

De familie Lybaert aan het fornuis 1993-2004

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



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



Inhoud

Eline Vereecke spaghetti 4.11.'93
Appelgondels 28.12.'93
vogelnestjes 28.12.'94
Lynn Lybaert 7/'98 supersap+hotdog
-macaroni 6.4.'95
Tatintaart 3.1.'97
Ruben Lybaert sangria 26.2.'98
Laura Van Den Heede 22.12.'98
plattekaaspannenkoek-kaasramequin-
ballekes in suprèmesaus
Ruben & Valérie Causyn
krispierots 2.'99
Marijke Lybaert scampi's 16.12.'99
Kathleen Lybaert
kermis 11.11.2000
frietjes-karamellen-vloan
De Pinte 10.3.2001
sandwichdeeg-
florentientjes-lekkere gezichtjes
Charlotte Germonprè 13.10.2001
junglespies-notenbrood-flantaartjes
Rebecca: pizza 14.7.2003
Lode Vereecke bewaarwafel 30.10.'03
Arnoud:
Vermicelisoep 28.4.2004
koekebrood 23.10.2004

Perfekte Pietspaghetti

Dit heb je nodig voor 4 personen:

320 gram spaghetti

een halve kg kalfs-rund gehakt

1 ajuin + boter

een halve kg wortelen

2 paprika's

een halve liter gezeefde tomaten

1+1/2 koffielepel zout

6 klp Italian mix (schud de kruiden in een potje)

70 gram gemalen kaas

Om in het water voor de spaghetti te doen: 1 eetlepel zout

lookpoeder

1 eetlepel PH runds- of groentenbouillon

1 eetlepel maizena+1/2 glas water

Werkwijze:

1 Zet alles klaar

2 Weeg de spaghetti af.

Stap voor stap spaghettisaus:

Leg een oude krant op het werkblad.

1 Neem 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.

Snijd de wortelen in stukjes.

2 Schil de paprika's met een dunschiller. Prik het kroontje eruit. snijd door en verwijder de zaadjes. Snijd elke paprika in 2.

Snijd de paprika eerst in reepjes, dan in stukjes.



Perfekte Pietspaghetti

3 Breng ruim water aan de kook. Voeg 1 eetlepel zout (en 1 eetlepel olie tegen overkoken) toe.

4 Pel de ui. Snijd de ui in 2. Snijd de ui in snippers. Ruim het afval op.

5 Fruit de ui 5' in boter. Meng de uisnippers onder het gehakt.

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

6 Voeg de gezeefde tomaten & 1 el PH runds-of groentenbouillon toe.

Doe er 1+ 1/2 koffielepel zout en kruiden bij en meng.

Voeg de wortelen, de paprika toe en meng alles.

Bestrooi het oppervlak met lookpôeder en meng.

Zet een deksel op de pan en laat 20 minuten sudderen.

Laat nog 15' sudderen zonder deksel

Bind.

Men kan de saus van tevoren bereiden.

7 Kook de spaghetti beetgaar.

(Kijk op de verpakking hoe lang de spaghetti moet koken.)

8 Zet de pan van het vuur. Laat de spaghetti 1 minuut rusten. Giet af. Niet spoelen.

Meng een beetje saus onder de spaghetti (om kleven tegen te gaan).

Dien de saus apart op. Geef er gemalen kaas bij.



Appelgondels

1 Zet het keukengerei klaar:

aardappelmes/dunschiller
appelboor
kom
klopper
koffielepel
schaaltje/ 2 vorken/ borstel
aluminiumvormpjes
kleine kookpot
ronde uitsteker

Boodschappenlijstje

voor 16 personen:
2 vellen diepvries baderdeeg
60 x 40 cm
(verkrijgbaar bij panisto)
16 kleine jonagold appels (8/kg)
6 eieren
abrikozenjam
1 pakje boter
1 pak bruine suiker (cassonade)
100 gram broyage 50/50
kaneelpoeder
Paraplutjes



Appelgondels :bruine suikersaus

Werkwijze :

Verwarm de warmelucht oven voor op 170°C.

1 Maak bruine suiker-saus:

Roer 100 gram boter slap. Voeg 100 gram bruine suiker, 100 gram broyage 50/50 en 1 koffielepel kaneelpoeder toe.

