

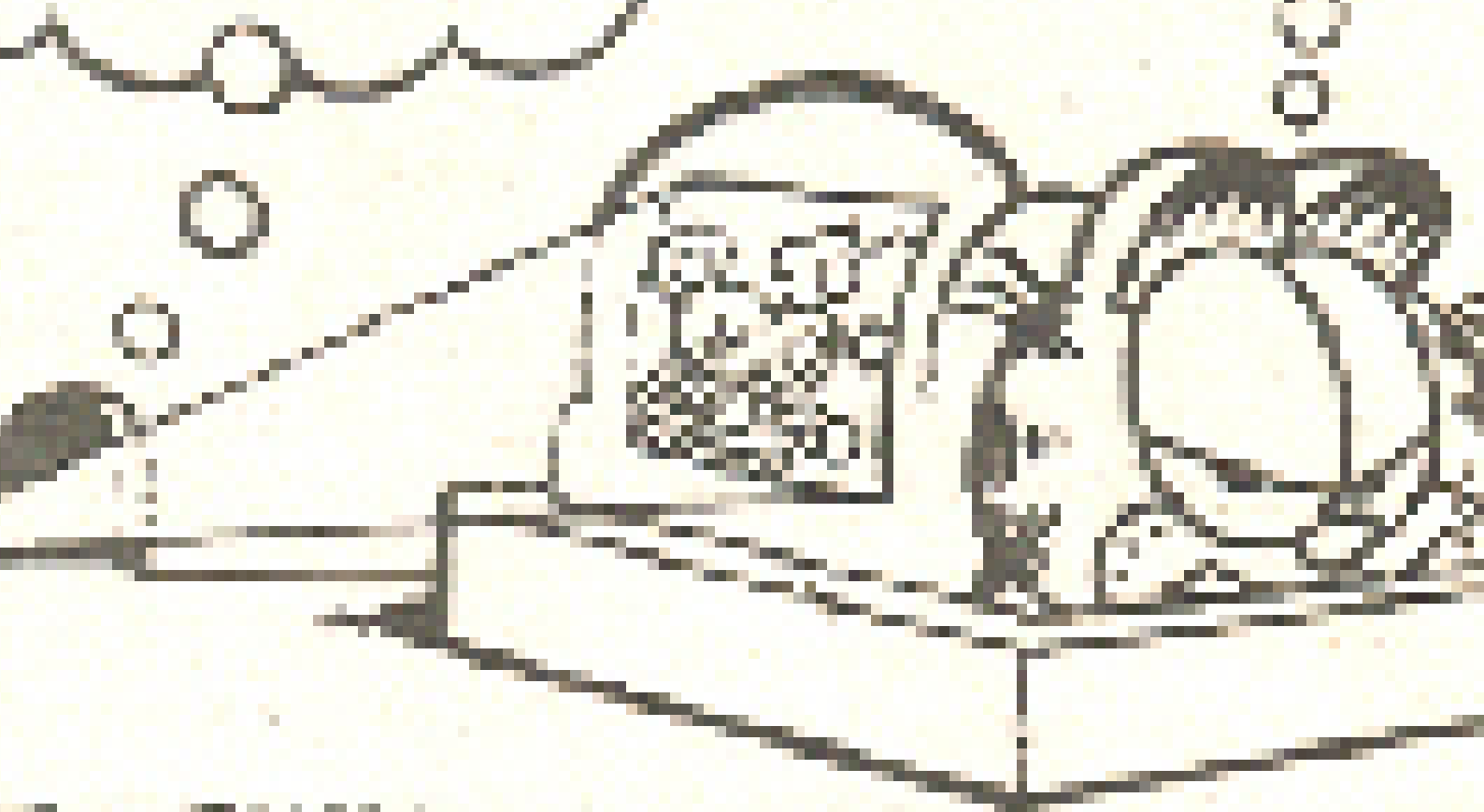
EN HIER ZIJN
WE OP HET
FESTIVAL

Garfield



DIET-
TIJD.

VAN



VAN DAVY'S

Greet Lybaert
Polenstraat 169a
9940 Sleidinge
tel: 09 357.60.86
Fax: 09/357.78.35

Gemeentelijke Jeugddienst
voormalig jeugdhuis Tentakel
9940 Evergem

www.aandekook.be - greet.lybaert@greetlybaert.be

Grabbelpassers nemen Wippelgems jeugdhuiscafee over!

