

Carolientje (h)ee(f)t een bootje



**Boterkoekscheepjes met
mandarijn in een jasje
en mascarpone ijs**

**Greet Lybaert
Polenstraat 169a
9940 Evergem
tel.: 09 357 60 86
fax: 09 357 78 35**

Boterkoekscheepjes

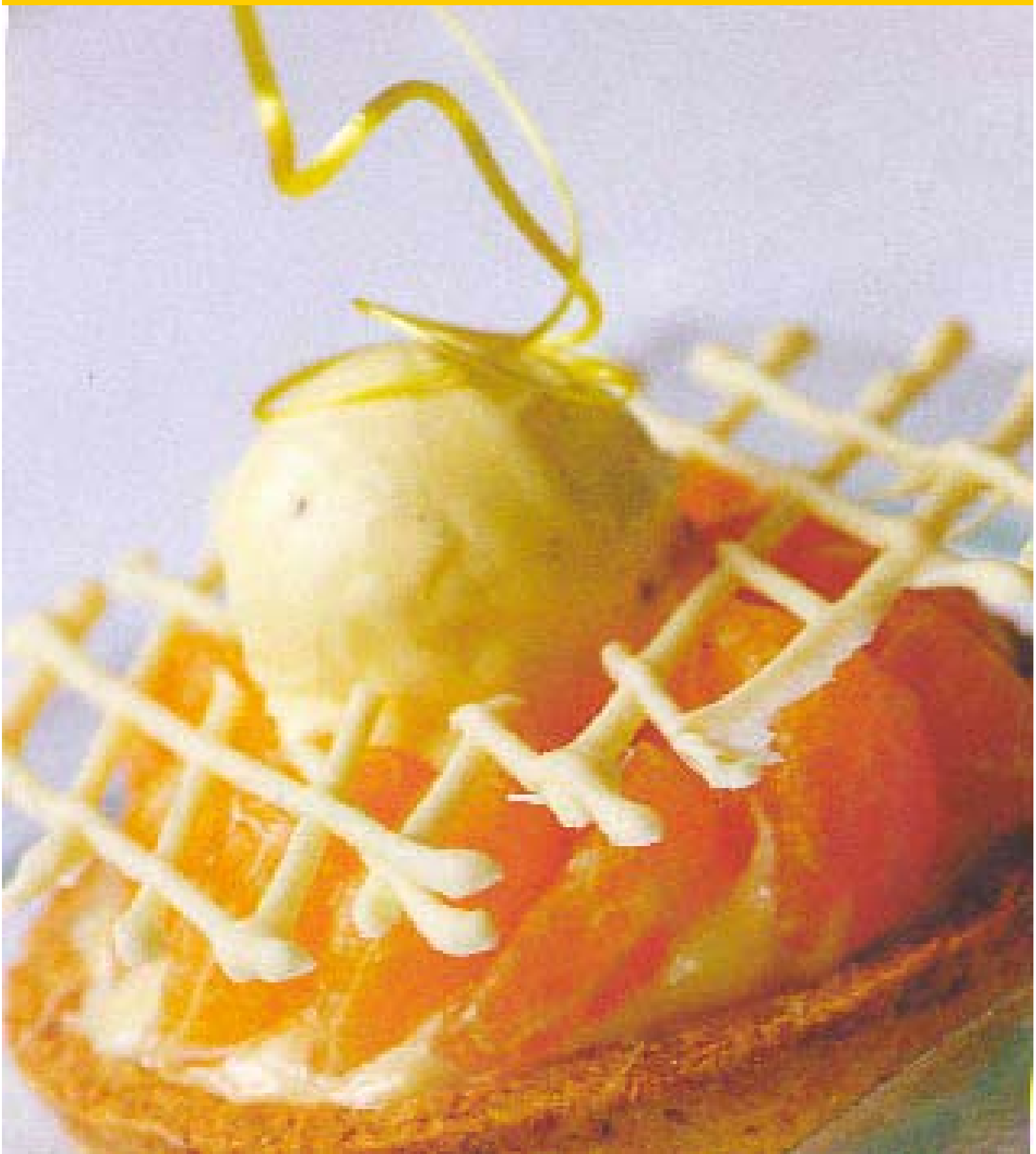
1 Zet het keukengerei klaar:

