppels in het deeg. Of kneed de rozijnen in het deeg.
- 15 Duw dit in het lijfje.
- 16 Breek een ei in een kom. Klop het los met een vork. Smeer met een borstel de popjes in met ei. Maak oogjes, mondje en knoopjes of een initiaal met de suikerparels die opzij liggen.
- 17 Dek af (met een omgekeerde bakplaat.) Laat nog een half uur rijzen. Verwarm de warmeluchtoven voor op 200 graden.
- 18 Bak de broodjes 12 minuten. Haal ze van de bakplaat. Laat ze afkoelen op een taartrooster.





Brokkensangria

Boodschappenlijstje

1 Zet het keukengerei klaar:

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

Om op te dienen:
pollepel
4 koffielepels
4 bekers

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



Brokkensangria

Dit heb je nodig:

- 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.

Snij 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.



Piratenhoedjes van brokkenbrood



1 Zet het keukengerei klaar:

mixer met kneedhaken
weegschaal
2 koffielepels
kom
beker
wekker
pannenlappen
soeplepel
maatbeker
taartrooster
een zak
kleine kookpot
wekker
ronde uitsteker

Boodschappenlijstje

walnoten
1 pak polder bloem
1 pakje verse gist
1 pakje boter
1 pak zout

soeplepel
maatbeker
taartrooster
een zak
kleine kookpot
schaar
pannenkoekenmes
kleine, hoge inoxbekertjes





Brokkenbrooddeeg

Dit heb je nodig:

voor 18 hoedjes

1 kg +20 gram pol-
derbloem
20 gram verse gist
6 gram boter
3 koffielepels zout
een halve liter water
2 soeplepels+ 2 kof-
fielepels water
100 gram walnoten

Werkwijze:

Zet alles klaar.

Weeg de bloem en de boter af.

Meet het water af.

1 Verwarm het water tot het lauw is. Doe de gist en een beetje lauw water in een beker. Maak met 2 koffielepels de verse gist vloeibaar.

2 Doe de bloem met het zout in een kom.

3 Maak in het midden een kuiltje.

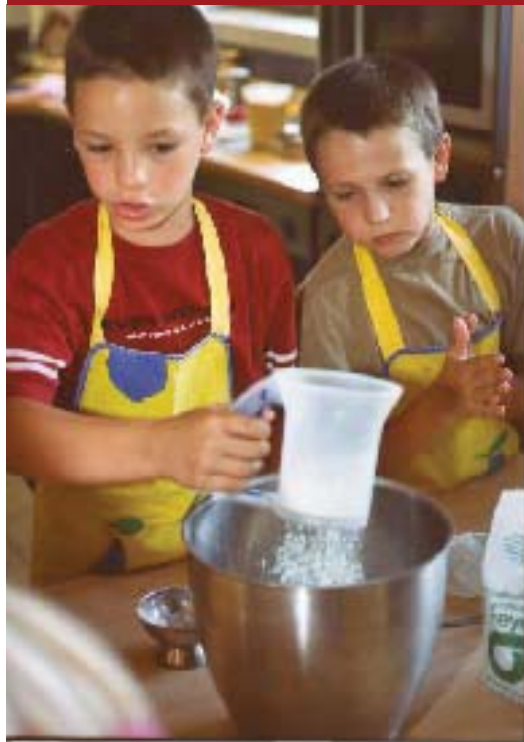
4 Giet de vloeibare gist in de kuil.

5 Doe de rest van het water en de boter erbij.

6 Kneed goed met de mixer.

7 Breek de walnoten in een zak Kneed de noten onder het deeg

8 Dek het deeg af en laat 20 minuten rusten



3 Piratenhoedjes van brokken-



Weeg porties van 100g deeg af. Indien het deeg kleeft, bestrooi het met een beetje bloem.

Neem een klein, hoog inox bekertje. Neem 25g van het deeg weg.

Rol de 25g deeg tot een worstje met als lengte de omtrek van het potje.

Duw het bolletje van 75g deeg in het inox-potje. Druk goed aan. Trek het deeg er terug uit.

**Maak met het worstje de rand van het hoedje
Plaats ehoedjes op een bakplaat.**

Dek af. Laat een ½ uur rijzen op een warme plaats.

De warme lucht oven voorverwarmen op 200 graden.

Schuif de bakplaat in de onderste richel.

Bak 20-25 minuten in de oven.