2 Boor het klohuis uit de appelen.

Dit heb je nodig:

voor 16 personen:

100 gram boter

100 gram bruine suiker

100 gram broyage 50/50

1 koffielepel kaneelpoeder

verder

16 kleine jonagold appelen (8/kg)

Appelgondels

- Schil 1 appel per persoon in het rond.
3. Neem 1 velletje bladerdeeg per persoon. Doe het papiertje weg. Laat ontdooien.
- 4 Leg de appel in het midden van het bladerdeegvelletje.
- 5 Vul de holte met bruine suiker-saus tot bovenaan.
- 6 Neem 2 hoeken bij elkaar. Sluit mooi.
- 7 Breek 1 ei in schaalpje. Leg 2 vorken boven elkaar. Klop het ei ermee los.
- 8 Bestrijk het deeg met losgeklopt ei.
- 9 Steek nu cirkeltjes uit het bladerdeeg en leg dit op de sluiting. Bestrijk eveneens met losgeklopt ei. Laat 15 minuten rusten.

Dit heb je nodig:
voor 16 personen:
16 velletjes diepvries baderdeeg
10 x10 cm
16 kleine jonagold appels (8/kg)
1 ei
Verder
abrikozenjam

- 10 Bak de appelgondels 20 minuten.
- 11 Laat abrikozenjam inkoken in een kleine kookpot.
- 12 Haal de appelbollen uit de oven. Laat afkoelen.
- 13 Bestrijk de afgekoelde appelbollen met een laagje ingekookte abrikozenjam.



Oude gerechten

Vogelnestjes met lekkerbeksaus
Aardappelpuree



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



Vogelnestjes

Voor 4 personen:

Meng 1 snede geweekt brood of 2 eetlepels paneermeel + 2 eieren of 1 ei aangelengd met wat melk + peper & zout onder 400 g gehakt. Bedek 4 hard gekookte eieren met 100 g gehakt. Bol ovaal op in de vorm van een ei.

Bak af in 50g solo . Plaats 20 minuten in een oven op 180°C. Overgiet van tijd tot tijd met braadvocht.

of Paneer de bollen. Bak in fruituurvet op 180°C.

Snijd de bollen door.

Schik ze op een schotel met de doorsnede naar boven.



Supersap



1 Zet het keukengerei klaar:

citruspers
plank
aardappelmes
kom van 2 l + deksel
2 (hoge) glazen of
(longdrink)glazen
ijsblokjes
rietjes

COCKTAILMASTER

Boodschappenlijstje
voor 2 personen:
2 sinaasappelen
1 pomelmoes
2 dl ananassap
grenadine

Voor de versiering
verse ananas
kiwi
rietjes



Supersap



Werkwijze in laagjes:

- 1 Giet in elk glas
2 koffielepels grenadine
Plaats de cocktailmaster
op het glas.
- 2 Meet 50 ml ananassap af.
Giet het over de
COCKTAILMASTER
- 3 Zeef het sinaasappelsap
& meet 70 ml af
Giet het over de
COCKTAILMASTER
- 4 Zeef het pompelmoessap
& meet 50 ml af.
Giet het over de
COCKTAILMASTER

Dit heb je nodig:
voor 2 personen:
140 ml sinaasappelsap
100 ml pompelmoessap
1 dl ananassap
20 ml grenadine
(ijsblokjes)
Voor de versiering
per glas
Stuk ananasschijf
2 kiwischijven
rietjes

Werkwijze voor de versiering:

Snijd op de plank een schijf ananas in 4 & mooie schijven van de kiwi. Rijg een stuk ananasschijf tussen 2 schijven Kiwi op (een korte ijzeren) cocktailprikker. Leg de fruitprikker bovenop de glazen en versier met een rietje.



Hotdogs

1 Zet het keukengerei klaar:

ovenrooster / kookwekker / ovenwant / pannenlappen

grote kookpot

broodmes

vork / aspergetang

mes

Boodschappenlijstje:

Frankfurterworsten (Zwan)

Voorgebakken broodjes

Mosterd/ ketchup





2 Voorgebakken broodjes

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.



3 Hotdogs

Werkwijze :

- 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!!!



