

# 100 ideeën

Januari 2003

nummer 8

MAGAZINE

Wonen

Twee nieuwe  
interieurtrends

Culinair

Kinderen  
aan het fornuis

Mode

Coral Fashion  
Award

# 50

Dossier vitaliteit

## moderne tips & eeuwenoude weetjes



WIN! 25 verzorgingspakketten van Dove

# Pompelmoes- sinaas- mandarijncocktail

Zet het keukengerei voor pompelmoes- sinaas- mandarijncocktail klaar:

mes  
citruspers  
lepel  
2 diepe borden  
plank  
maatbeker  
4 hoge glazen of longdrinkglazen  
rietjes

## Boodschappenlijst:

1 kg sinaasappelen  
1 kg mandarijntjes  
1 roze pompelmoes  
1 citroen  
1 pak suiker



# De cocktail

## Werkwijze:

- 1 Pers de halve mandarijn 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 mandarijnsap en daarna in de suiker.
- 2 Pers de mandarijntjes, de sinaasappelen, de citroen en de roze pompelmoes uit.
- 3 Giet het sap in een maatbeker.
- 4 Giet het sap in de glazen.
- 5 Versier de glazen met een rietje

**Dit heb je nodig voor 4 personen:**

1 kg sinaasappelen  
1 kg mandarijntjes  
1 roze pompelmoes  
1 citroen  
Voor de versiering :  
suiker



# Een courgettekrokdil

## Boodschappenlijstje:

1 dikke courgette  
ajuintjes  
augurkjes  
1 stuk kaas van 1cm dik  
2 blikjes TV worstjes

## Zet het keukengerei klaar:

plankje  
kaasmes  
mes zonder tandjes  
bord  
zilverpapier  
tandenstokers  
schaal om op te dienen  
vork om ajuintje en augurkjes  
uit de bokaaltjes te halen



# een courgettekrokodil

## Dit heb je nodig:

- 1 dikke courgette
- ajuintjes
- augurkjes
- 1 stuk kaas van 1cm dik
- 2 blikjes TV worstjes

## Werkwijze:

- 1 Maak een insnijding in de courgette over een lengte van 5 cm voor de muil. Laat mama je helpen. Steek er tandenstokers tussen om de bek te openen. Steek 4 worstes op een tandenstoker voor de poten. Breek een tandenstoker in twee. Steek er 2 ajuintjes op voor de ogen.
- 2 Snijd de kaas eerst in reepjes, dan in blokjes. Snijd de worstjes en augurkjes in stukjes.
- 3 Maak hapjes: steek een kaasje + worstje + augurkje kaasje + ajuintje...op een tandenstoker.
- 4 Prik ze in de rug van de krokodil.



# 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)
  - 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:
- 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 peterse-  
lie.

Geef er een servet bij



# Mini pizza's

## Zet het keukengerei klaar voor de mini-pizza's

voor pizzadeeg:

zeef  
mixer met kneedhaken  
weegschaal  
2 koffielepels  
kom  
beker  
wekker  
kleine kookpot  
voor mini pizza's:

koekjesvormpjes  
deegrol of pastamachine  
koffielepel  
2 zeven  
blikopener  
plankjes  
messen  
onderzetbordjes  
servetten of keukenrol  
pannenkoekenmes  
2 paar pannenlappen  
2 bakplaten

### Boodschappenlijst:

1 pak bloem  
1 pakje verse gist  
1 pakje boter  
1 pak zout  
2 sneden gekookte ham  
1 blikje ananasblokjes van 140 gram  
100 gram Ardeense salami  
400 gram tomatenblokjes (Cubetti)  
2 blikjes TV-worstjes  
100 gram gemalen gruyèrekaas  
of 2 zakjes mozzarella

8



## Werkwijze

- 1 Zet alles klaar
- 2 Weeg de bloem, de gist en de boter af.
- 3 Meet een kwart liter water af.
  - 1 verwarm een kwart liter water tot het lauw is. Doe de gist en een beetje lauw water in een beker. Maak met 2 koffielepels de verse gist vloeibaar.
- 2 Zeef de bloem met het zout in een kom.
- 3 Maak in het midden een kuiltje.
- 4 Giet de vloeibare gist in de kuil.
- 5 Doe de rest van het water en de boter erbij.
- 6 Kneed goed met de mixer.
- 7 Dek het deeg af en laat 20 minuten rusten.

**Dit heb je nodig voor piz-  
zadeeg voor 14 perso-  
nen:**

500 gram bloem  
25 gram verse gist  
25 gram boter  
anderhalve koffielepel zout  
een kwart liter water



# Mini pizza

## Werkwijze

Verwarm de oven voor op 250°Celsius

Open het blikje met ananas. Laat de ananas uitlekken in een zeef.