weegschaal
schaaltje om boter af te wegen
2 doosjes om bloem en suiker af te wegen
koffielepel
kom
grote plank
deegrol
bakplaat
gekartelde vormpjes
taartrooster
paletmes

Boodschappenlijst:

1 pak bloem
1 pakje boter
1 pak suiker
6 eieren
citroenrasp van Baukje bij Aveve
1 pak zout





Carolientje (h)ee(f)t een bootje [3]

Boterkoekscheepjes

2 Het deeg

Werkwijze :

Weeg de bloem, de boter en de suiker af.

1 Maak een kruimelig deeg van de boter en de bloem.

2 Voeg suiker, zout, ei en citroenrasp toe.

3 Kneed het deeg goed.

Dit heb je nodig:

250g bloem

125g zachte boter

125g suiker

1 ei

snuifje zout

1 koffielepel citroenrasp



Boterkoekscheepjes

3 De taartbodempjes

De oven voorverwarmen op 160°C.

Vet scheepjesvormpjes in.

Bekleed de bakvormpjes met het deeg. Zet ze op een bakplaat.

Bak 20 minuten in een warmeluchtoven op 160°C.

Ontvorm.

Laat afkoelen op een rooster



Mandarijn in een jasje

Zet het keukengerei

klaar:

kookplaatje

borstel

alufolie

plankje

bain-marie

plateau

oude krant

schaar

Boodschappenlijst:

2 dozen chocoglazuur

4 mandarijntjes

tandenstokers



Mandarijn in een jasje

Werkwijze :

Vraag mama om het aluminium zakje chocoglazuur ongeveer 10 minuten in een pannetje heet water te leggen.

Verwijder de schil van de mandarijn. Verdeel in partjes.

Steek een partje mandarijn...op een tandenstokertje.

Leg een vel aluminiumfolie op een dienblad.

Dan haalt mama het zakje uit het water en ze schudt het heen en weer.

Als je in het zakje knijpt voel je of de chocoglazuur al helemaal gesmolten is! Knip een hoekje van het zakje af.

Giet de vloeibare chocoglazuur in het bovenste deel van de bain-marie. Zet het bovenop de pan met kokend water.

Smeer met een borsteltje chocoglazuur op de mandarijntjes.

Laat de overvloedige chocolade eraf druipen boven het bord.

Leg de mandarijntjes op aluminiumfolie. Zodra de chocoglazuur afgekoeld is kunnen jullie de boterkoektaartjes versieren. Smullen maar!

Dit heb je nodig:
2 dozen chocoglazuur
4 mandarijntjes
tandenstokers



Mascarpone ijs

Zet het keukengerei klaar:

klopper
aardappelmes/plankje
grote kookpot
vork/lepel
2 maatbekers
doos met deksel / ijsschep/potje
voor warm water

potje om ei los te kloppen/
Potje om ei te splitsen
houten lepel

Boodschappenlijst:

1 pak suiker
een halve liter melk
250 g mascarpone
6 eieren
vanillestok
1 doosje vanillesuiker





Mascarpone ijs

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.

Dit heb je nodig:

voor 4 personen:

250 g mascarpone

2 en een halve dl melk

4 eierdooiers (80 g)

200 g fijne griessuiker

Het merg van 1 vanillestok

10g vanillesuiker



Mascarpone ijs

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

Als het geheel afgekoeld is schep je de mascarpone met een lepel onder de massa. Klop met een garde.

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.



