

Oranje boven!



Boterkoektaartjes met mandarijn in een jasje en mascarpone ijs

Soezie poffertjes met appeltapioca

Verloren of gewonnen broodfiguurtjes met catalaanse room en waaier van granny smith

Bladerdeeggebakje met lavacrème, hoedje van zoet eiwitschuim en appel-rodevruchtensoepje

Greet Lybaert
Polenstraat 169a
9940 Evergem
tel.: 09 357 60 86
fax: 09 357 78 35

Boterkoektaartjes

1 Zet het keukengerei klaar:

weegschaal
schaaltje om boter af te wegen
2 doosjes om bloem en suiker af te wegen
koffielepel
kom
grote plank
deegrol
bakplaat
gekartelde vormpjes
taartrooster
paletmes

Boodschappenlijst:

1 pak bloem
1 pakje boter
1 pak suiker
6 eieren
citroenrasp van Baukje bij Aveve
1 pak zout





Boterkoektaartjes

2 Het deeg

Werkwijze :

Weeg de bloem, de boter en de suiker af.

1 Maak een kruimelig deeg van de boter en de bloem.

2 Voeg suiker, zout, ei en citroenrasp toe.

3 Kneed het deeg goed.

Dit heb je nodig:

250g bloem

125g zachte boter

125g suiker

1 ei

snuifje zout

1 koffielepel citroenrasp



Boterkoektaartjes

3 De taartbodempjes

De oven voorverwarmen op 160°C.

Vet scheepjesvormpjes in.

Bekleed de bakvormpjes met het deeg. Zet ze op een bakplaat.

Bak 20 minuten in een warmeluchtoven op 160°C.

Ontvorm.

Laat afkoelen op een rooster



Mandarijn in een jasje

Zet het keukengerei
klaar:
kookplaatje
borstel
alufolie
plankje
bain-marie
plateau
oude krant
schaar

Boodschappenlijst:
2 dozen chocoglazuur
4 mandarijntjes
tandenstokers



Mandarijn in een jasje

Werkwijze :

Vraag mama om het aluminium zakje chocoglazuur ongeveer 10 minuten in een pannetje heet water te leggen.

Verwijder de schil van de mandarijn. Verdeel in partjes.

Steek een partje mandarijn...op een tandenstokertje.

Leg een vel aluminiumfolie op een dienblad.

Dan haalt mama het zakje uit het water en ze schudt het heen en weer.

Als je in het zakje knijpt voel je of de chocoglazuur al helemaal gesmolten is! Knip een hoekje van het zakje af.

Giet de vloeibare chocoglazuur in het bovenste deel van de bain-marie. Zet het bovenop de pan met kokend water.

Smeer met een borsteltje chocoglazuur op de mandarijntjes.

Laat de overvloedige chocolade eraf druipen boven het bord.

Leg de mandarijntjes op aluminiumfolie. Zodra de chocoglazuur afgekoeld is kunnen jullie de boterkoektaartjes versieren. Smullen maar!

Dit heb je nodig:
2 dozen chocoglazuur
4 mandarijntjes
tandenstokers



Mascarpone ijs

Zet het keukengerei klaar:

klopper
aardappelmes/plankje
grote kookpot
vork/lepel
2 maatbekers
doos met deksel / ijsschep/potje
voor warm water

potje om ei los te kloppen/
Potje om ei te splitsen
houten lepel

Boodschappenlijst:

1 pak suiker
een halve liter melk
250 g mascarpone
6 eieren
vanillestok
1 doosje vanillesuiker





Mascarpone ijs

Werkwijze:

1 Weeg de suiker af.
Meet de melk af. Giet ze in een grote kookpot. Zet 3 eetlepels melk opzij.

2 Snijd de vanillestok open.
Schraap het merg eruit en doe het bij de melk.

Leg de vanillestok in de melk.
Giet de vanillesuiker en de suiker bij de melk. Breng de melk aan de kook. Roer niet! Neem de kookpot van het fornuis. Laat 10 minuten trekken.

