

Fiesta Latina en la cocina

**Latijns-Amerikaans feest
in de keuken.**

Lemonjuice (limoenlimonade)
Milkshake zonder roomijs in zakjes
Charamuska (vruchtenijslolly's)

Gemeentelijke jeugddienst
Wippelgemdorp 12
9940 Evergem
Tel:09/251.88.02



CHARAMUSKA

Boodschappenlijst :

- 1 pak suiker
- 1 sinaasappel
- 18 limoenen
- 1 verse ananas
- 1 mango
- 3 bloedsinaasappelen**
- 1/2 l melk**

Zet het keukengerei klaar:

- Klopper
- Tupperware maatbeker 2l
- aardappelmes
- plankje
- kookpot
- 2 maatbekers
- citruspers
- houten lepel
- ijsblokjesvormpjes (zakjes)
- doosje om suiker af te wegen
- weegschaal
- satéstokjes



Dit heb je nodig om limoen -sinaasappelijs te maken:

Voor 4 en een halve dl suikerwater:

275 ml water

275 gram suiker

verder:

sap van een halve sinaasappel

2 en een halve dl limoensap (=15 limoenen)

Ben je van plan om 4 soorten vruchtenijs te maken, dan kan je al het suikerwater in 1 keer maken

Werkwijze :

1 Meet het water af. Giet het in een kookpot.

2 Weeg de suiker af. Giet de suiker bij het water.

3 Breng het water samen met de suiker 1 minuut aan de kook in een kookpot. Roer met een houten lepel tot de suiker opgelost is. Neem de kookpot van het fornuis. Laat het suikerwater afkoelen.

4 Pers de limoenen uit. Meet 2 en een halve dl limoensap af. Pers de halve sinaasappel uit. Doe het sinaasappelsap en het limoensap bij het suikerwater.

5 Vul ijsblokjesvormpjes met het sinaasappel-limoenijs. Plaats in de diepvries. Prik een satéstokje in het nog lobbige ijs.



Dit heb je nodig om ananas-limoenijs te maken:

Voor 3 dl suikerwater:

2 dl water

200 gram suiker

verder:

225 gram ananas

1 eetlepel limoensap

1 dl koud water

Werkwijze :

1 Meet 2 dl water af. Giet het in een kookpot.

2 Weeg de suiker af. Giet de suiker bij het water.

3 Breng het water samen met de suiker 1 minuut aan de kook in een kookpot. Roer met een houten lepel tot de suiker opgelost is. Neem de kookpot van het fornuis. Laat het suikerwater afkoelen.

4 Pers de limoen uit.

5 Schil de ananas en verwijder de harde kern en de ogen.

6 Mix de ananas met het suikerwater en 1 eetlepel limoensap in een blender.

7 Meet 1 dl water af. Voeg het water toe aan het mengsel.

8 Vul ijsblokjesvormpjes met het ananas-limoenijs. Plaats in de diepvries. Prik een satéstokje in het nog lobbige ijs.



Dit heb je nodig om ananas-mango ijs te maken:

Voor 3 dl suikerwater:

2 dl water

200 gram suiker

verder:

250 gram ananas

200 gram geschilde en ontpitte mango

sap van 1 limoen

1,5 dl koud water

Werkwijze :

1 Meet 2 dl water af. Giet het in een kookpot.

2 Weeg de suiker af. Giet de suiker bij het water.

3 Breng het water samen met de suiker 1 minuut aan de kook in een kookpot. Roer met een houten lepel tot de suiker opgelost is. Neem de kookpot van het fornuis. Laat het suikerwater afkoelen.

4 Pers de limoen uit.

5 Schil de ananas en verwijder de harde kern en de ogen. Weeg 250 gram af.

6 Schil en ontpit de mango. Weeg 200 gram af.

7 Mix de vruchten met het suikerwater en het limoensap in een blender.

8 Meet 1,5 dl water af. Voeg het water toe aan het mengsel.

9 Vul ijsblokjesvormpjes met het ananas-mango ijs. Plaats in de diepvries. Prik een satéstokje in het nog lobbige ijs.



Sinaasappelijs

Zet het keukengerei klaar:

klopper
aardappelmes
plankje
kookpot
2 maatbekers
citruspers
houten lepel
Tupperware maatbeker 2l
ijsblokjes
rietjes
doosje om suiker af te wegen
weegschaal
ijsblokjesvormpjes
satéstokjes



Sinaasappelijs

Dit heb je nodig voor 3 personen:

Voor suikerwater

1/4 liter water

250 gram fijne griessuiker

verder:

sap van 3 bloedsinaasappelen

1/2 limoen

3 dl melk

Werkwijze :

1 Meet het water af. Giet het in een kookpot.

2 Weeg de suiker af. Giet de suiker bij het water.

3 Breng het water samen met de suiker aan de kook in een kookpot. Neem de kookpot van het fornuis. Giet het suikerwater in een tupperware maatbeker van 2l.

