



aalst.be

Roefel

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

**Kokkerellen op
het verjaardagsfeest
van nijtje**

Citroenlimonade
van tante Trijn
Betjes kroketjes
(kaasramequin)
Nijtje,
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

**Leve tante Trijn...
en ze mag er wezen**



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 bekomen.



Betjes kroketjes (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 Betjes kroketjes

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.



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

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

Boris, Nijntje en Betje big van (blik)fruit

1 Zet het keukengerei klaar:

plankje/aardappelmes
vorkjes/(vis)messen
(blikopenener)
zeef/vergieten
spiegel/touwtjes