Neem de hoedjes van de bakplaat en laat ze afkoelen op een taartrooster.



Verjaardagsfeestje?

zoekt u iets origineels voor het verjaardagsfeestje van uw zoon/dochter?

Koken voor kinderen!

Verschillende thema's

Koken met het aapje choco
Kinderen baas

Wanneer?

Tijdens de schoolvakanties: alle
werkdagen

Tijdens het schooljaar: op zaterdag

Meer info?

Greet Lybaert
Polenstraat 169a
9940 Evergem

Tel. 09 357 60 86
Fax 09 357 78 35
Email Greet.Lybaert@lacetrading.be
WWW.greetlybaert.be



Vanaf 6 jaar kook ik zoals de groten!



Soep met peen
Koek met ei
een appel-bol

Greet Lybaert (Diëtiste)
Polenstraat 169a
9940 Sleidinge
tel: 09/357 60 86
fax: 09/357 78 35

Gemeentelijke Jeugddienst
9940 Evergem

IEDEREEN AANDEKOOK

een appel-bol

Koop dit:

blader-deeg
1 appel (8 per kilo)
ei
jam van abrikoos
1 pak boter
1 pak bruin suiker
1 zak amandel-poeder

1 Zet dit klaar:

mes
appel-boor
kom
klopper
lepel
schaal/ vork/ pen-seel
bak-vorm
kook-pot



2 een appel-bol

Zet dit klaar:

1 vel blader-deeg
1 appel (8 per kilo)
1 ei
jam van abrikoos
voor saus
5 gram boter
5 gram bruin suiker
5 gram amandel-poeder

Zo maak ik een appel-bol :

Zet de oven op 180°C.

1. Neem 1 vel deeg

2 Maak saus:

Roer 5 gram boter slap. Voeg 5 gram bruin suiker, 5 gram amandel-noot toe.

3 Boor het klok-huis uit de appel.

Schil 1 appel in het rond.

4 Leg de appel op het deeg.

5 Vul het gat met saus.

6 Sluit het deeg.

7 Zet in een vorm.

8 Breek 1 ei in een kom. Klop het ei los.

9 Smeer het deeg in met ei.

10 Bak de bol 20 minuten.

11 Kook de jam in een pot.

12 Haal de bol uit de oven. Koel af.

13 Smeer jam op de bol.



koek met ei en room

Koop dit:

blader-deeg
MIX voor pasteibakkers-
room van AVEVE
melk

1 pak boter
fruit in een doos
ei

1 Zet dit klaar:

bak-plaat
oven
kom
pen-seel
zeef
vork



2 koek met ei en room



Zo maak ik koek met ei en room:

Zet de oven op 180°C.

Vet een bak-plaat in.

1. Leg het deeg op de bakplaat. .

Snij het deeg in 2 .

2. Prik in 1 vel deeg met een vork.

3. Breek 1 ei in een kom.

Klop het ei los

.Smeer (met een pen-seel) het deeg in met ei).

4 Bak 15 minuten (Vraag dit aan mama)

Roer de room.

Koel de koek af.

5. Open de doos met fruit. Giet in een zeef.

6. Leg room en fruit op 1 koek

7. Leg er een koek op. .

Zet dit klaar:

blader-deeg

5 gram MIX voor

pasteibakkers-room van

AVEVE (=1 koffie-lepel)

1 soep-lepel melk

1 pak boter

Fruit in een doos

1 ei



soep met peen



1 Zet dit klaar:

staaf-mixer
pot met dek-sel
lepel van hout
dun-schil-ler
kop
plank
mes
peper-molen
lepel
weeg-schaal

Koop dit:

1 grote peen
1 ui
1 pak bouillon van kip van knorr
1 pak boter
1 pak zout
peper



2 soep met peen

Zet dit klaar:

3 keer 1 kop water
1 grote peen
1 ui
1 bouillonblok van kip
15 gram boter
zout
peper

Zo maak ik soep met peen:

**1 Pak de peen .
Haal de schil eraf
op een zak. Snij
er boven en onder
een stuk af met
een mes. Ruim op.
Deel de peen met
een mes.**

2 Pel de ui.

Snij de ui fijn

**3 Zet de pot op het vuur. Doe boter in
de pot.**

4 Bak de ui.

**5 Doe de peen in de pot. Doe 3 keer 1 kop water in de pot.
Doe de bouillonblok in de pot**

**6 Doe er peper en zout bij. Dek de pot af. Kook de soep
een half uur**

7 Haal de pot van het vuur. Mix de soep fijn.

Verjaardagsfeestje?

zoekt u iets origineels voor het verjaardagsfeestje van uw zoon/dochter?

