

Eet de Urkie Purkie maskers maar op...

Zoete clowntjes
Florentientjes
Clowntjes van sandwichdeeg
Lekkere gezichtjes



Greet Iybaert
Polenstraat 169a
9940 Evergem
tel: 09 357 6086
fax: 09 357 78 35

3.3.2003



Clowntjes van sandwichdeeg

1 Zet het keukengerei klaar:

voor het deeg
lepel /mes
mixer met kneedhaken
weegschaal
2 koffielepels
kom
beker
wekker
kleine kom
borstel/schaaltje + 2 vorken
pastamachine
taartrooster
Bakpapier of aluminiumfolie

Boodschappenlijst

1 pak suiker
1 pak bloem
2 pakjes verse gist
1 pakje gezouten boter
1 pak zout
6 eieren
een halve liter melk
chocoladedruppels of rozijnen
Cashwnoten





2 Het deeg

Dit heb je nodig voor 16 clowntjes x100 gram:

1 kg + 20 gram bloem
84 gram verse gist
220 gram gezouten boter
100 gram suiker
3 koffielepels zout
4 dl melk
2 eieren
verder
cashewnoten, chocoladedruppels of rozijnen
1 ei

Werkwijze:

1 Zet alles klaar.
2 Weeg de bloem,
en de boter af.
3 Meet 4 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, de eieren en de boter erbij.

6 Kneed goed
met de mixer.

7 Dek het deeg af en laat 20 minuten
rusten



8 Neem een bakplaat of aluminium folie.

Vet de bakplaat in.

9 Verdeel het deeg in porties van 2 maal 50 gram. (Indien het deeg plakt, doe je er een beetje bloem rond.)

10 Sla het deeg door.

12 Maak 50 g deeg eivormig voor het hoofd.

Leg het op de bakplaat of op bakpapier (aluminium folie).

13 Neem van het andere stuk deeg een deeltje weg en rol een dun worstje. Maak hiermee een bril.

14 Rol nog een klein worstje voor de haarlok

Leg het op het voorhoofd.

15 Gebruik een cashewnoot voor de mond.

16 Duw een stukje deeg plat voor de tong.

17 Rol een stukje deeg wortelvormig voor het neusje.

18 Voor het haar:

Verdeel het resterend deeg in 2 stukken.

Rol ze uit met een pasta machine.

Draai ze daarna door het hulpstuk voor spaghetti.

Duw ze aan beide zijden van het hoofd.



Clowntjes van sandwichdeeg

19 Breek een ei in een kom.
Klop het los met een vork.
Smeer met een borstel de clowntjes in met ei.

20 Dek af (met een omgekeerde bakplaat.)
Laat nog een half uur rijzen.
Verwarm de warme lucht oven voor op 200 graden.
Bak de broodjes 12 minuten.
Laat ze afkoelen op een taartrooster.



SNOEPCLOWNTJES

Zo ga je te werk :

Maak suikerlijm :Klop het eiwit los met 2 vorken. Meng er de bloedsuiker onder.

Doe met een koffielepel een beetje suikerlijm op de prince koeken. Zet hierop een marshmellow of een melocake vast.

Knip korte stukjes snoepveter voor het haar.

Leg met een borsteltje een beetje suikerlijm bovenop de marshmellow of melocake en plak de eindjes snoepveter vast.

Kleef een neusje erop als hoed.

Maak de oogjes met decoratiebolletjes.

Kleef een gebogen stukje snoepveter vast met suikerlijm voor de mond.

Knip een strikje uit eetpapier en kleef het onderaan vast met suikerlijm.

Dit heb je nodig :

- 1 eiwit
- 11 soeplepels bloedsuiker
- 1 pak prince koeken
- 1 zak roze en witte marshmellows(buisjes) verkrijgbaar bij ALDI
- 1 kleine doos melocakes
- snoepveters
- 1 zak neusjes
- decoratiebolletjes
- eetpapier



Lekkere gezichtjes

1 Zet het keukengerei klaar:

aardappelmesje
platte kom
zeef
rauwkostmolen of rasp
dunschiller
bord
plankje
eiersnijder
oude krant
broodmes
vork
eierkoker

Boodschappenlijstje:

Pistolets
500 g prepare voor 15 personen & overschot gekookte hesp
1 komkommer
6 eieren
1 bos wortelen
1 doosje kerstomaatjes
Ajuintjes
1 bokaaltje kappertjes
1 tube mayonaise
1 zakje gemengde sla





3 Pistolets

Benodigheden:

Pistolets

500 g prepare voor 15 personen & overschot gekookte ham

Voor de versiering:

komkommerschijfjes

hard gekookt ei

geraspte wortelen

kerstomaatjes

ajuintjes

kappertjes

1 tube mayonaise

krulsla...

Werkwijze:

1 Snijd de pistolets met een broodmes overlangs door.

2 Beleg de 2 helften met Serranoham.

3 Maak van de pistolet een gezicht:

- Maak ogen, en neus en een mond met stukjes groenten, gekookt ei en mayonaise.

- Geef je gezicht haren met sla, geraspte wortel...

En je gezicht is klaar om op te eten!



4 Komkommer

Werkwijze :

- 1 Was de komkommer Snijd het uiteinde eraf.
- 2 Snijd een stuk van de komkommer met de schil eraan. Leg het andere stuk opzij.
- 3 Snijd op een plank, met een scherp mes, het stuk komkommer in schijfjes.
- 4 Leg de komkommerschijfjes in een kleine kom.

5 Geraspte wortelen

Werkwijze :

Als je groenten moet schoonmaken, leg je best een oude krant op het werkblad, zo kan je alle afval in 1 keer in de vuilnisbak gooien en dat bespaart je wat opruimwerk achteraf. Of geef het afval aan de kippen, of gooi het afval op de composthoop.

- 1 Neem de wortel bovenaan vast. Snijd met een dunschiller van boven naar onder het vel eraf. Draai met de wortel.
- 2 Snijd de boven en onderkant eraf met een mes.
- 3 Rasp de wortelen.
- 4 Doe de geraspte wortelen in een kom.



MASKERTJES van FLORENTIENTJES

Zo ga je te werk:

Vul een grote pan met water en breng dit aan de kook.

Zet een kleiner pannetje op het water en leg er de chocolade in.

De chocolade zal dan langzaam gaan smelten.

Dit heb je nodig:

500g chocolade
M&M/SMARTIES
Mengeling van noten
1 groot vel aluminiumfolie

Wanneer de chocolade gesmolten is, draai je het vuur uit, maar laat je het pannetje met chocolade wel op het water staan.

Leg het vel aluminiumfolie mooi open op de tafel of werkblad.

Schep een beetje chocolade op een koffielepeltje. Met een tweede koffielepeltje laat je de chocolade op de aluminiumfolie glijden, zodat je een mooi hoopje krijgt.

Druk heel lichtjes 2 SMARTIES of 2 hazelnoten voor de oogjes en een halve okernoot of M&M voor de neus en een cashewnoot of M&M voor de mond in de chocolade.