1 Rol het deeg zeer dun uit.

2 Vet 2 bakplaten in. Steek vormpjes uit het deeg. Leg ze op de bakplaten. Leg hierop gezeefde tomaten.

3 Snijd gekookte hesp, Ardeense salami en TV-worstjes in stukjes.

4 Beleg met stukjes:

- ananas en gekookte hesp
- ardeense salami
- TV-worstjes

5 Snijd 2 bollen mozzarella in stukjes. Leg de mozzarella op de pizza's of bestrooi de pizza's met 100 g gemalen kaas.

6 Bak de pizza's 10 minuten in de oven op 250°Celsius. Leg 2 paar pannenlappen boven elkaar. Haal de bakplaat uit de oven. Maak de pizza's los met een pannenkoekenmes. Leg ze op een bordje.

**Dit heb je nodig voor 14 personen:**

2 sneden gekookte ham  
1 blikje ananasblokjes van 140 g  
100 g Ardeense salami  
400 g tomatenblokjes (Cubetti)  
2 blikjes TV-worstjes  
100 gram gemalen gruyèrekaas  
of 2 zakjes mozzarella



# Liefdescocktail van Venus

## Boodschappenlijst 3 p

- 1 pak suiker
- 7 bloedsinaasappelen
- 1 (roze) pomelmoes
- 1 citroen

## Zet het keukengerei klaar:

- Mes
- citruspers
- lepel
- 2 diepe borden x2
- plank
- maatbeker
- 2 hoge glazen of longdrinkglazen
- ijsblokjes
- rietjes

## Dit heb je nodig

### voor de versiering :

- 1 bloedsinaasappel
- 1 citroen
- suiker

### voor 3 personen:

- 6 bloedsinaasappelen
- 1 (roze) pomelmoes

## 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 de pomelmoes en de bloedsinaasappelen uit.
- 3 Giet het sap in een maatbeker van 2 liter.
- 4 Snijd op de plank een mooie schijf bloedsinaasappel.  
Maak een insnijding van het midden tot het rand.
- 5 Versier de glazen met een schijf ingesneden bloedsinaasappel en een rietje  
Doe een ijsblokje in het glas.
- 6 Giet het sap in de glazen.



# Medaillon van tongfilet met krokante groenten



## Boodschappenlijst

1 doos maïzenaexpress  
100-125 gram dubbele tongfilet  
tandenstokertjes  
1 broccoli  
sperzieboontjes  
peper  
1 pak zout  
1 wortel  
een netje uien  
1 pak prei  
1 pak bleekselderij  
1 fles droge witte wijn  
1 pakje boter  
1 doosje visbouillonblokjes

## 1 Zet het keukengerei klaar:

houten lepel  
3 kleine kookpotten  
stoompan  
grote kookpot met deksel  
vergieten  
dunschiller  
oude krant  
4 aardappelmesjes  
3 plankjes  
grote plank  
keukenrobot  
kurkentrekker  
2 maatbekers



# Medaillon van tongfilet met krokante groenten

Dit heb je nodig voor 1 persoon

1/4 broccoli  
1/4 wortel  
3 sperzieboontjes  
1/4 prei  
1/4 steel bleekselderij  
peper  
zout

100-125 gram dubbele tongfilet  
tandenstokertjes

voor de saus:

1/2 wortelen  
1/2 ui  
1/4 prei  
1/16 steel witte selder  
75 ml droge witte wijn  
62,5 gram koude boter  
1/4 liter water  
1/4 blokje visfumet  
maïzenaexpress  
zout



## Werkwijze:

### De groenten

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 per persoon 2 broccolibloempjes die even lang zijn als de tongfilet breed is.

2 Neem de wortel bovenaan vast. Snijd met een dunschiller van boven naar onder het vel eraf. Draai met de wortel.  
Snijd de boven en onderkant eraf met een mes.

Was de bleekselderij.

Maak de prei schoon: snijd de worteltjes eraf.

Doe de vuile bladeren weg. Snijd van het wit naar het groen middendoor, en spoel onder stromend water.

3 Snijd de groenten in staafjes die even lang zijn als de tongfilet breed is.  
Kook de groentesoorten elk apart krokant.

# Medaillon van tongfilet met krokante groenten

## De vis

- 4 Leg de dubbele tongfilets open op een plank.
- 5 Rangschik de krokante groentenstaafjes er in de breedte op.
- 6 Rol nu de tongfilets op.
- 7 Snijd ze in de breedte middendoor.
- 8 Steek er een tandenstokertje door
- 9 Leg de medaillons in de stoompan (de groenten moeten zichtbaar zijn.)