Macaroni of penne kaas, ham en erwtjes

Boodschappenlijst:

voor 4 personen:

250 gram gebroken macaroni of penne

zout

olie

1 pakje boter

1 pak bloem

1/2 liter melk

100 gram gemalen gruyèrekaas

2 dikke sneden (=500 gram) gekookte ham

1 blik erwtjes van 280 gram

1 Zet het keukengerei klaar:

grote kookpot/vergieter of een pastapot

houten lepel

kookpot

klopper

maatbeker

potje om bloem af te wegen

schaaltje om boter af te wegen

weegschaal

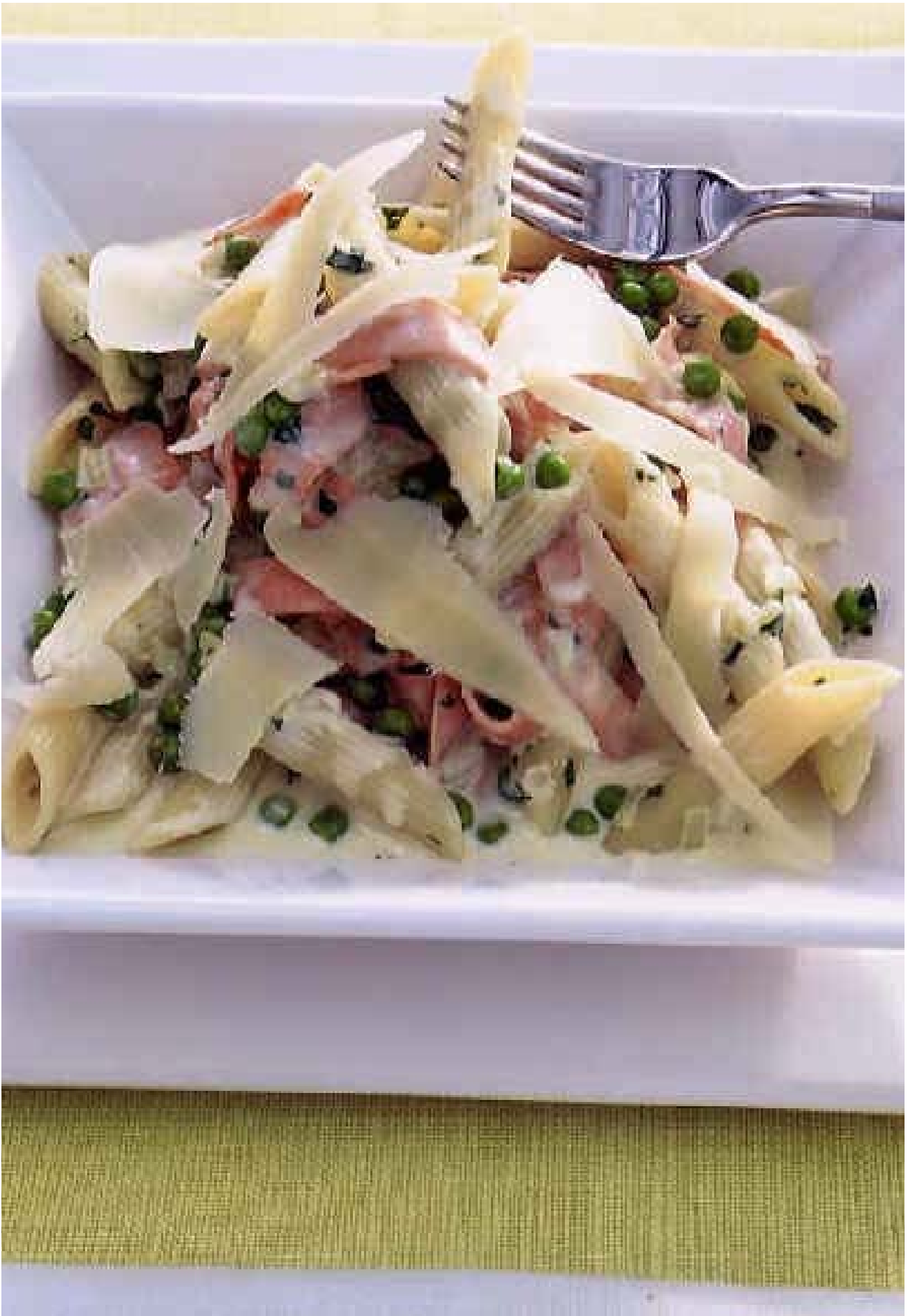
mes

plank

(blikopener)/zeef

pannetje of kom met deksel voor erwtjes





Macaroni of penne kaas, ham en erwtjes

Dit heb je nodig :

voor 4 personen:

250 gram gebroken macaroni of penne
zout/olie

25 gram boter

25 gram bloem

250 ml melk

100 gram gemalen gruyèrekaas

2 dikke sneden (=500 gram gekookte ham)

1 blik erwtjes van 280 gram

Werkwijze :

Breng in een grote pan ruim water aan de kook.

Doe er zout en een scheut olie(tegen overkoken)in.

