

[aalst.be](http://aalst.be)

Roefel

AALST ROEFELT  
OP ZATERDAG  
VOOR JONGENS  
EN MEISJES  
VAN 6 TOT  
12 JAAR

**Kokkerellen op  
het verjaardagsfeest  
van nijntje**

Citroenlimonade  
van tante Trijn  
Betjes kroketjes  
(kaasramequin)  
Nijntje,  
Betje  
& Boris  
van (blik)fruit

Greet Lybaert  
Polenstraat 169a  
9940 Evergem  
09 357 60 86  
09 357 78 35

Tel.:  
fax:

[www.mamagreet.be](http://www.mamagreet.be)  
[greet.lybaert@greetlybaert.be](mailto:greet.lybaert@greetlybaert.be)



DAG VAN HET KIND

# Verbeterde citroenlimonade

## Boodschappenlijst voor 15 personen:

3 x 1 liter citroenlimonade (spa lemon cactus)  
9 citroenen  
1 pak suikerklontjes

### Voor de versiering:

1 citroen  
suiker  
2 citroenen

## 1 Zet het keukengerei voor verbeterde citroenlimonade klaar:

citruspers  
kleine kookpot  
houten lepel  
maatbeker 2 l met deksel  
hoge glazen  
2 diepe borden  
plankje  
aardappelmes  
kookplaatje  
trechter  
(om limonade in fles te gieten)



## **Dit heb je nodig voor verbeterde citroenlimonade voor 15 personen :**

3 x 1 liter citroenlimonade (spa lemon cactus)

3 x 3 citroenen

3 x 10 klontjes suiker = 150 gram

### **Voor de versiering:**

1/2 citroen

suiker

2 citroenen

### **Werkwijze :**

1 Pers de citroenen uit.

2 Doe een bodempje water in een kleine kookpot. Leg de klontjes suiker erin. Breng het water aan de kook. Los de suikerklontjes erin op.

3 Meng het suikerwater en het citroensap met de citroenlimonade in een maatbeker van 2 l.

4 Zet een deksel op de maatbeker. Plaats in de koelkast.

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

6 Was de citroen. Snijd er op de plank mooie schijven van. Maak een insnijding van het midden tot het rand.

7 Versier de glazen met een schijf ingesneden citroen en een rietje. Doe een ijsblokje in de glazen. Giet het sap in de glazen.

Tip : Men kan de nog lege glazen enkele minuten in de diepvries plaatsen, om een koele aanslag te bekommen.



# 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)
  - 70 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 peterselie.

Geef er een servet bij.



# Boris, Nijntje en Betje big van (blik)fruit

1 Zet het keukengerei klaar:

plankje/aardappelmess

vorkjes/(vis)messen

(blikopenener)

zeef/vergieten

spiegel/touwtjes

## Dit heb je nodig voor 9 p:

mandarijntje

1 sinaasappel

1/2 l abrikozen in blik

1/2 l halve perziken en 1/4 l schijfjes in blik

1/2 l peer in blik

220 g ananasschijven in blik

1/4 l fruitcocktail in blik

1 kiwi

druiven

chocoladedruppels, hagelslag

Top'dessert croc'chocos

## Dit heb je nodig voor 16 p:

mandarijntje

1 sinaasappel

1/2 l abrikozen in blik

1 l halve perziken en 1/4 l schijfjes in blik

1 l peer in blik

567 g ananasschijven in blik

1/4 l fruitcocktail in blik

1 kiwi

druiven

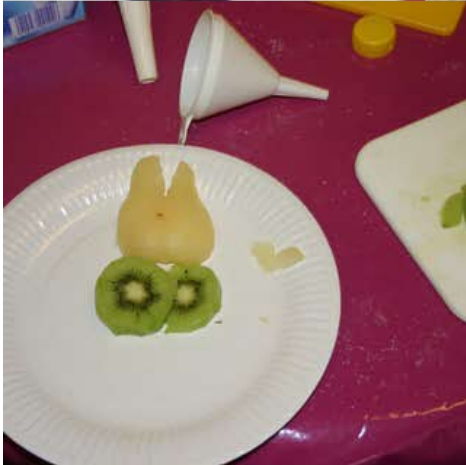
chocoladedruppels, hagelslag

Top'dessert croc'chocos

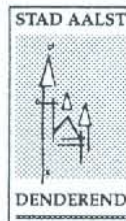












**aalst.be**

Roefel

AALST ROEFELT  
OP ZATERDAG  
VOOR JONGENS  
EN MEISJES  
VAN 6 TOT  
12 JAAR

**Kokkerellen op  
het verjaardagsfeest  
van nijntje**

Citroenlimonade  
van tante Trijn  
Betjes kroketjes  
(kaasramequin)  
Nijntje,  
Betje  
& Boris  
van (blik)fruit

Greet Lybaert  
Polenstraat 169a  
9940 Evergem  
09 357 60 86  
09 357 78 35

Tel.:  
fax:

**www.mamagreet.be**  
**greet.lybaert@greetlybaert.be**



DAG VAN HET KIND

# Verbeterde citroenlimonade

## Boodschappenlijst voor 15 personen:

3 x 1 liter citroenlimonade (spa lemon cactus)  
9 citroenen  
1 pak suikerklontjes

### Voor de versiering:

1 citroen  
suiker  
2 citroenen

## 1 Zet het keukengerei voor verbeterde citroenlimonade klaar:

citruspers  
kleine kookpot  
houten lepel  
maatbeker 2 l met deksel  
hoge glazen  
2 diepe borden  
plankje  
aardappelmes  
kookplaatje  
trechter  
(om limonade in fles te gieten)



## **Dit heb je nodig voor verbeterde citroenlimonade voor 15 personen :**

3 x 1 liter citroenlimonade (spa lemon cactus)

3 x 3 citroenen

3 x 10 klontjes suiker = 150 gram

### **Voor de versiering:**

1/2 citroen

suiker

2 citroenen

### **Werkwijze :**

1 Pers de citroenen uit.

2 Doe een bodempje water in een kleine kookpot. Leg de klontjes suiker erin. Breng het water aan de kook. Los de suikerklontjes erin op.

