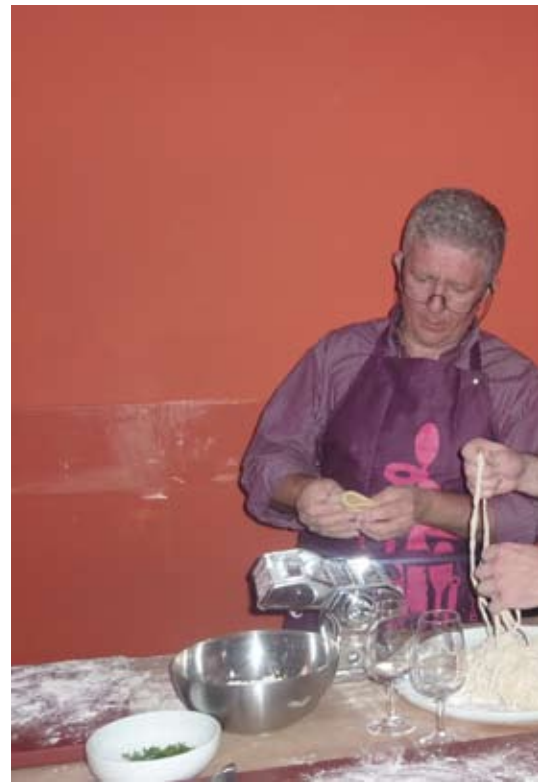


papa maakt pasta in de knutselkeuken

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



21.10.2010



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

Pastadeeg uit SOS Piet:

500 g bloem (cora)

3 à 4 eieren (afhankelijk hoeveel de bloem opneemt)

+ 2 el water + scheutje olijfolie of 3 el olijfolie

+ beetje zout

mengen met kenwood met menghaak

+ 1 ei

+ 1 el olijfolie

(is zeer glibberig) kneden met de hand tot een bol

Gelijk in Italië uitrollen met een deegrol.

Inpakken in huishoudfolie

1 nacht in de koelkast (bloem moet rusten)

Terug uitrollen

3 Verdeel het deeg in gelijke delen, duw ze plat met de hand en duw ze door de cilindrs van de pastamachine. (stand 1)

Plooi het deeg samen en herhaal dit. Verminder telkens de afstand tussen de rollen (stand 2-6)

4 Snijd spaghetti of tagliatelli met het achterste hulpstuk van de machine. Laat de deegwaren mooi

opengespreid drogen op handdoeken.

5 De zelfgemaakte pasta moet slechts enkele minuten koken in gezouten water met een beetje olie (tegen kleven) erin.





Tigania met bami voor 3 personen voor 2 dagen

Alleen al aan de **voorbereiding** van dit Vietnamees wokgerecht, dat Tessa en Michel in 10 minuten voor 1 persoon op tafel moesten toveren, had ik **een half uur** nodig!



Dit heb je nodig

of voor 6 personen:

- **5 botten prei (550 g)**
- **400 ml lacroix kalfsfond**
- **450 g courgette**
- **mespunt cayenne/peper/1+1 koffielepel zout**
- **300 g amoy express noodles**
- **2 koffielepels gedroogde oregano**
- **900 g varkensmignonette**
- **400 gram wortelen**
- **scheut L'ESPRIT DE ATUC (Vin de Pays du Lot)**
- **4 spl wokolie + 50 g boter**
- **2 eieren**

Werkwijze:



1

Kook de eieren hard.



Wortelen schoolmaken. Rasp grof met de rauwkostmolen



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 prei met een groentenmes in reepjes.



Laat de eieren schrikken



Snijd de courgette met een frietsnijder in reepjes.



eieren pellen



mimosa van ei

Courgette aanstoven met look?



2 Smelt een klontje boter in een kookpot,



voeg de prei, wortel, courgette, peper, 2 koffielepels zout en 6 soeplepels kalfsfond toe.

Zet een deksel op de kookpot.

Laat 20 minuten stoven.



3 Snijd het varkenshaasje in plakken.



Verwarm 4 spl olijfolie in een grote kookpot.
Bak de stukjes varkenshaasje af. Laat ze gaar worden.
Bestrooi met zout, peper,



2 koffielepels oregano



en cayennepeper. Roer goed om



5 Voeg 310 ml kalsfond toe. Laat inkoken.



6 Voeg een scheut witte wijn & 50 g boter in klontjes toe.



7 Laat de groenten uitlekken?



Voeg de groenten toe.