Giet de macaroni of penne erin.Roer om met een houten lepel. Kijk op de verpakking hoe lang de macaroni of penne moet koken.

Snijd de gekookte ham eerst in repen, dan in blokjes. Zet opzij.



Macaroni of penne kaas, ham en erwtjes

Kaassaus:

Weeg de bloem en de boter af.

Meet de melk af.

Smelt de boter zachtjes in een pan.

Doe er de bloem bij en roer met een garde tot dit gaat borrelen.

Roer al de melk er tegelijk doorheen. Laat het 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 je hem pruttelen tot hij dik en romig is.

Voeg peper en 3/4 afgestreken koffielepel zout toe. Haal de pan van het vuur. Roer de kaas erbij

Meng met een houten lepel de blokjes ham onder de saus.

Haal de pan met macaroni of penne van het vuur af. Laat 1 minuut rusten.

Giet de macaroni af. Laat uitlekken boven de gootsteen.

Open het blik met erwtjes. Laat de erwtjes uitlekken in een zeef. Warm de erwtjes op.

Meng de macaroni of penne onder de saus. Voeg op het einde de erwtjes toe.

EET SMAKELIJK!!!



Tarte Tintin voor kapitein Haddock

ZET HET KEUKENGEREI KLAAR:

- plankje
- oude krant
- dunschiller & aardappelmes

Werkwijze

Meng in een kom : 6 soeplepels zelfrijzende bloem, 5 soeplepels gries-of bloemsuiker, 3 soeplepels zonnebloemolie, 4 soeplepels melk, 1 ei , (1 zakje vanillesuiker)
Snij 2 grote appels met een aardappelmes in 4 stukken. Schil de stukken. Snijd het klokhuis eruit. Snijd de appels in blokjes en doe ze in de kom.

Besmeer een beboterde bakvorm met paneermeel.
Verwarm de heteluchtoven voor op 160°C (180°C).
Giet het mengsel in de vorm en bak 15 minuten tot de bovenkant lichtjes bruin wordt.

Dit heb je nodig:
6 soeplepels zelfrijzende bloem,
5 soeplepels gries-of bloemsuiker,
3 soeplepels zonnebloemolie,
4 soeplepels melk,
1 ei
(1 zakje vanillesuiker)
2 grote appels
paneermeel
boter om in te vetten

TarteTintin: siroop

Werkwijze

mogelijkheid 1

Laat 75 g boter smelten. Eventjes laten afkoelen.
Voeg 4 soeplepels suiker, 1 ei en (1 zakje vanillesuiker) toe.
Haal de lichtbruine taart uit de oven.
Giet de siroop over de taart (Goed langs de rand , want de taart krimpt!)
en plaats nog een flink kwartiertje in de oven tot de taart helemaal mooi bruin wordt.
Laat afkoelen & ontvorm.

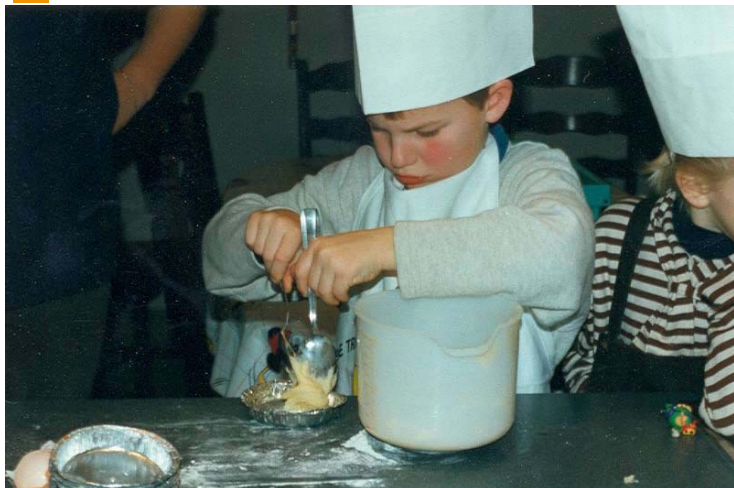
Mogelijkheid 2

Klop 2 eieren met 8 soeplepels suiker en 2 zakjes vanillesuiker luchtig op met de mixer.
Voeg vlak voor het opdienen hierbij 160 g licht afgekoelde gesmolten boter.
Geef de saus apart bij de taart.

Dit heb je nodig:

75 g boter
4 soeplepels suiker,
1 ei
(1 zakje vanillesuiker)

4



De kookavonturen van Kuifje

5



De kookavonturen van Kuifje