## 10 Saus

Meet de wijn en het water af.

Neem de wortel bovenaan vast. Snijd met een dunschiller

van boven naar onder het vel eraf. Draai met de wortel. Snijd de boven en onderkant eraf met een mes.

Was de bleekselderij.



Maak de prei schoon: snijd de worteltjes eraf. Doe de vuile bladeren weg. Snijd van het wit naar het groen middendoor, en spoel onder stromend water..

Pel de ui en snijd met het mes van de keukenrobot in snippers  
Snijd de groenten, (evt. met een keukenrobot) fijn.

Stoof de groenten aan in een beetje boter.  
Bevochtig de groenten als ze zijn uitgezweet met de wijn en het water.  
Laat het vocht inkoken tot een kwart van zijn volume overblijft.

Voeg het blokje visfumet toe.

Werk de saus op door de stukjes koude boter al kloppend aan toe te voegen.  
Eventueel binden met maïzena express.  
Breng de saus op smaak met peper en zout.

# Kreeftensoep

Boodschappenlijst voor 20 personen

- \* 1 blik iglo Kreeftensoep (€ 2,63)  
of 525 ml Marius bernard (€ 5,55)
- \* 1/2 l visfumet (€ 1,51/12 bouillonblokjes)
- \* 2 blikken Match krab 120 g (  
€ 2,15-3,56-6,25-15,19)
- \* 100 g grijze garnalen(€3,98)  
\* cognac (€ 6,35/20 cl)
- \* evt. 100 ml room (€ 0,47)  
\* cayennepeper



## Zet het keukengerei klaar:

maatbeker  
grote kookpot  
houten lepel  
pollepel

# Kreeftensoep

Ingredienten voor 20 personen

- \* 1 blik iglo Kreeftensoep (€ 2,63)  
of 525 ml Marius bernard (€ 5,55)
- \* 1/2 l visfumet (€ 1,51/12 bouillonblokjes)
- \* 2 blikken Match krab 120 g (  
€ 2,15-3,56-6,25-15,19)
- \* 100 g grijze garnalen(€3,98)
- \* cognac (€ 6,35/20 cl)
- \* evt. 100 ml Match room (€ 0,47)
- \* Match cayennepeper



## Werkwijze :

Doe de kreeftensoep in de kreeftenbouillon.

Voeg de krab met het sap toe.

Breng aan de kook.

Breng de soep op smaak metcayennepeper & cognac

## Opdiene n :

Doe de garnalen in de borden en schep de soep erop.

# Crespelle of enchiladas

## Dit heb je nodig:

1/2 kg rundergehakt  
1 ui  
1/2 kg wortelen  
2 paprika's  
1/2 liter PASSATA FOOD elvea =  
gezeefde of hele tomatengezeefde  
tomaten  
1/4 l tomato frito met paprika  
spaghettikruiden  
1 koffielepel zout  
(maizenaexpress  
lookpoeder

verder:  
tomato frot met paprika

## Werkwijze:

1 Leg een oude krant op het werkblad.  
Pak de wortelen bovenaan vast.  
Haal met een dunschiller van boven  
naar onder de schil eraf.  
Draai met de wortel. Snijd de boven- en  
onderkant eraf met een mes.  
Snijd de wortelen eerst in reepjes,  
dan in stukjes.

2 Was de paprika's.  
Prik het kroontje eruit.  
snijd door en verwijder de zaadjes.  
Snijd elke paprika in stukjes.  
Zet de paprikastukjes in een pannetje  
onder water.

Breng ze aan de kook.

Laat 1 minuutje doorkoken. Giet ze boven de gootsteen af door  
een zeef. Laat er koud water over stromen.

3 Pel de ui. Snijd de ui in grote stukken. Snijd de ui met het mes  
van de keukenmachine in snippers. Ruim het afval op.

4 Meng de uinsnippers door het gehakt.

Bak het vlees (zonder vet). Roer het los met een vork tot er geen

roze vlees meer te zien is.

5 Voeg de wortelen, de paprika en de halve liter gezeefde tomaten toe. Doe er zout en kruiden bij  
en meng alles. Zet een deksel op de pot en laat sudderen.

Bestrooi het oppervlak van de pan met lookpoeder. (Bind de saus met strooimaizena of maizena-  
express. Men kan de saus van tevoren bereiden

Verwarm 1 pakje Tomato frito met paprika van Heinz.

Vul de pannenkoeken met de saus.

Rol ze op.

Doe een veeg tomato frito op de borden.

