



Preisoep

Boodschappenlijstje

- 1 pak selderij
- 1 zak aardappelen
- 1 pak prei
- 1 netje uien
- 1 pakje vleesbouillon-
blokjes
- 1 pakje boter
- 1 pak zout
- peperbollen



1 Zet het keukengerei klaar:

- keukenrobot/staafmixer
- grote en kleine kookpot met deksel
- houten lepel
- schaar/dunschiller
- oude krant
- maatbeker van 2l
- plankjes
- messen
- pollepel /soeptassen
- pepermolen





Preisoep 2 De voorbereiding



Werkwijze :

1 Weeg de uien en de boter af

2 Schil de aardappelen met een dunschiller. Snijd de aardappelen op een plank met een aardappelpelmes in stukjes.

3 Doe de schil van de ui weg. Snipper de ui fijn met de keukenrobot.

4 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 het wit van een halve prei fijn (=in julienne) met een groentenmes of met de moulinette.

Smelt een klontje boter in een pannetje.

Voeg de prei toe. Omroeren met een houten lepel.

Laat stoven als versiering.

5 Snijd 3 preien in stukken. Was de selder. Snijd in stukjes.

Dit heb je nodig:
voor 17 borden:
3 liter water
3 stengels selderij
wit van 3+1/2 preien
450 gram uien
1/4 maatbeker 2l
aardappelen
6 vleesbouillonblokjes
40 gram boter
anderhalve koffielepel
zout/peper





- 6** Smelt een klontje boter in een grote kookpot.
- 7** Laat de ui hierin glazig worden.
- 8** Voeg de prei, selder en een beetje water toe. Roer om met een houten lepel. Zet een deksel op de pot. Laat een beetje stoven.
- 9** Voeg het water, de aardappelen en de bouillon-blokjes toe.
- 10** Kruid met peper en zout. Zet een deksel op de pot. Laat een half uur sudderen.
- 11** Haal de pan van het fornuis. Mix de soep.
- 12** Giet de soep terug in de kookpot. Warm de soep lichtjes op.
- 13** Proef en breng op smaak met peper en zout.
- 14** Voeg de apart gestoofde prei als versiering toe.



Vanilleparfait à la Cauderlier

Boodschappenlijst 16 p

2 liter melk
1 l room
24 eieren
3 x 2 vanillestokken
1 pak suiker

Zet het keukengerei klaar:

klopper
aardappelmes/plankje
grote kookpot
vork
2 maatbekers
doosjes met deksel

potje om ei los te kloppen/ Potje om ei te splitsen
mixer met kloppers
houten lepel





Recepten uit het
Ketnet DOEBOEK

Vanilleparfait à la Cauderlier

Dit heb je nodig voor 16 p:

2 liter melk
1 l room
24 **eierdooiers**
3 x 2 vanillestokken
600 g suiker

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.



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

Klop de room licht stijf.

Als het geheel afgekoeld is schep je de room met een houten lepel onder de massa.

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.



Schwarzwaldler kriekentaart



AANDEKOOK KERSTMENU

In de Smaak special nr. 7 van november 2007
(Grootmoeders keuken streekgerechten) vond ik
Swarzwalder Kirschentorte...

Die bestaat uit chocoladebiscuit met daarop een laagje kersenpuree (in de diepvries opgesteven). Daarop een laagje chocomousse & overgoten met chocoladeglazuur.



Ik kwam op het idee om voor de kerststronk het recept voor Zwarte woudtaart, die Roland Van Renterghem (docent Hotel- & bakkerijschool Gent), op kinderkookles bij mij thuis, als Mickeytaart afwerkte met marsepein & chocolade boven water te halen.

1 Dit heb je nodig voor chocoladevetdeeg:

- * 250 gram bloem
- * 125 gram zachte boter
- * 125 gram bloedsuiker
- * 1 ei
- * 15 g vanillesuiker
- * snuifje zout
- * 15 g cacao-poeder of nesquick

Werkwijze :

Verwarm de warmeluchtoven voor op 160°C

Weeg de bloem af.

Weeg de boter af.

Weeg de suiker af.



Maak een kruimelig deeg van de boter en de bloem.

Voeg bloedsuiker, zout, ei, nesquick en vanillesuiker toe.

Kneed het deeg goed.

WAS JE HANDEN!!!

Weeg 10 x 56,5 g deeg af.

Vet de bodem van een springvorm van 12 cm doorsnede in.

Bekleed de bodem van een springvorm van 12 cm doorsnede met het deeg.

Bak ze 15 minuten.