Fruitschuitjes



1 zet het keukengerei klaar.

voor de banketbakkersroom:

doosje
lepel
maatbeker
klopper
weegschaal

voor de madeleines:

mixer met kloppers
koffielepel
potje om bloem en suiker af te wegen
schaaltje om boter af te wegen
zeef

kleine kookpot
soeplepel
pannenlappen
taartrooster

voor chocoglazuur

kookplaatje/kleine kookpot/borstel/schaar

voor fruit:

plankje
aardappelmes

Boodschappenlijstje

- 1 pak suiker
- 6 eieren
- mix voor pasteibakkersroom (aveve)
- 1/2 liter melk
- 1 pak bloem
- 1 pakje boter
- citroenrasp van Baukje
- Chocoglazuur

aardbeien of druiven





Carolientje (h)ee(f)t een bootje [3]

Dit heb je nodig:
voor 12 verse
madeleines:
60 gram bloem
60 gram boter
60 gram suiker
2 eieren
een halve koffielepel
citroenrasp



madeleines

! Het deeg kan op voorhand gemaakt worden. Bewaar het in de koelkast. Bak nadien à la minute af in de madeleinevormpjes





Vraag mama om het aluminium zakje chocoglazuur ongeveer 10 minuten in een pannetje heet water te leggen.

Dan haalt mama het zakje uit het water en ze schudt het heen en weer.

Als je in het zakje knijpt voel je of de chocoglazuur al helemaal gesmolten is! Knip een hoekje van het zakje af. Giet de vloeibare chocoglazuur in een diep bord.

Zet het bord bovenop de pan met kokend water.

Smeer de koekjes in met gesmolten chocoglazuur. Laat opstijven.

Dit heb je nodig:
chocoglazuur



Bankebakkersroom

Dit heb je nodig:

100g mix voor
pasteibakkersroom

330 ml melk

Werkwijze:

Roer de melk en de mix tot een glad beslag.

Laat de banketbakkersroom even opstijven

Bedek de met met chocolade ingesmeerde koekjes met een laag banketbakkersroom



Fruitschuitjes

Werkwijze :

Snijd de druiven of de aardbeien in 2.
Schik het fruit op de schuitjes.

Dit heb je nodig:

1 aardbei pp of
druiven



Carolientje (h)ee(f)t een bootje



Appelgondels

Greet Lybaert (Diëtiste)
Polenstraat 169a
9940 Sleidinge
tel: 09/357 60 86
fax: 09/357 78 35



Appelgondels

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



1 Zet het keukengerei klaar:

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



Appelgondels :bruine suikersaus

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 appels (8/kg)

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 appels.



Appelgondels

Dit heb je nodig:

voor 16 personen:

16 velletjes diepvries baderdeeg
10 x10 cm

16 kleine jonagold appels (8/kg)

1 ei

Verder

abrikozenjam

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 schaaltje. 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.



Appelgondels



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.





Love- & letterpasta

Macaroni (3 p)
Penne met ham en broccoli (3 p)
Spaghetti alla carbonara (6 p)

Greet Lybaert
Polenstraat 169a
9940 Evergem
Tel.: 09 357 60 86
fax: 09 357 78 35



Macaroni of penne kaas, ham en erwtjes

Boodschappenlijst:

voor 3 personen:

250 gram gebroken macaroni of penne

zout

olie

1 pakje boter

1 pak bloem

1/2 liter melk

100 gram gemalen gruyèrekaas

dikke snede (=375 gram) gekookte ham

1 blik erwtjes van 280 gram

1 Zet het keukengerei klaar:

grote kookpot/vergiet of een pastapot

houten lepel

kookpot

klopper

maatbeker

potje om bloem af te wegen

schaaltje om boter af te wegen

weegschaal

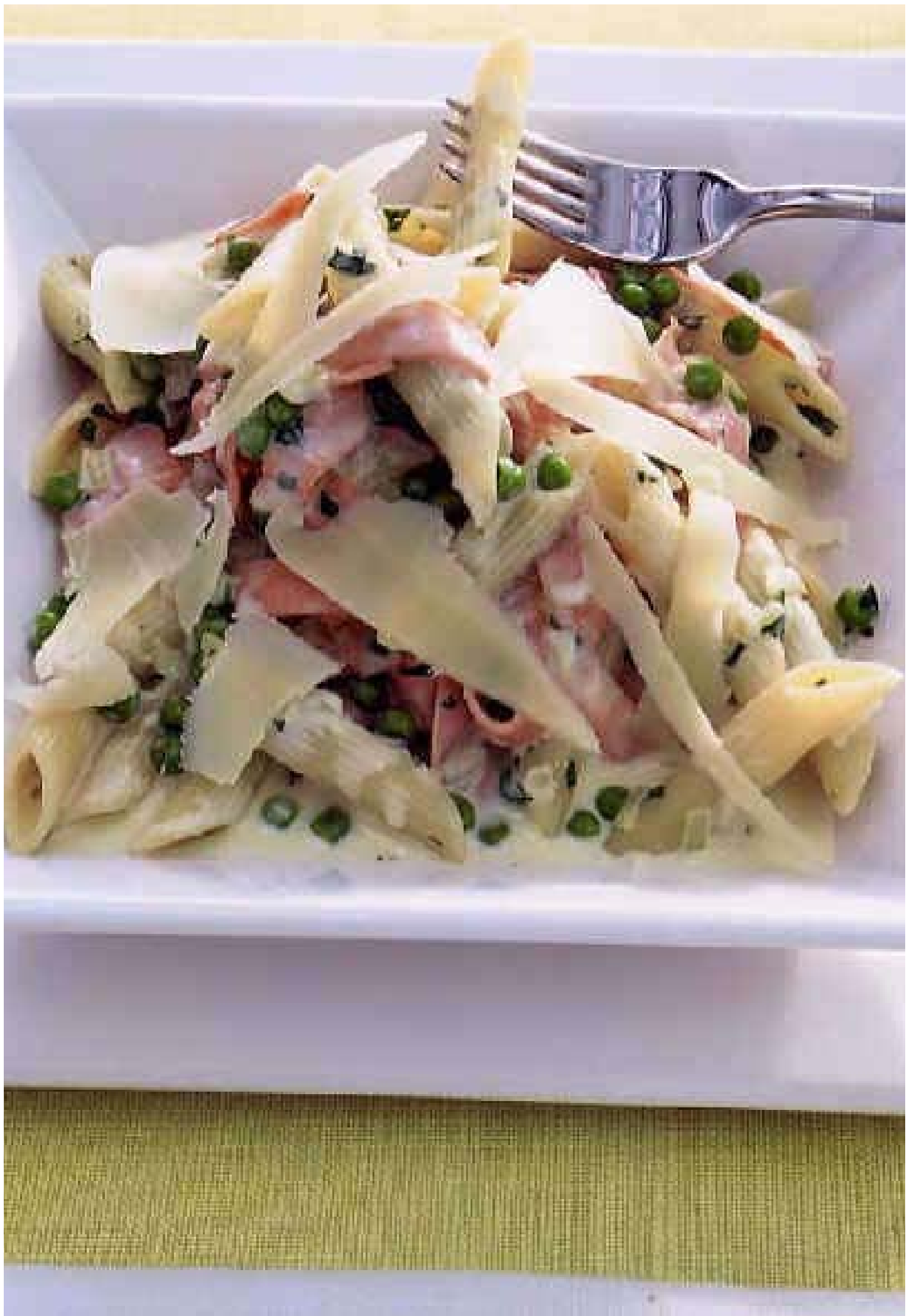
mes

plank

(blikopener)/zeef

pannetje of kom met deksel voor erwtjes





Macaroni of penne kaas, ham en erwtjes

Dit heb je nodig :

voor 3 personen:

188 gram gebroken macaroni of penne

zout/olie

19 gram boter

19 gram bloem

188 ml melk

75 gram gemalen gruyèrekaas

dikke snede (=375 gram gekookte ham)

1 blik erwtjes van 210 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 1/2 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!!!