4 Pers de sinaasappelen uit.

Doe het sinaasappelsap bij het suikerwater.

5 Pers de halve limoen uit.

6 Meet de melk af. Schep de melk en het limoensap met een houten lepel onder de massa.

7 Vul ijsblokjesvormpjes met het sinaasappelijs. Plaats in de diepvries. Prik een satéstokje in het nog lobbige ijs.

8 Schep af en toe om tot volledige doorkoeling.



Bananenmilkshake

Boodschappenlijst voor 3 personen:

- 1 pak suiker
- ½ liter melk
- 1 rijpe banaan
- 1 limoen
- 1 doosje vanillesuiker

Zet het keukengerei klaar:

- mes
- citruspers
- lepel
- plank
- maatbeker
- plastieken zakjes
- ijsblokjes
- rietjes



Bananenmilkshake

Dit heb je nodig voor 3 personen:

- 2 soeplepels suiker
- een halve liter melk
- 1 rijpe banaan
- sap van een halve limoen
- 1 zakje vanillesuiker

Werkwijze:

- 1 Pel de banaan en snijd ze in schijfjes.
- 2 Mix de banaan met de melk, de suiker en de vanillesuiker in de blender
- 3 Giet de shake in een maatbeker.
- 4 Pers een halve limoen uit.
- 5 Voeg op het laatste moment het limoensap toe.
- 6 Giet de bananenmilkshake in een plastic zakje. Doe ijsblokjes in het zakje. Leg een knoop in het zakje. Drink de shake met een rietje.



Limoenlimonade

Boodschappenlijst voor 10 personen:

9 limoenen
suikerklontjes
suiker

Zet het keukengerei klaar:

citruspers
kleine kookpot
houten lepel
maatbeker 2 l met deksel
hoge glazen
2 diepe borden
plankje



Dit heb je nodig voor limoenlimonade voor 10 personen :

1 liter water
6 limoenen
20 klontjes suiker = 100 gram

Verder:

een halve limoen
suiker
2 limoenen
ijsblokjes

Werkwijze :

- 1 Pers de 6 limoenen uit.
- 2 Doe een bodempje water in een kleine kookpot. Leg de 20 klontjes suiker erin. Breng het water aan de kook. Los de suiker erin op.
- 3 Meng het suikerwater en het limoensap met het water in een maatbeker van 2 l.
- 4 Zet een deksel op de maatbeker. Plaats in de koelkast.
- 5 Pers de halve limoen 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 limoensap... ..en daarna in de suiker.
- 6 Was de 2 limoenen. 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 limoen en een rietje

Dien op

Doe een ijsblokje in de glazen. Giet de limoenlimonade in de glazen.

Tip: Men kan de nog lege glazen enkele minuten in de diepvries plaatsen, om een koele aanslag te bekomen.



Chefkids: Stap-voor-stap gerechten voor kinderen

Stap-voor-stap gerechten voor en door kinderen

Kinderen van 6 tot 12 jaar steken zelf de handen uit de mouwen en maken hun eigen potje klaar

Met hun aanstekelijke enthousiasme en creativiteit bereiden ze een smakelijke maaltijd, die ze na het koken met evenveel plezier verorberen

Om thuis met de kinderen uit te proberen

Met duidelijke stap-voor-stap beschrijvingen en levendige actiefoto's

Chefkids is vanaf 7 september beschikbaar.

Belangstellenden kunnen nu reeds een exemplaar bestellen aan **€ 17.99**

i.p.v. € 19.95 in de boekhandel.

bij Greet Lybaert Polenstraat 169a 9940 Sleidinge

Tel: 09/357.60.86 Fax: 09/357.78.35

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

Je kan CHEFKIDS vanaf 7 September op maan-dins-donderdag-vrijdag van 9u tot 15u en na 19u, op woensdag van 9-12u en na 19u en in het weekend bij mij thuis komen afhalen.

HAPJES

• Frisfruitige sangria	8
• Pompelmoes-sinaas-mandarjncocail	10
• Aloha minipizza's	12
• Feestelijke kaalkop	16

NAGERECHTEN

• Ronde tiramisutaartjes	76
• Fluwelen chocoladetaart	82
• Madeleinebloem	86
• Kwark kabouterpannenkoekjes	90
• Goudgele wafeltjes	92

VOORGERECHTEN

• Kriebel kaasramequins met garnalen	20
• Lettersoep van A tot Z	24
• Zonnige tomatensoep met balletjes	28
• Ananasschip met krab- garnalencocail	32

CHEFKIDS:

94

HOOFDGERECHTEN

• Chinese kip in stro-aardappelnestje	38
• Mie favorita uit de wok	42
• Scampi met groentencfetti	46
• Varkenslapje met feestkrans	50
• Pannenkoeken bolognaise	54
• Mignonette met een hoedje	58
• Balletjes in koninklijke saus	64
• Zondagskalkoen met sherrysaus en aardappelsoesjes	68