Op 5/1/2006 wordt het dolle ambiance in jeugdhuis Tentakel wanneer grabbelpassers op het Garfieldfestival op bezoek komen.

Kinderen van het 4de, 5de & 6de leerjaar mogen eerst hun hartje ophalen in en rond de keuken onder mijn leiding.

Op onze kaart: Radler (limonade met alcoholvrij bier), hotdog, verbeterde limonade, soep van de dag, chips gebakken in zonnebloemolie, gebakken amandelennoten & een smulboom

Daarna spelen we (elk om beurt) cafébaas, bedienen de klanten...en ruimen op!

Tentakel bezorgt 9 Evergemse grabbelpassers eventjes een job in de horeca.

Greet



Chips
Smulboom
Gebakken
cashewnoten
hotdog
Radler
Verbeterde
limonade
Knoflookoep

Chips

1 Zet het keukengerei klaar:

frituurketel
keukenrol
oude krant
dunschiller
2 kommen
aardappelmes
keukenrobot (moulinette)
slazwierder of propere keukenhanddoek
Keukenwekker

Boodschappenlijst

1 pak zout
1 zak aardapelen
2 maal 2 liter frituurvet



Syndicated by Bruno Productions

Chips

Dit heb je nodig voor 4 personen:

250 g aardappelen
frituurvet
zout



Werkwijze:

Verwarm het frituurvet voor op 160°C.
Leg een oude krant op het werkblad,
1 Vul de gootsteen de helft met water.
Schil de aardappelen. Leg ze in de gootsteen.
Ruim het afval op.
2 Vul een kom met water.
3 Snijd de aardappelen met een aardappelmes in schijfjes. Leg ze in de kom. Of vul de kom van de keukenrobot met water. Snijd de aardappelen met de keukenrobot in schijfjes.
4 Haal de aardappelschijfjes beetje bij beetje uit het water. Zwier ze droog of leg ze op een handdoek. Dep de aardappelschijfjes droog. Laat het mandje in de frituurolie zakken. Leg de schijfjes een na een in de frituurolie. Bak de schijfjes (2 à 3 minuten) voor op 160°C tot ze goud - geel zijn. Haal ze uit het vet. Leg ze naast elkaar op keukenpapier.
Opmerking :Vorgebakken schijfjes kan je invriezen. NOOIT ontdooien voor je ze bakt!
Verwarm het frituurvet voor op 180°C.
5 Laat het mandje in de frituurolie zakken. Leg de aardappelschijfjes een na een in de frituurolie. Bak de aardappelschijfjes vlak voor het opdienen 2 minuten blijf erbij in frituurvet op 180°C tot ze knapperig en goud – bruin zijn. Haal ze uit het vet en doe ze in een kom waarin je keukenrol hebt gelegd. Bestrooi met zout.
Vers frituurvet mag je 12 keer gebruiken. Nooit nieuw frituurvet bij gebruikt vet gieten. Steeds al het vet vernieuwen!



Smulboom

1 Zet het keukengerei klaar:

plankje
scherp mes om kaas te snijden
mes zonder tandjes
bord

Boodschappenlijst:

voor 15 personen:
1kg blok kaas 1cm
oasis kegels
alu folie
tandenstokers
druiven trosje (1 pp)
kerstomaatjes
ajuintjes
augurken
1 mandarijntje
Boulogne of Hespeworst of 2 blikjes tv-worstjes



Smulboom

Benodigheden voor 15 personen:

1kg blok kaas 1cm

oasis kegels

alu folie

tandenstokers

druiven trosje (1 pp)

kerstomaatjes

ajuintjes

augurken

1 mandarijntje

Boulogne of Hespeworst of 2 blikjes tv-worstjes



Amandelnoten

1 Zet het keukengerei voor gebakken amandelnoten klaar:

wokpan
schuimspaan
keukenrol
doos met deksel
kom
2 houten spatels

Boodschappenlijst

amandelnoten
zout
1 fles arachide olie



Amandelnoten

Dit heb je nodig voor gebakken amandelnoten:

Amandelnoten
een halve theelepel zout
maïs-of arachide olie
stukje oud brood

Werkwijze:

Giet 1 cm olie in de wokpan.

Verwarm de olie.

Leg een stukje brood in de olie. Als de olie rond het brood pruttelt , is de olie warm genoeg.