Neem de vanillestok eruit.

3 Splits de eieren.

4 Klop de eierdooiers los met 3 eetlepels melk.

Voeg, van het vuur af, al kloppend aan de warme melk toe.

5 Klop op tot een schuimig mengsel.

Dit heb je nodig:

voor 4 personen:

250 g mascarpone

2 en een halve dl melk

4 eierdooiers (80 g)

200 g fijne griessuiker

Het merg van 1 vanillestok

10g vanillesuiker



Mascarpone ijs

Zet de kookpot in koud water. Laat afkoelen. Roer af en toe om velvorming te voorkomen.

Als het geheel afgekoeld is schep je de mascarpone met een lepel onder de massa. Klop met een garde.

Giet het vanille-ijs in een doos met deksel. Plaats in het invriesvak van de diepvries. Klop af en toe op tot volledige doorkoeling.

Bewaar in de diepvries.



Soezie poffertjes met appeltapioca

1 Zet het keukengerei klaar:

voor appeltapioca

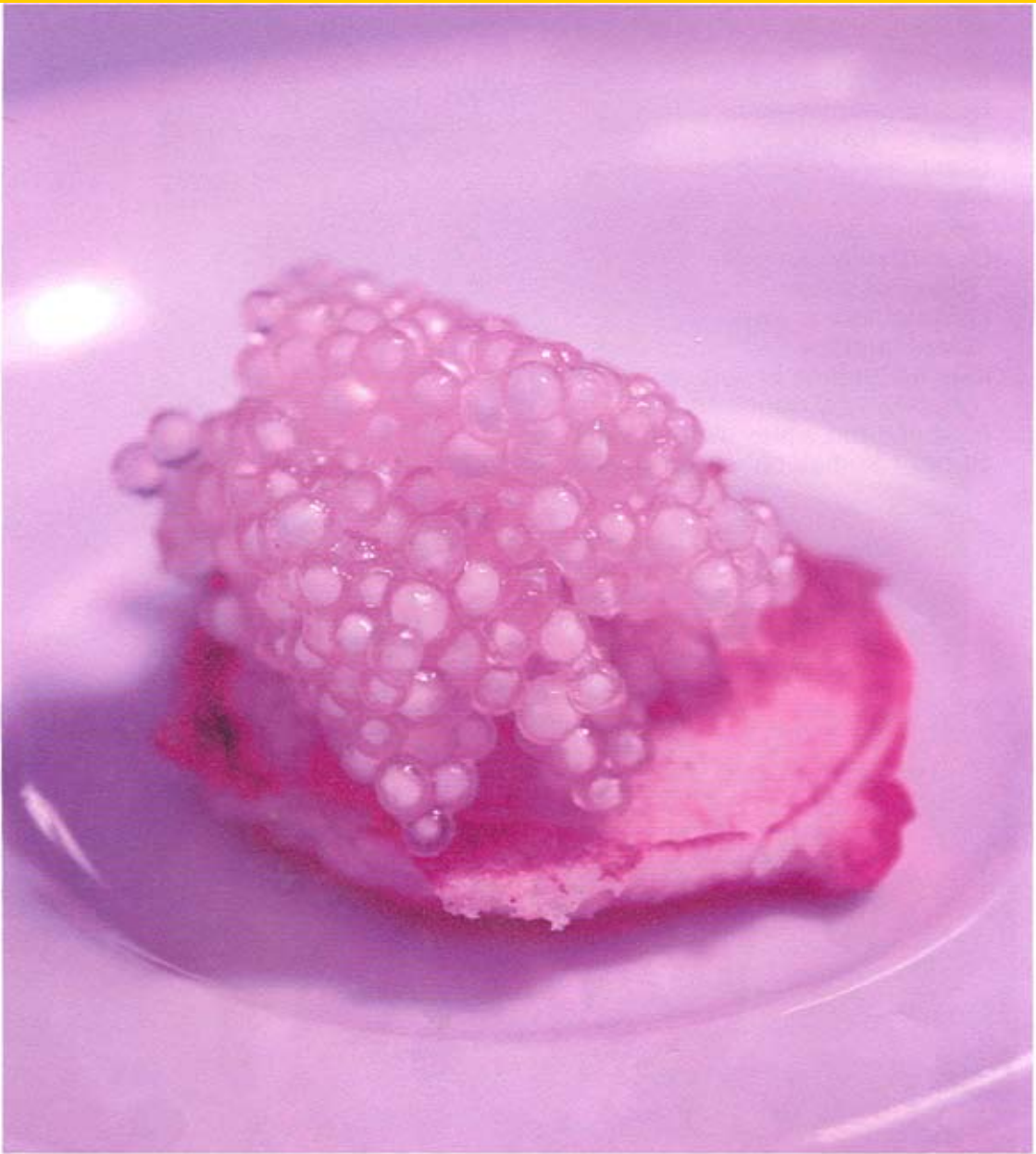
weegschaal
doosje om tapioca af te wegen
koffielepel
houten lepel
zeef
kleine kookpot