Snijd de gevulde pannenkoeken schuin in 2



# pannenkoeken



## Werkwijze:

1. Doe de inhoud van de zakjes pannenkoekmix in een kom.
2. Voeg langzaam en al roerend 9 dl melk toe.
3. Maak de koekenpan goed heet (kookplaat stand 9). Smelt een klontje boter in de pan. Laat de boter rondlopen in de pan.
4. Doe 2 sauslepels deeg in de koekenpan.
5. Laat het deeg rondlopen in de pan.
6. Laat bruinen.
7. Steek een pannenkoekmes onder de pannenkoek.
8. Draai de pannenkoek om. Bak de pannenkoek aan de andere kant goudbruin.
9. Leg de pannenkoeken op een bord.

Dit heb je nodig:  
2 zakjes pannenkoekmix Dr. Oetker  
9 dl melk

duurt 1 uur



# Penne tricolore of castellani, ham en broccoli

Boodschappenlijstje voor 4 personen:

- 375 g castellani of penne tricolore
- 2 broccoli (450 gram)
- 250 gram gekookte ham
- 1 pakje boter
- 2 x 200 ml room of alpro soya cuisine
- 40 gram Parmezaanse kaas

Zet het keukengerei klaar:

- 2 grote kookpotten,
- 1 eetlepel
- houten lepel
- maatbeker
- koekenpan
- 2 vergieten
- plank/mes
- soeplepel
- kom
- huishoudfolie



# Penne tricolore of castellani, ham en broccoli

Benodigdheden voor 3 personen:

188 g penne tricolore of castellani

2 broccoli

250g gekookte ham

anderhalve soeplepel boter

400 ml room of alpro soya cuisine

40 g Parmezaanse kaas

Werkwijze :

1 Breng in een grote kookpot ruim water aan de kook. Doe er zout en een scheut olie (tegen overkoken) in.

2 Verwarm water tegen de kook aan. Het water mag niet in beweging zijn. Doe er 1 koffielepel zout in.

3 Snijd de ham in reepjes van 1,25cm dik.

4 Was de broccoli onder stromend water. Leg de broccoli in een vergiet. Zet het vergiet op een bord.

Verdeel de broccoli in roosjes. Laat de broccoli gaar worden in het water.

Giet boven de gootsteen af in een vergiet. Spoel de broccoli onder koud stromend water af en laat uitlekken in het vergiet.

Leg de broccoli in een kom. Span huishoudfolie over de kom.

5 Giet de Castellani of penne in het water. Roer om met een houten lepel. Kook de penne of Castellani beetgaar. Kijk op de verpakking hoe lang de Castellani of penne moet koken.

6 Neem een koekenpan

Smelt boter in de pan en doe de ham in de pan.

Voeg room toe.

Breng het geheel aan de kook en laat ongeveer 5 minuten koken om de room wat in te dikken.

7 Doe er de Parmezaanse kaas bij.

8 Haal de pan met deegwaren van het vuur af. Laat 1 minuut rusten.

Schud de pasta in een vergiet en spoel met heet water. Laat uitlekken boven de gootsteen.

9 Schud de penne in de kookpot van de broccoli.

Vermeng de penne met de saus en de broccoli.



# Kalkoen met ananas en stro-aardappelen

Zet het keukengerei voor kalkoen met ananas en stro-aardappelen klaar:

wokpan of Astucio® van Tefal  
aardappelmesje  
zeef  
2 houten spatels  
platte kom  
rauwkostmolen  
schaar  
dunschiller  
4 diepe borden  
grote plastic lepel  
plankje  
blikopener  
een propere keukenhanddoek  
oude krant  
2 houten spatels  
koffielepel  
vork  
kom voor ananas

## Boodschappenlijst:

bakboter  
1200 gram kalkoenborst  
4 zakjes kippenkruiden  
2 koffielepels zout  
20 aardappelen (even groot als een ei)  
een halve liter so light-room  
4 blikjes ananasstukjes van 140 gram





## De voorbereiding

### Werkwijze:

#### Zet alles klaar

- 1 Snijd met een vork en een mes de kalkoenborst in kleine stukjes. Leg ze op 2 borden.
- 2 Schil de aardappelen en spoel ze.
- 3 Vul een platte kom met water. Zet de rauwkostmolen boven de kom. Rasp de aardappelen al rechtstaande.  
Leg de aardappelen één voor één in het bakje van de rauwkostmolen. Leg je handen boven elkaar op de draailing. Zet de geraspte aardappelen onder water.
- 4 Open de blikjes met ananas. Plaats een zeef boven een kom. Giet de ananas in een zeef. Laat ze uitlekken.

