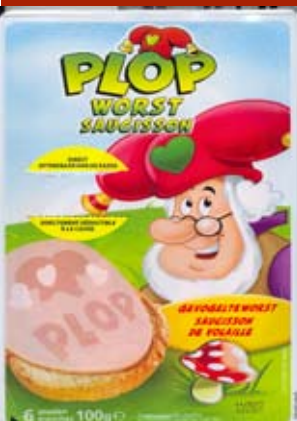


Plopsakookeiland



De tot burgemeester verkozen jongen, kookt met een Belgisch driekleurlint om het lijf en een plop(koks)muts op het hoofd **tomatensoep**. Hopelijk valt zijn bril er niet in, zoals bij Octaaf de Bolle op de video Samson & Gert 3

Burgemeester notenbroodhoedjes: op voorhand nog eens naar een aflevering van Samson en Gert kijken kan altijd helpen om te weten hoe de hoed van de burgemeester er nu precies weer uitziet.

Plopsa chocokoeken & poffertjes



Burgemeester Plopsoep

Boodschappenlijstje

boter
ajunen
12 tomaten
1 kg gehakt voor 125 bal-
letjes
aardappelen
selder
prei
bouillonblokjes
zout
peper



1 Zet het keukengerei klaar:

- keukenmachine
- grote pan (10 l) met deksel
- houten lepel
- schaar
- 2 maatbekers
- plankjes
- dunschiller
- messen
- houten lepel
- oude krant
- soepborden



Kabouter Plop wordt burgemeester



Walter de Donder.

AFFLIGEM - In Affligem heeft het kartel CD&V-N-VA-Plus een bestuursakkoord gesloten met vijf van de negen verkozenen

bouter Plop in de gelijknamige serie. Affligem wordt nu nog bestuurd door VLD en CD&V onder leiding van Leo Guns die al 30 jaar burgemeester is. Op 8 oktober

De
kin
bal
ger
wa
sche
prij
bodem
bevoeg
voor

Burgemeester Plopsoep

Dit heb je nodig:

- 150 g boter
- 5 liter water
- 4 ajuinen
- 12 tomaten
- 1 kg gehakt voor 125 balletjes
- 5 aardappelen
- 1 selder
- 1 prei
- 10 bouillonblokjes
- peper
- 3 koffielepels zout



Werkwijze : De voorbereiding

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



Burgemeester Plopsoep



WERKWIJZE: **De bereiding**

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

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

10 Voeg 3,5 liter water, de bouillonblokjes en het water met de gehaktballetjes toe. Doe er de tomaten bij.

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

12 Proef en breng op smaak met peper en 3 kof-fielepels zout.



Plopsa chocokoeken

Boodschappenlijstje

Zet het keukengerei klaar:

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

pakje boter
pak resi of ozo
3 repen chocolade
pak bloedsuiker
1 pak Plop koeken
1 pak Samson
schoolkoekjes
eieren
aluminiumfolie



Plopsa chocokoeken

Dit heb je nodig:

48 g boter
55 g resi of ozo
138 g chocolade
69 g bloemsuiker
4 x 2 Plop koeken
4 x 2 Samson
schoolkoekjes
1 ei (69 g)
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 verkruimelde koekjes onder.

Vul uitsteekvormpjes met het mengsel. Zet ze 1 uur in de koelkast. Ontvorm.

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



Hoedjes van notenbrood



1 Zet het keukengerei klaar:

mixer (nova) met kneedhaken
weegschaal
2 koffielepels
kom
beker
wekker
pannenlappen
soeplepel
maatbeker
taartrooster
een zak
kleine kookpot
wekker

Boodschappenlijstje

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

ronde uitsteker
soeplepel
maatbeker
taartrooster
een zak
kleine kookpot
schaar
pannenkoekenmes
kleine, hoge inoxbekerties



*WAW ! Dat moeten we
meteen uittesten !*



notenbrooddeeg

Dit heb je nodig:

voor 18 hoedjes

1 kg +20 gram sa-
vanne bloem
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 Hoedjes van notenbrood



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 inoxpotje. 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@greetlybaert.be
www.aandekook.be

