

Tapas



Plattekaaspannenkoekjes Coctel de citricos Kaasramequin

Greet Lybaert
Diëtiste - Kinderkooklessen
Polenstraat 169a
9940 Sleidinge
tel. 09 357 60 86
fax 09 357 78 35

Gemeentelijke jeugddienst
9940 Evergem
jeugd@evergem.be

3.11.1995

Coctel de citricos

Zet het keukengerei voor pompelmoes- sinaas- mandarijncocktail klaar:

mes
citruspers
lepel
2 diepe borden
plank
maatbeker
ijsblokjes
4 hoge glazen of longdrinkglazen
rietjes
3 x kom 3..5 l

Boodschappenlijst:

2 l sinaasappelsap
27 clementijnen
4 roze pompelmoezen
5 citroenen
1 pak suiker



De cocktail

Werkwijze:

- 1 Pers een 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.
- 2 Pers het fruit uit.
- 3 Giet het sap & het gekoelde sinaasap in een maatbeker van 3,5 l.
- 4 Giet het sap in de glazen.
- 5 Versier de glazen met een rietje

Dit heb je nodig voor 16 personen:

1,750 l sinaasappelsap
27 clementijnen
4 roze pompelmoezen
5 citroenen
Voor de versiering :
rietjes
suiker



Platte geitenkaaspannenkoekjes

zet het keukengerei klaar:

weegschaal
mixer
potje om ei te splitsen
maatbeker
kom
houten lepel
gourmetstel
spatels
bloemsuikerzeef
pannenlikker
ijsschep

Boodschappenlijstje

400 g Spaanse verse
gieten roomkaas
een halve liter melk
1 pak bloem
6 eieren
1 pak suiker
1 pakje bakboter





Platte geitenkaaspannenkoekjes

Werkwijze

- 1 Meng de platte kaas, de melk en de bloem in een kom. Doe er het eigeel en de suiker bij.
- 2 Splits de eieren. Klop het wit van ei stijf tot je de kom kan omdraaien.
- 3 Schep het eiwit onder het deeg met een houten lepel.

Dit heb je nodig voor het deeg van 64 pannenkoekjes

400 gram verse geiten
roomkaas
240 ml magere melk
150 gram bloem
4 eieren
2 soeplepels suiker



Tik nooit op de kom, anders klop je de lucht uit het eiwit.





5 Smelt een beetje boter in een koekenpan of gourmetstel. Laat bruinen en open vloeien in de pan.

6 Doe er met een ijschep deeg in. Bak de pannenkoek tot er luchtbellen ontstaan.

7 Keer hem om (**niet verschuiven!**) en bak de andere kant.



Kaasramequins

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

Boodschappenlijstje

1 pakje boter
1 pak bloem
1 pak zout
1 zakje emmentaler kaas (kaas uit Zwitserland)
1 zakje gemalen parmezaanse kaas (kaas uit Italië)
100 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:





Kaassaus

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 eren 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.

Dit heb je nodig:

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

ro-



Kaaskroketjes

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 en dien op met een partje citroen en versier met een takje gefrituurde peterselie. Geef er een servet bij.

Dit heb je nodig:

voor

- 15 personen:
- 1 klein wit brood
- 6 eieren
- 2 pakjes paneermeel
- frituurvet

Voor de versiering:

- 1 citroen voor 8 personen
- peterselie