**Dit heb je nodig voor kalkoen met ananas en stro-aardappelen voor 8 personen:**

1200 gram kalkoenborst  
20 aardappelen (even groot als ei)  
4 blikjes ananasstukjes van 140 gram  
4 zakjes kippenkruiden  
1 koffielepel zout  
een halve liter so light-room  
bakboter



# De bereiding

## Werkwijze:

1 Smelt 1 soeplepel boter. Laat bruinen. Bak de stukjes kalkoen af. Strooi er veel kippenkruiden over. Goed omroeren. Laat gaar worden. Schep de kalkoen op 2 borden. Zet opzij.

2 Haal de aardappelreepjes uit het water. Leg ze op een handdoek. Dep de aardappelreepjes droog.

3 Smelt 1 soeplepel boter. Laat bruinen. Leg er de **aardappelreepjes** in. Laat ze sudderen (stand 3 en 4). Voeg 1 koffielepel zout (5 gram) toe. Goed omroeren.

4 Giet de **room** erover.

5 Leg de stukjes **kalkoen en ananas** er bovenop. **Niet** meer omroeren!

Laat een 10-tal minuten zachtjes sudderen.

6 Zet de wok op stand 1 (warmhouden)

6 Dien op



# KALKOENBORST MET SHERRYSAUS

## Benodigdheden voor 4 personen :



kalkoenborst : 150 à 200 g per persoon

ongeveer 100g boter

peper – zout - suiker

1 waterglas droge witte wijn

1 waterglas sherry

250 ml room

1 doosje champignons

maizenaexpress

1 blik erwten (280g)

1 ajuin

1 doosje waterkers = cresson

8 schijven ananas



## werkwijze :

Laat een klont boter bruinen en bak de kalkoenborst af.



Kruiden met peper en zout.

Voeg de witte wijn en de sherry toe.

Laat 20 min. sudderen.

*opm. : dit kan je op voorhand doen.*

Reinig de champignons met een droge doek of een borsteltje. Het voetje eraf snijden, dan in 2 (grote in 4).

*Je kan ook gedroogde (wilde) champignons gebruiken.  
Die moet je 3 uren laten weken in water, dan uitduwen.*

Doe de room + de champignons bij de bereiding.

Laat 10 min. sudderen.



### **Groenten :**

Het ajuintje fijn snijden.  
Laat een klontje boter smelten en laat de ajuin er glazig in worden.  
Voeg de erwtes toe.  
Kruiden met peper en zout en op smaak brengen met suiker.



Laat de ananasschijven uitlekken.  
Laat een klont boter bruinen in een bakpan.  
Bak de ananasschijven aan beide kanten en kruid ze met peper.

De cresson afsnijden, spoelen en drogen.

Haal de kalkoenborst uit het sap en dien op in fijne



sneden (evt. snijden met elektrisch mes).  
De saus binden met maizenaexpress.

### **Opdiene :**

Leg de sneden kalkoenborst op een schotel.  
Doe er saus over. (De overige saus apart opdienen.)  
Leg de ananasschijven er rond.  
Leg aan de uiteinden van de schotel waterkers.  
De erwten in een kom opdienen.

*Opm. : Met een glas rode wijn erbij is dit gerecht af.*



**Smakelijk!**



# AARDAPPELSOESJES

## Benodigheden :

500g aardappelen

2 dl water

80g boter

100g bloem

4 eieren

muskaatnoot

frituurvet

zout

## Werkwijze :

De aardappelen schillen en gaarkoken in gezouten water.



**Kookdeeg :** dit deeg maak je in een pannetje klaar.



Zeef de bloem.

Doe de boter in een pannetje en verhit samen met het water.

Als het mengsel in de pan gaat koken, haal je het van het vuur af en giet je alle bloem er in één keer bij.

Roer het mengsel tot dit glad is, en als een bal van de zijkant loslaat. Dit duurt maar 1 min.





Laat het mengsel afkoelen tot je je vinger erin kan houden.

Roer er dan een na een de eieren bij tot je een dik smeugig glanzend deeg krijgt.

### Puree:

De aardappelen afgieten, goed laten uitdampen en puree maken.



Het kookdeeg met de puree vermengen en op smaak brengen met zout en muskaatnoot.

De frituur verhitten op 180°C

Met 2 koffielepels kleine klontjes deeg in het vet laten glijden.

De soesjes laten uitrijzen en bakken tot ze goudbruin zijn geworden.



De soesjes met een schuimspaan uit het vet nemen en op keukenpapier laten uitlekken.

De aardappelsoesjes vlak voor het opdienen een tweede keer bakken.