3 Meng het suikerwater en het citroensap met de citroenlimonade in een maatbeker van 2 l.

4 Zet een deksel op de maatbeker. Plaats in de koelkast.

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

6 Was de citroen. Snijd er op de plank mooie schijven van. Maak een insnijding van het midden tot het rand.

7 Versier de glazen met een schijf ingesneden citroen en een rietje. Doe een ijsblokje in de glazen. Giet het sap in de glazen.

Tip : Men kan de nog lege glazen enkele minuten in de diepvries plaatsen, om een koele aanslag te bekommen.



# 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)
  - 70 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 peterselie.

Geef er een servet bij.



# Boris, Nijntje en Betje big van (blik)fruit

1 Zet het keukengerei klaar:

plankje/aardappelmess

vorkjes/(vis)messen

(blikopenener)

zeef/vergieten

spiegel/touwtjes

## Dit heb je nodig voor 9 p:

mandarijntje  
1 sinaasappel  
1/2 l abrikozen in blik  
1/2 l halve perziken en 1/4 l schijfjes in blik  
1/2 l peer in blik  
220 g ananasschijven in blik  
1/4 l fruitcocktail in blik  
1 kiwi  
druiven  
chocoladedruppels,hagelslag  
Top'dessert croc'chocos

## Dit heb je nodig voor 16 p:

mandarijntje  
1 sinaasappel  
1/2 l abrikozen in blik  
1 l halve perziken en 1/4 l schijfjes in blik  
1 l peer in blik  
567 g ananasschijven in blik  
1/4 l fruitcocktail in blik  
1 kiwi  
druiven  
chocoladedruppels,hagelslag  
Top'dessert croc'chocos

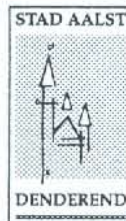












[aalst.be](http://aalst.be)

Roefel

AALST ROEFELT  
OP ZATERDAG  
VOOR JONGENS  
EN MEISJES  
VAN 6 TOT  
12 JAAR

**Kokkerellen op  
het verjaardagsfeest  
van nijntje**

Citroenlimonade  
van tante Trijn  
Betjes kroketjes  
(kaasramequin)  
Nijntje,  
Betje  
& Boris  
van (blik)fruit

Greet Lybaert  
Polenstraat 169a  
9940 Evergem  
09 357 60 86  
09 357 78 35

Tel.:  
fax:

[www.mamagreet.be](http://www.mamagreet.be)  
[greet.lybaert@greetlybaert.be](mailto:greet.lybaert@greetlybaert.be)



DAG VAN HET KIND

# Verbeterde citroenlimonade

## Boodschappenlijst voor 15 personen:

3 x 1 liter citroenlimonade (spa lemon cactus)  
9 citroenen  
1 pak suikerklontjes

### Voor de versiering:

1 citroen  
suiker  
2 citroenen

## 1 Zet het keukengerei voor verbeterde citroenlimonade klaar:

citruspers  
kleine kookpot  
houten lepel  
maatbeker 2 l met deksel  
hoge glazen  
2 diepe borden  
plankje  
aardappelmes  
kookplaatje  
trechter  
(om limonade in fles te gieten)



## **Dit heb je nodig voor verbeterde citroenlimonade voor 15 personen :**

3 x 1 liter citroenlimonade (spa lemon cactus)

3 x 3 citroenen

3 x 10 klontjes suiker = 150 gram

### **Voor de versiering:**

1/2 citroen

suiker

2 citroenen

### **Werkwijze :**

1 Pers de citroenen uit.

2 Doe een bodempje water in een kleine kookpot. Leg de klontjes suiker erin. Breng het water aan de kook. Los de suikerklontjes erin op.

3 Meng het suikerwater en het citroensap met de citroenlimonade in een maatbeker van 2 l.

4 Zet een deksel op de maatbeker. Plaats in de koelkast.

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

6 Was de citroen. Snijd er op de plank mooie schijven van. Maak een insnijding van het midden tot het rand.

7 Versier de glazen met een schijf ingesneden citroen en een rietje. Doe een ijsblokje in de glazen. Giet het sap in de glazen.

Tip : Men kan de nog lege glazen enkele minuten in de diepvries plaatsen, om een koele aanslag te bekommen.



# 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)
  - 70 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 peterselie.

Geef er een servet bij.



# Boris, Nijntje en Betje big van (blik)fruit

1 Zet het keukengerei klaar:

plankje/aardappelmess

vorkjes/(vis)messen

(blikopenener)

zeef/vergieten

spiegel/touwtjes

## Dit heb je nodig voor 9 p:

mandarijntje  
1 sinaasappel  
1/2 l abrikozen in blik  
1/2 l halve perziken en 1/4 l schijfjes in blik  
1/2 l peer in blik  
220 g ananasschijven in blik  
1/4 l fruitcocktail in blik  
1 kiwi  
druiven  
chocoladedruppels, hagelslag  
Top'dessert croc'chocos

## Dit heb je nodig voor 16 p:

mandarijntje  
1 sinaasappel  
1/2 l abrikozen in blik  
1 l halve perziken en 1/4 l schijfjes in blik  
1 l peer in blik  
567 g ananasschijven in blik  
1/4 l fruitcocktail in blik  
1 kiwi  
druiven  
chocoladedruppels, hagelslag  
Top'dessert croc'chocos