Ontvorm

2 Amandel- chocoladebiscuit op grootmoeders wijze (koude methode)



Benodigheden:

- * 4 springvormpjes van 12 cm
- * 2 eierdooiers
- * 6 eierdooiers
- * 33 g vanillesuiker
- * 1 eiwit
- * 33 g vanillesuiker

- * 3 eiwitten
- * 44 g vanillesuiker
- * 70g bloem
- * 50 g marsepein 50/50
- * 40 g cacaopoeder

Verwarm de warme luchtoven op 180°C
Splits de eieren. Zet 4 eiwitten opzij!

Roer de marsepein glad met 2 eierdooiers
De 6 dooiers met 33 g vanillesuiker schuimig roeren.

22g vanillesuiker met 1 eiwit tot een taai en stevig schuim slaan.
Met luchtige bewegingen door het dooierbeslag mengen.
De gezeefde bloem met cacaopoeder onderspatelen.

44g vanillesuiker met de 3 eiwitten tot een taai en stevig schuim slaan.

Met luchtige bewegingen door het dooierbeslag mengen

Vet een springvorm in.

Doe het deeg in de vorm
oven verminderen tot 160°C.

Bak de biscuit 1 uur.

Prik met een lange naald in het deeg. Indien er niets aan de naald kleeft is de biscuit gaar.
Ontvormen en laten afkoelen op een rooster.

3

11 krieken in het sap opkoken met 100 g suiker. Binden met 40 g maïzena. Laten afkoelen

4 Zwarte woudtaartjes:

Plaats de bodem van chocoladevetdeeg in een open springvorm van 12 cm



Steek een broodmes tot in het midden van de biscuit.
Snijd al draaiend de biscuit in 3 lagen.

opmerking:

Men werkt de 3 lagen best eerst afzonderlijk af vooraleer ze in de vorm te leggen.

Leg op de chocoladevetdeeg een laag kriekenconfituur.

bedek met een laag biscuit, slagroom en een laag krieken. Duw ze erin.

Leg hierop de 2de laag biscuit.

Bedek met een laag chocomousse & krieken.

Bedek met nog een laag biscuit en chocomousse of slagroom.

Laat eventjes koelen. Ontvormen

Afwerking
Mogelijkheid 1
Ganache

Dit heb je nodig :

- * 75 ml room
- * 50 gram suiker
- * 25 gram boter
- * 75 gram fondant of zwarte chocolade

Werkwijze :

Zet alles klaar.

Weeg de boter en de suiker af.

1 Breng in een pan de room met de suiker aan de kook.

2 Neem de pan van het vuur. Voeg stukjes boter en chocolade toe.

3 Roer met een houten lepel tot alles goed gemengd is.

4 Laat de ganache afkoelen. Bewaar de ganache in de koelkast. Warm de chocoladesaus voor het gebruik eventjes op, opdat de saus vloeibaarder, dus beter uitsrijkbaar zou zijn
Overgiet met ganache. Laat opstijven.

Dien op met halve ontpitte kersen met een toefje slagroom.

Mogelijkheid 2

Maskeer de boven & de zijkanten met slagroom.

Bestrooi met chocoladeschilfers

Mooie lijnen spuiten naar het midden toe.

Daartussen bolletjes spuiten

Zet daarop een kriek & een blaadje van marsepein

Chocolade-honingbrood bakken

Opvang MPI 't Vurstjen
Vurstjen 25
9940 Evergem

Greet Iybaert
Diëtiste-Kinderkooklessen
Polenstraat 169a
9940 Sleidinge
Tel 09/357.60.86
Fax 09/357.78.35
WWW.aandekook.be
greet.lybaert@greetlybaert.be