TUPPERWARE kom
TUPPERWARE maatbeker
een pan-POFFERTJESPLAAT
gourmetstel?
2 messen (draai het poffertje om)
borstel
weegschaal
bloemsuikerzeef

Boodschappenlijst:
MIX voor BRUSSELSE WAFELS
(van aveve)
1/2 l melk
6 eieren
bakboter
Tapioca
1 blik minute maid appelsap
suiker
bloemsuiker



Soezie poffertjes met appeltapioca



Appeltapioca

Zo ga je te werk:

1. Breng het appelsap aan de kook.
2. Giet er de tapioca in.
3. Laat 15 minuten op een zacht vuurtje al roerend koken.
4. Giet de tapioca af door een zeef.
5. Laat er koud water over stromen.
6. Strooi suiker over de gespoelde tapioca.

Dit heb je nodig:

- 33 g tapioca
- 330 ml minute maid appelsap
- 5 g suiker (1 koffielepel)



Soezie poffertjes met appeltapioca

Zo ga je te werk:

1. Doe de MIX voor BRUSSELSE WAFELS in een kom.
2. Doe de melk erbij.
3. Roer met een houten lepel tot een glad beslag.
4. Voeg het losgeklopt ei toe en roer.
5. Smelt boter in een pan.
6. Leg de pan (met behulp van een koffielepel) vol met hoopjes deeg.
7. Laat de onderkant van de poffertjes bruinen, draai ze om bak de andere kant.

Smelt na iedere bakbeurt boter in de pan!!!

Bestrooi de poffertjes voor het opdienen met bloedsuiker.

Leg met behulp van 2 koffielepels een rolletje appeltapioca op elk poffertje

Dit is is een kleverige bedoening!

Dit heb je nodig voor 55 stuks op poffertjesplaat: :

100 g MIX voor BRUSSELSE WAFELS

150 ml melk

1 losgeklopt ei

bakboter

bloedsuiker

verder: appeltapioca

evt. citroenmelisse

&



In ei gewentelde verloren of gewonnen- broodfiguurtjes met catalaanse room en waaier van granny smith

Zet het keukengerie klaar:

Wentelteeftjes

uitsteekvormpje
maatbeker
klopper/vork
weegschaal
doosje om suiker af te wegen
koekenpan
pannenkoekenmes/bloemsuiker-
zeef

Catalaanse room

klopper
vuurvaste schaaltes
aardappelmess
plankje
grote kookpot
maatbeker
rasp

Boodschappenlijst:

een klein gesneden brood
1/2 l melk
6 eieren
suiker
bloemsuiker
bakboter
kaneel
1 citroen
250 ml room
puddingpoeder vanille
granny smith





[2] Oranje boven!