K o k e n v o o r k i n d e r e n !

Verschillende thema's

Koken met het aapje choco
Kinderen baas

Wanneer?

Tijdens de schoolvakanties: alle werkdagen

Tijdens het schooljaar: op zaterdag

Meer info?

Greet Lybaert
Polenstraat 169a
9940 Evergem

Tel. 09 357 60 86
Fax 09 357 78 35
Email Greet.Lybaert@greetlybaert.be
WWW.aandekook.be



Vlaamse streekgerechten



Preisoep
Vitamine C cocktail
Hartjes van koekebrood
Suikerwafels

Greet Lybaert (Diëtiste)
Polenstraat 169a
9940 Sleidinge
tel: 09/357 60 86
fax: 09/357 78 35



Preisoep

Boodschappenlijstje

1 pak selderij
1 zak aardappelen
1 pak prei
1 netje uien
1 pakje vleesbouillon-
blokjes
1 pakje boter
1 pak zout
peperbollen



1 Zet het keukengerei klaar:

keukenrobot/staafmixer
grote en kleine kookpot met deksel
houten lepel
schaar/dunschiller
oude krant
maatbeker van 2l
plankjes
messen
pollepel /soeptassen
pepermolen





Preisoep 2 De voorbereiding

Dit heb je nodig:

voor 17 borden:

3 liter water
3 stengels selderij
wit van 3+1/2 preien
450 gram uien
1/4 maatbeker 2l
aardappelen
6 vleesbouillonblokjes
40 gram boter
anderhalve koffielepel
zout/peper

Werkwijze :

1 Weeg de uien en de boter af

2 Schil de aardappelen met een dunschiller. Snijd de aardappelen op een plank met een aardappelpelmes in stukjes.

3 Doe de schil van de ui weg. Snipper de ui fijn met de keukenrobot.

4 Maak de prei schoon: snijd de worteltjes eraf. Doe de vuile bladeren weg. Snijd van het wit naar het groen middendoor, en spoel onder stromend water.

Snijd het wit van een halve prei fijn (=in julienne) met een groentenmes of met de moulinette.

Smelt een klontje boter in een pannetje.

Voeg de prei toe. Omroeren met een houten lepel.

Laat stoven als versiering.

5 Snijd 3 preien in stukken. Was de selder. Snijd in stukjes.





- 6** Smelt een klontje boter in een grote kookpot.
- 7** Laat de ui hierin glazig worden.
- 8** Voeg de prei, selder en een beetje water toe. Roer om met een houten lepel. Zet een deksel op de pot. Laat een beetje stoven.
- 9** Voeg het water, de aardappelen en de bouillon-blokjes toe.
- 10** Kruid met peper en zout. Zet een deksel op de pot. Laat een half uur sudderen.
- 11** Haal de pan van het fornuis. Mix de soep.
- 12** Giet de soep terug in de kookpot. Warm de soep lichtjes op.
- 13** Proef en breng op smaak met peper en zout.
- 14** Voeg de apart gestoofde prei als versiering toe.



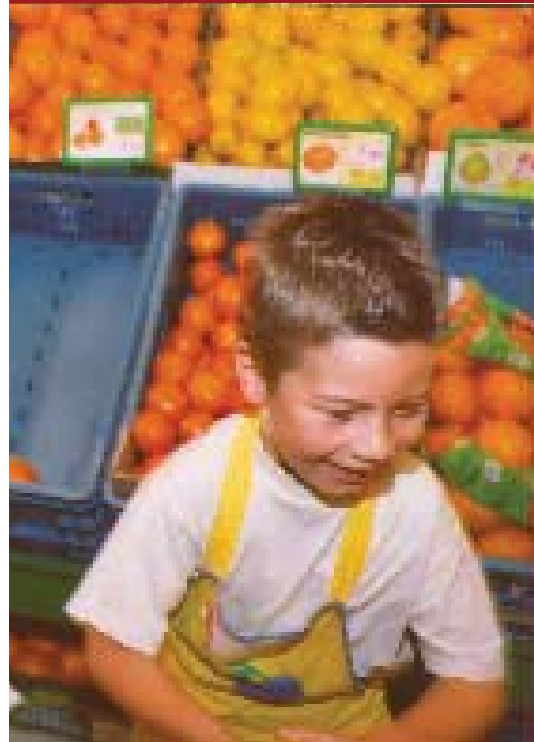
Vitamine C Cocktail

Boodschappenlijstje
Voor 2 personen:

1 Zet het keukengerei klaar:

citruspers
soeplepel
plank
aardappelmes
kom van 2 l + deksel
2 hoge glazen of
longdrinkglazen
ijsblokjes
rietjes
schaar
2 diepe borden

5 sinaasappelen
1 pompelmoes
1 citroen
1 brick ananassap
1 fles grenadine
1 pak suiker





Vitamine C Cocktail 2 Versiering

Dit heb je nodig:

voor 2 personen:

4 sinaasappelen
1 pompelmoes
2 dl ananassap
2 soeplepels grenadine
ijsblokjes

Voor de versiering
1 sinaasappel
suiker
een halve citroen

Werkwijze:

1 Pers een halve citroen uit en giet het sap in een diep bord. Doe suiker in het andere diep bord. Dompel het glas met de rand in het citroensap en daarna in de suiker.



3 Vitamine C Cocktail

Werkwijze:

- 2** Pers de sinaasappelen en de pompelmoes uit. Giet het sap in een maatbeker van 2 liter.
- 3** Meet het ananassap af. Giet het in de maatbeker. Zet een deksel op de maatbeker. Plaats in de koelkast.
- 4** Was 1 sinaasappel. Snijd er op de plank mooie schijven van. Maak een insnijding van het midden tot het rand.
- 5** Versier de glazen met een schijf ingesneden sinaasappel en een rietje.
- 6** Doe een ijsblokje in de glazen. Giet in elk glas 1 soeplepel grenadine en verdeel het sap. Roer.



Cauderlier: Pain perdu



1 zet het keukengerei klaar.

voor de banketbakkersroom:

lepels

maatbeker

klopper

potje om ei te splitsen

voor de pain perdu

maatbeker

lepel

tefalpan

(pannenkoekenmes

bloemsuikerzeef

kookplaatje

klopper/vork

vuurvaste kom

Weegschaal

Boodschappenlijstje

- 1 pak suiker
- 6 eieren
- 1/2 liter melk
- lang brood
- 1 pakje boter
- bruine suiker
- 250 ml room
- abrikozenjam

Voor werkwijze 2

- bloemsuiker
- vanillesuiker





Cauderlier: Pain perdu

2 Het gebakken brood



Werkwijze

Sneedjes van een lang brood onderdompelen in losgeklopte eieren met een beetje melk + een beetje suiker.

Laten uitdruipen.

Bakken in veel boter op tefalpan. (op een heel laag vuurke) tot

licht bruin

De bovenkant bestrooien met bruine suiker.

Omdraaien. Laten karamelliseren (zachtjes bakken). Neem de pan van het vuur

Dit heb je nodig:
16 sneedjes van een lang brood
2 eieren
2 dl melk
10 g suiker
bruine suiker
boter



Cauderlier: Pain perdu

Werkwijze:

Verwarm de oven voor op 180°C

1 Vet een vuurvaste vorm in

2 Leg het gebakken brood (met de suikerkant naar onder

de vuurvaste schotel

3 Klop 1 ei pp los met een beetje suiker en een geutje room

Giet dit over het brood. Laat in de oven stijf worden.

Eet dit gerecht warm.

Werkwijze 2: Wit van eieren heel stijf kloppen met een beetje suiker + vanillesuiker

Voorzichtig de losgeklopte dooiers ondermengen en over het brood gieten? poedersuiker overstrooien en onder grill tot licht bruin

Dit heb je nodig:
Het gebakken brood
1 ei pp
beetje suiker
geutje room

Voor werkwijze 2
Vanillesuiker
bloemsuiker



Opruimlied

Begin nog niet met kleuren!
Ruim eerst de rommel op.

Zing het opruimlied!

Opruimen, opruimen, we ruimen alles op.
Opruimen, opruimen, de keuken staat op zijn kop.

(Marian Maerschalk)

Was eerst de glazen af, dan de borden, het bestek, en laatst de kookpotten.
Droog de vaat af.
Zet alles terug in de kast.
Veeg de vloer.

De keuken is vuil.
Dat stoort mama helemaal niet.
Morgen is het poetsdag.



IEDEREEN AANDEKOOK