9.5.2007



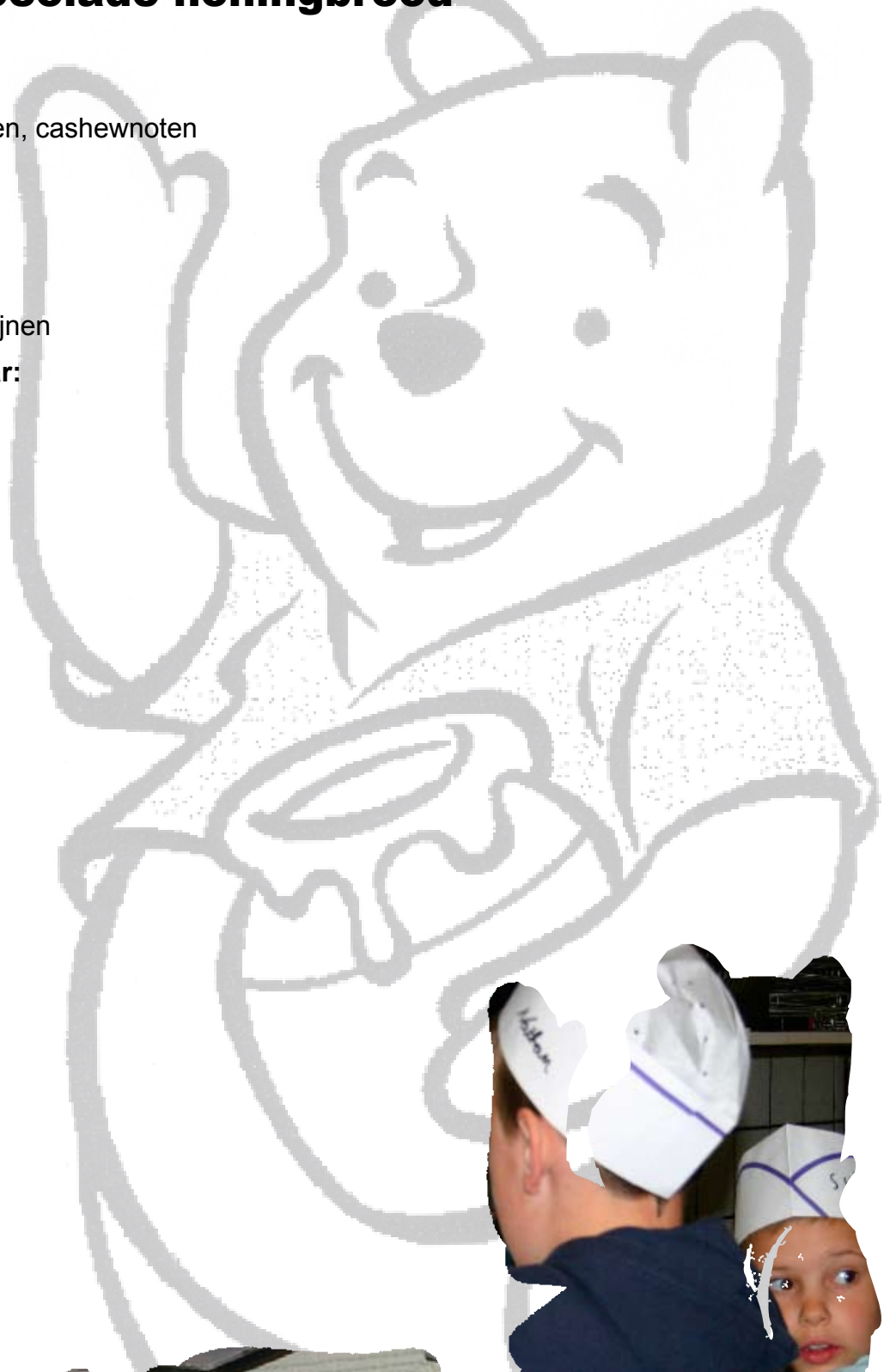
Winny van chocolade-honingbrood

Boodschappenlijst:

- 1 imperial kids'kit, rozijnen, cashewnoten
- honing
- 1 pak bloem
- 1 pakje verse gist
- 1 pakje gezouten boter
- 1 pak zout
- chocoladerdruppels, rozijnen

Zet het keukengerei klaar:

zeef
mixer met kneedhaken
weegschaal
2 koffielepels
kom
beker
keukenwekker
bakpapier
kleine kom
borstel
maatbeker
taartrooster
pannenlappen





Het deeg

Dit heb je nodig voor 8 beertjes:

1/2 kg bloem
15 gram verse gist
100 gram gezouten boter
15 gram honing
1,5 koffielepel zout
212,5 ml water

Werkwijze:

Zet alles klaar
Weeg de bloem en de boter af.
Meet 212,5 ml water af.

- 1 Verwarm het water of de melk tot ze 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 in een kom.
- 3 Maak in het midden een kuiltje.
- 4 Giet de vloeibare gist in de kuil. Voeg de honing toe.
- 5 Doe de rest van het water en de boter erbij.
Meng. Voeg het zout toe
- 6 Kneed goed met de mixer.
- 7 Dek het deeg af en laat 20 minuten rusten.