Verloren of gewonnen broodfiguurtjes

Werkwijze:

1. Prik met een koekjesvormpje figuurtjes uit het brood.
2. Weeg de suiker af.
3. Breek de eieren in een maatbeker.
4. Voeg de melk en de suiker toe. Klop los.
5. Laat een klontje boter bruinen in een koekenpan.
6. Laat de boter rondlopen in de pan.
7. De broodfiguurtjes onderdompelen in het mengsel.
8. Haal de broodfiguurtjes uit het mengsel. Laat uitdruipen.
9. Leg de broodfiguurtjes in de koekenpan. Laat bruinen.
10. Steek een mes onder de broodjes. Draai de broodjes om en bak de broodjes aan de andere kant goudbruin.
11. Haal de broodjes uit de pan.
12. Bestrooi met bloedsuiker.
13. Onmiddellijk opdienen.

Dit heb je nodig

- 1 klein gesneden brood
- 2 eieren
- 2 dl melk
- 80 g suiker
- Verder: bloedsuiker



Catalaanse room met waaier van granny smith

Werkwijze:

Weeg 100 g suiker af.
Doe de melk en de room in
een kookpot. Rasp $\frac{1}{4}$ citroen

1 Splits de eieren.

2 Klop de eierdooiers met 100 gram suiker tot een schuimig mengsel. Voeg puddingpoeder, het kaneelpijpje, de geraspte citroenschil en de melk toe.

3 Verwarm het geheel al roerend tot de room dikker begint te worden.

4 Neem de kookpot van het fornuis. Neem het kaneelpijpje eruit.

Verdeel de room over vuurvaste schaaltes. Laat de room afkoelen. Plaats hem in de koelkast. Versier vlak voor het opdienen met een waaier van Granny Smith.

Dit heb je nodig voor 4 personen

- schil van $\frac{1}{4}$ citroen
- $\frac{1}{4}$ kaneelpijpje
- $\frac{1}{2}$ eetlepel imperial puddingpoeder vanille
- $\frac{1}{4}$ liter melk
+ $\frac{1}{4}$ liter room
- 100 gram suiker
- 2 eieren
- Verder: 1 granny Smith



Bladerdeegbakje met lavacrème, een hoedje van zoet eiwitschuim en appel-rodevruchtensoepje

Zet het keukengerei klaar:

dunschiller/aardappelmes /appelboor

weegschaal + doosje+lepel

kookpot met deksel

soepkommetjes

houten lepel

Bladerdeegbakjes

2 bakplaten

houten lepel

schaaltje+borstel+potje om ei los te kloppen

3 vorken

oven

maatbeker

klopper

keukenpenseel

4 springvormpjes van 12cm doorsnede

(verkrijgbaar bij Dille en kamille)

klopper

koffielepel

houten lepel

dessertbord

pannenkoekenmes

keukenwekker

pannenlappen

Boodschappenlijst voor 4 taartjes:

2 vellen bladerdeeg (Herta)

6 eieren

125 g frambozen

125g jeneverbessen (4 takjes opzij houden)

1 appel + 1 pak suiker

(kaneelpoeder)

1 pakje boter

een halve liter melk

1 doos puddingpoeder vanille

goudgele gelei van ducros

Voor lavacrème

pannenlikker

keukenwekker

pannenlappen

koffielepel

soeplepel

mixer met kloppers

2 maatbekers om eiwit op te kloppen

potjes om ei te splitsen

Soepkommetjes

Rond rood uitsteekvormpje van

Tupperware



Bladerdeeggebakjes

Werkwijze:

Zet de warmeluchtoven op 175°C.

1 Leg het bodempje van een springvormpje omgekeerd op het vel bladerdeeg.

Snijd deze vorm 4 keer uit elk vel deeg.

. Leg het bladerdeeg op de bodempjes van springvormpjes.