8 Zet het vuur laag.



Voeg de noedels toe en zet een deksel op de kookpot.
Voeg de mimosa toe.



Dien op in de wok

Door deze wijntip: KUHANI, cardonnay viognier 2006 (wit) kwam ik op het idee om er een fles L'ESPRIT DE LATUC bij te drinken



Al meegemaakt dat je als kotstudent op het onverwachts bezoek krijgt en de winkels reeds gesloten zijn? Dan zit er niets anders op dan te wokken met wat je in de voorraadkast hebt. Ik stelde een lijst met basisvoorraad samen, zodat je gasten zonder honger huiswaarts keren.

Geef in search this site het trefwoord **kotstudenten** of **wok** of één van deze voedingsmiddelen in en er gaat een kookboek open

- vol au vent + puree van aardappelvlokken
- witte bonen in saus van tomaten
- Ravioli
- minuutsoep of soep in blik
- Boss rijst
- Bonduelle erwtjes & wortelen
- Weense of cocktailworstjes + schelpjessalade
- choco
- gepelde tomaten
- ketchup
- Miraccoli spaghetti Italiana
- Nasi Goreng
- **Amoy wok express noedels**
- **amoy soyasaus**
- **Hiermee stelde ik een EENPANSgerecht in de wok of Indonesisch menu samen: [varkenskotelet & noedels met mimosa van ei](#) (voor 4 à 5 personen) uit Thailand.**



Appelstrudel op gedichtendag

Ik maak er een **traditionele carré confiture** uit CACAO van. Wedden dat mijn vader & broer het kindergedicht "wie noten lust of [hoor-hoe 't waait](#)", nog eens voordragen!

Appel-okkernotentartaart, één van de topdesserts van Eddie Van Maele

Dit heb je nodig:

- 1 vel bladerdeeg
- 3 [Royal Gala](#)
- Zestes van 1 citroen
- 2 eetlepels suiker
- boter
- **2 eierdooiers + 50 ml water**
- 2 eetlepels rode bessengelei
- 50 g amandelnoten
- 50 g walnoten
- 50 g pistachenoten

Werkwijze:

Verwarm de heteluchtoven voor **op 175°C**



citroenzestes

1. Schil de citroen met een dunschiller.
2. Snijd de schillen in kleine stukjes.
3. Vul een kleine kookpot met wat water.
4. Doe een beetje zout in het water.
5. Laat de citroenschillen koken tot het water geel ziet.
6. Leg ze in een vergiet.
7. Spoel de schillen onder stromend water tot wanneer de zoutsmak verdwenen is.

8. Dep ze droog.



1. Snijd de appels met een aardappelmes in 4 stukken.

Schil de stukken.

Snijd het klokhuis eruit.

Snijd de appel in blokjes van 1 cm.



Smelt een flink stuk goede boter in een kookpot.

Doe de stukjes appel, 2 eetlepels suiker, de citroenzestes en de aalbessenconfituur erbij.

Zet een deksel op de pot.

Verminder het vuur.

Stoof de appel tot bijna gaar.



Maal de noten fijn met de keukenrobot.

1. Snijd de randen af zodat je een vierkant bekomt & gebruik ze voor de streepjes.



2. Leg het bladerdeeg met het bakpapier op een bakplaat .

3. Leg een reepje deeg langs elke rand, dat zorgt ervoor dat er geen confituur uit loopt.



Prik het midden van deeg in.

Leg een dun laagje appels in het midden.



Bedek met een notenjasje.

4. Leg de de rest van de reepjes diagonaal met tussenafstanden van 1 cm op de vulling.



Laat rusten in de koelkast.

5. Splits 2 eieren.

Doe de dooiers + 50 ml water in een schaalkje.

Leg 2 vorken boven elkaar. Klop de eierdooier ermee los.

Bestrijk met een borstel enkel de randen met losgeklopt eigeel



6. Bak 15 minuten in de oven.



Smelt 70 g boter



(Bestrijk met gesmolten ongezoeten boter.)



Oven uitzetten!

De bladerdeegtaart 180° draaien

nog 15' in de oven laten zitten.



Na het bakken de strudel op een rooster leggen.
Bestrijken met opgewarmde confituur.



Opdiene: in carres snijden.