De broodjes

Dit heb je nodig:

chocoladedruppels
sprinkles (suikerbolletjes)
rozijnen, cashewnoten
bakpapier
1 ei

Werkwijze:

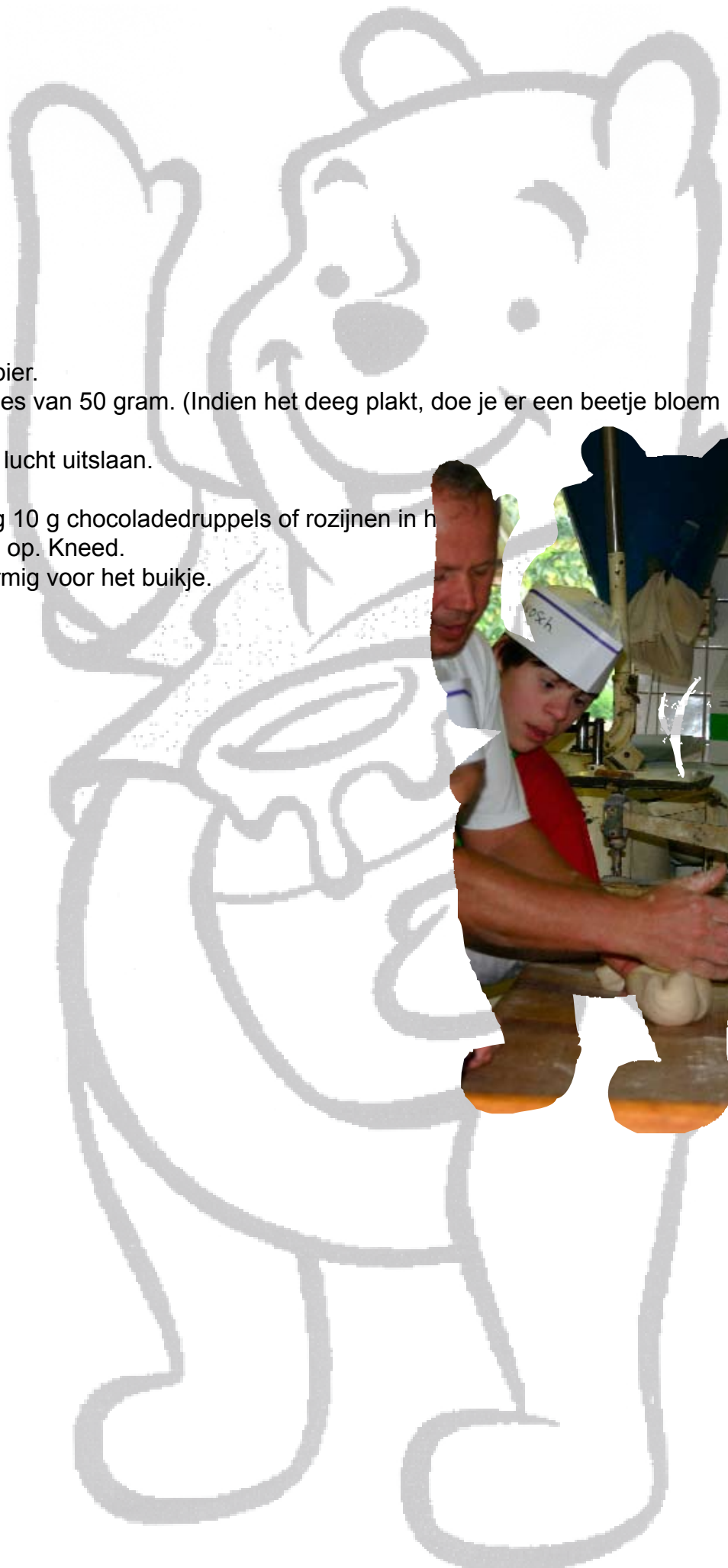
8 Neem een stukje bakpapier.

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

10 Sla het deeg door = de lucht uitslaan.

11 Duw 50g deeg plat. Leg 10 g chocoladedruppels of rozijnen in het midden van het deeg. Rol op. Kneed.

12 Maak het deeg peervormig voor het buikje. Leg het op het bakpapier.



13 Draai een bolletje (20 gram) voor het hoofdje.

14 Draai 2 bolletjes (van 2,5 gram) voor de oortjes.
Leg ze op het bakpapier.

15 Met 4 x 5 gram deeg maak je de armpjes en beentjes.

16 Rol 5 gram deeg tot een worstje. Duw het uiteinde plat voor het handje. Bevestig het armpje aan de schouder. Let het handje op de buik.

17 Rol 5 gram deeg tot een worstje. Duw het uiteinde plat voor het handje. Knip het duimpje in met een schaar. Bevestig dit (zwaaiend) armpje aan de andere schouder met het handje naar boven.

18 Maak met 5 gram deeg een honigpot. Plaats het honigpotje op het handje op de buik.
Maak de beentjes.



19 Breek een ei in een kom.

Klop het los met een vork.

Smeer met een borstel het beertje in met ei.

Maak oogjes met chocoladedruppels,

een neusje met een rozijn, een mond met een cashewnoot.

Wentel het honingpotje in sprinkles.

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.