2. Prik in 1 helft gaatjes met een vork.

4. Breek het ei in een kommetje.

Klop het ei los met een vork.

Bestrijk er (met het penseel) elk deegplakje mee.

(Het deeg zal mooi gaan glanzen).

9 Zet de bodempjes van de springvormpjes op een bakplaat van de oven.

Bak 15 minuten in de warmeluchtoven op 175°C (Vraag mama je te helpen bij het gebruik van de oven.)

Verwijder de bodempjes. Laat daarna het deeg afkoelen op een rooster.

Dit heb je nodig
voor 4 taartjes
2 vellen bladerdeeg Herta
1 ei



Lavacrème

Werkwijze:

1 Meet 250 ml koud water af. Giet het water in een kleine kookpot. Klop 12,5 g goudgele gelei van ducros los in hetl.water..
Doe er 3,5 dl melk bij.

2 Breek de puddingpoeder met 1 dl van de melk.

3 Splits het ei (Zet het eiwit opzij)
Meng de dooier onder de gebroken puddingpoeder.

4 Breng de rest van de melk met de suiker aan de kook zonder erin te roeren!!!

5 Voeg de kokende melk bij het mengsel

6 Giet het mengsel terug in de kookpot.
Breng al roerend aan de kook.

Zet 4 springvormpjes op een dienblad. Verdeel over 4 springvormpjes. Laat afkoelen.

Dit heb je nodig

40 gram puddingpoeder vanille
3,5 dl melk
2,5 dl water
12,5 gram goudgele gelei van ducros +
2,5 dl water
100 gram suiker
1 ei



Appel-rodevruchtensoepje

Werkwijze :

1. Snijd de appel met een aardappelpelmes in 4 stukken. Schil de stukken. Snijd het klokhuis eruit. Snijd de appel in stukjes.

Smelt een flink stuk goede boter in een kookpot

Doe er stukjes appel erbij. Zet een deksel op de pot. Verminder het vuur. Stoof de appel tot bijna gaar.

Voeg de rode vruchten met suiker (en kaneel) toe.

Meet 250 ml koud water af. Giet het water in een kleine kookpot. Klop 12,5 g goudgele gelei van ducros los in hetl.water..Brenng al roerend daan de kook.

Voeg de gelei toe aan de vruchten. Laat afkoelen.

Dit heb je nodig

125 gram frambozen
125 gram jeneverbesjes
1 appel in kleine stukjes
+ 250 gram suiker + stuk boter
12,5 gram goudgele gelei van ducros + 2,5 dl water (kaneelpoeder)



Zoet eiwitschuim

Werkwijze per ei:

Splits het ei.

Klop vlak voor het opdienen het eiwit stijf met de mixer tot je de kom kan omdraaien.

Voeg na 2 minuten kloppen 2 soeplepels + 2 koffielepels suiker S1 beetje bij beetje toe.

Dit heb je nodig
3 eiwitten
120 gram suiker



Opbouw van het bladerdeeggebakje met lavacrème, een hoedje van zoet eiwitschuim en appel-rodevruchtensoepje

Werkwijze:

Leg de bladerdeegbodempjes (met gaatjes erin) op 4 grote borden.

Ontvorm de lavacrème.

Steek met een rond uitsteekvormpje van Tupperware een cirkel uit de lavacrème.

Leg een cirkeltje crème op elk bladerdeegbodempje.

Plaats de bladerdeegdeksels erbovenop.

Leg een rond uitsteekvormpje van tupperware op een bordje.

Vul dit met zoet eiwitschuim. Steek een pannenkoeken mes onder het schuim en plaats dit bovenop het bladerdeegdeksel.

Verwijder het vormpje.

Versier met een takje jeneverbesjes.

(Herhaal dit voor de 4 gebakjes!)

Verdeel de appel-rodevruchtensoep over 4 soepkommetjes.

Plaats een soepkommetje naast elk bladerdeeggebakje.