Leg de amandelnoten met een schuimspaan in de olie. Bak de amandelnoten tot ze goudkleurig zijn.

Roer af en toe om met behulp van 2 houten spatels.

Leg een vel keukenrol in een kom.

Giet de amandelnoten in een kom. Neem het keukenpapier uit de kom.

Bestrooi de amandelnoten zout.

Laat ze een beetje afkoelen. Dien op.

Bewaar de gebakken amandelnoten in een gesloten doos.



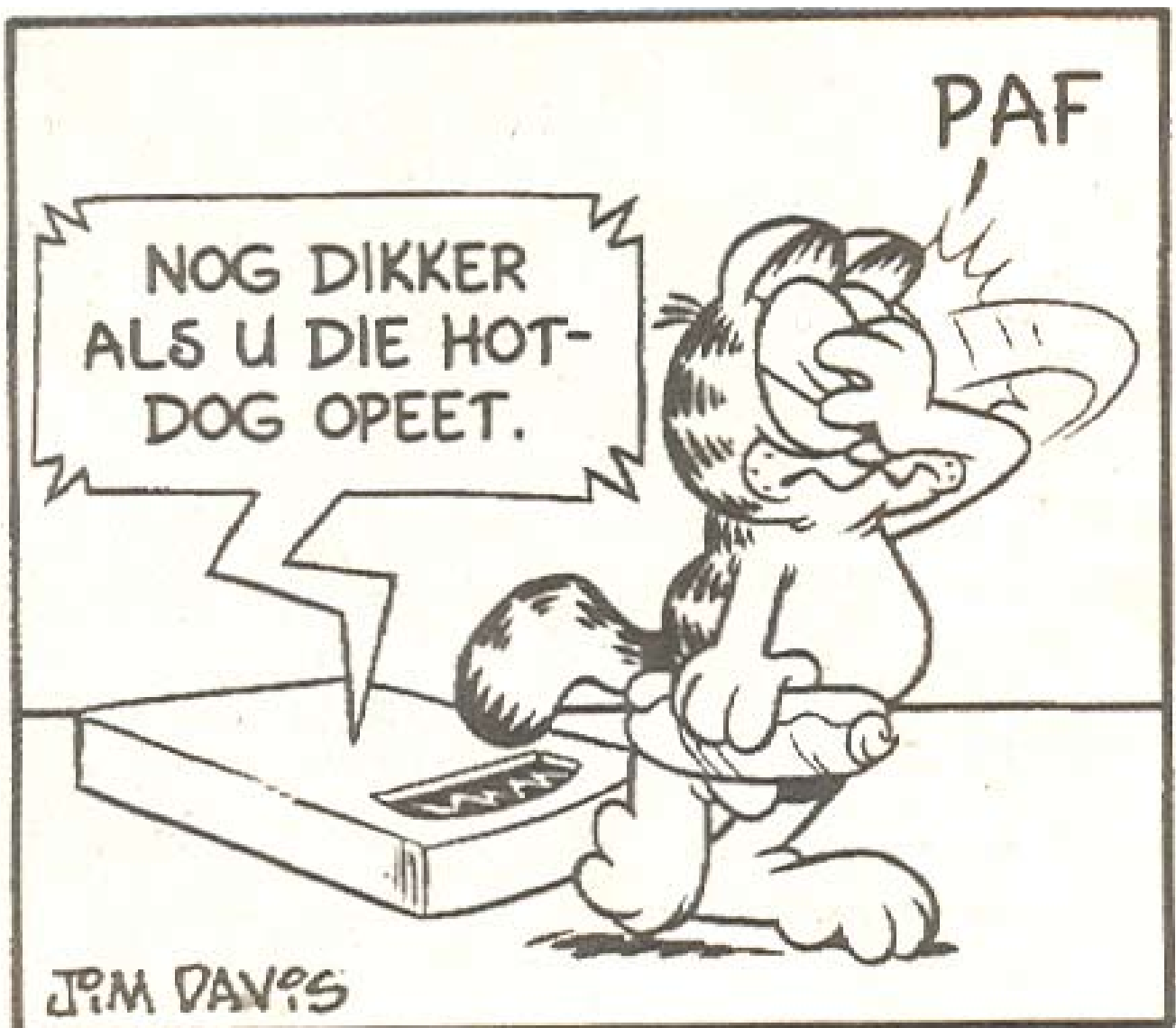
Hotdogs

Boodschappenlijstje:

Frankfurterworsten (Zwan)
Voorgebakken broodjes
Mosterd/ ketchup

Zet het keukengerei klaar:

ovenrooster / kookwekker / ovenwant / pannelappen
grote kookpot
broodmes
vork / aspergetang
mes



Hotdogs

Werkwijze :

- 1 Verwarm de oven voor op 220 °C.
- 2 Haal de broodjes uit de verpakking en maak ze nat onder stromend water. Leg ze op het rooster van de oven.
- 3 Bak ze 10 minuten in de oven. Haal het rooster met broodjes uit de oven.
- 4 Open het blik met worstjes.
- 5 Giet de bouillon in de pan en breng aan de kook.
- 6 Dompel de worstjes onder in de kokende bouillon.
- 7 Snijd het brood aan 1 kant open.
- 8 Haal de worstjes uit de bouillon.
- 9 Leg de worstjes tussen het brood, bestrijk met mosterd of ketchup.
- 10 Dichtklappen.

SMULLEN MAAR!!!



Radler

1 Zet het keukengere klaar:

bierglazen

Boodschappenlijst voor 8 personen:

1 liter witte citroenlimonade

1 liter alcoholvrij bier



Dit heb je nodig voor Radler voor 8 personen :

1 liter witte citroenlimonade

1 liter alcoholvrij bier



Verbeterde citroenlimonade

Boodschappenlijst:

1,5 liter citroenlimonade (spa lemon cactus)
4 + 1 citroenen
1 pak suiker

Voor de versiering:

1 citroen

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



Verbeterde citroenlimonade

Dit heb je nodig voor 7,5 personen:

1,5 liter citroenlimonade (spa lemon cactus)

4,5 citroenen

15 klontjes suiker = 75 gram

voor de versiering:

een halve citroen

suiker

Werkwijze :

1 Pers de 4,5 citroenen uit.

2 Doe een bodempje water in een kleine kookpot. Leg de 20 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.



Knoflooksoep

Boodschappenlijst:

- pak prei
 - kippenbouillonblokjes
 - zout
 - peper
 - Boursin cuisine met kruiden
- 250g (500 g als maaltijdsoep) kalfsgehakt
uien
netje knoflook

Zet het keukengerei klaar:

keukenrobot
weegschaal
wok of grote kookpot met deksel
houten lepel
maatbeker
aardappelmes/lepel/vork
pollepel
soepborden
lookpers
oude krant





Preisoep met gehakt & Boursin cuisine kruidenkaas in de wok

2 De voorbereiding

Dit heb je nodig:

- 1 liter water
- wit van 3 preien
- 2 kippenbouillonblokjes
- halve koffielepel zout
- peper
- 150 g Boursin cuisine met kruiden
- 250g (500 g als maaltijdsoep) kalfsgehakt
- 2,5 uien
- 2,5 teentjes knoflook

Werkwijze

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

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. Snijd met de keukenrobot in fijne ringen

Pel de teentjes knoflook. Snijd de teentjes knoflook overlans open.

Neem de groene kiem eruit.

Pers een de teentje knoflook uit boven het vlees. Haal de geperste look met een mes af de lookpers.



Preisoep met gehakt & Boursin cuisine kruidenkaas in de wok

3 De bereiding

Werkwijze

Verhit de wok op stand 5. Leg het vlees erin.

Meng de uisnippers onder het gehakt.

Bak het vlees (zonder vet).

Roer het los met een vork tot er geen roze vlees meer te zien is.

voeg de prei bij het gehakt en een beetje water toe.

Roer om met een houten lepel. Zet een deksel op de pot. Laat een beetje stoven.

Voeg het water en de bouillonblokjes toe.

Kruid met peper en zout. Zet een deksel op de pot. Laat 15 minuten sudderen.

Roer de kaas eronder.



Opruimlied

Opruimen, opruimen, we ruimen alles op.

Opruimen, opruimen, de keuken staat op zijn kop.

(Marian Maerschalk)

Was eerst de glazen af, dan de borden, het bestek, en laatst de kookpotten.

Droog de vaat af.

Zet alles terug in de kast.

Veeg de vloer.

De keuken is vuil.

Dat stoort mama helemaal niet.

Morgen is het poetsdag.