Penne tricolore of castellani, ham en broccoli

Boodschappenlijstje voor 4 personen:

375 g castellani of penne tricolore
2 broccoli (450 gram)
250 gram gekookte ham
1 pakje boter
2 x 200 ml room of alpro soya cuisine
40 gram Parmezaanse kaas

Zet het keukengerei klaar:

2 grote kookpotten,
1 eetlepel
houten lepel
maatbeker
koekenpan
2 vergieten
plank/mes
soeplepel
kom
huishoudfolie



Penne tricolore of castellani, ham en broccoli

Benodigdheden voor 3 personen:

188 g penne tricolore of castellani

2 broccoli

250g gekookte ham

anderhalve soeplepel boter

400 ml room of alpro soya cuisine

40 g Parmezaanse kaas

Werkwijze :

1 Breng in een grote kookpot ruim water aan de kook. Doe er zout en een scheut olie (tegen overkoken) in.

2 Verwarm water tegen de kook aan. Het water mag niet in beweging zijn. Doe er 1 koffielepel zout in.

3 Snijd de ham in reepjes van 1,25cm dik.

4 Was de broccoli onder stromend water. Leg de broccoli in een vergiet. Zet het vergiet op een bord.

Verdeel de broccoli in roosjes. Laat de broccoli gaar worden in het water.

Giet boven de gootsteen af in een vergiet. Spoel de broccoli onder koud stromend water af en laat uitlekken in het vergiet.

Leg de broccoli in een kom. Span huishoudfolie over de kom.

5 Giet de Castellani of penne in het water. Roer om met een houten lepel. Kook de penne of Castellani beetgaar. Kijk op de verpakking hoe lang de Castellani of penne moet koken.

6 Neem een koekenpan

Smelt boter in de pan en doe de ham in de pan.

Voeg room toe.

Breng het geheel aan de kook en laat ongeveer 5 minuten koken om de room wat in te dikken.

7 Doe er de Parmezaanse kaas bij.

8 Haal de pan met deegwaren van het vuur af. Laat 1 minuut rusten.

Schud de pasta in een vergiet en spoel met heet water. Laat uitlekken boven de gootsteen.

9 Schud de penne in de kookpot van de broccoli.

Vermeng de penne met de saus en de broccoli.



Bonetti alla carbonara

Boodschappenlijstje voor 6 personen :

250 g bonetti

6 eieren

zout / peper

2x40 g parmesan

2 x 200 g gerookte spekblokjes

2 x 250 ml room

1 fles olie

Zet het keukengerei klaar:

grote kookpot

1 eetlepel

houten lepel

maatbeker

koekenpan

vergiet



Bonetti alla't kraaiennest

Dit heb je nodig voor 4 personen :

250 g bonetti

4 eieren

zout / peper

2 x 40 g parmesan

400 g gerookte spekblokjes

500 ml room

scheutje olie

Werkwijze :

1 Breng in een grote kookpot ruim water aan de kook.

Voeg 1 eetlepel zout en een scheutje olie (tegen overkoken en om te voorkomen dat de deegwaren aan elkaar gaan kleven) toe.

2 Als het water kookt, laat je de deegwaren erin glijden.

Roer met een houten lepel tot ze helemaal met water bedekt zijn. Kook de spaghetti beetgaar.

Kijk op de verpakking hoe lang de deegwaren moeten koken.

3 Terwijl de deegwaren koken: kluts de eieren in een maatbeker met de room, peper, zout en de parmesan.

4 Doe het spek in een koekenpan en laat een paar minuten bakken tot het gaar is.

5 Zet de kookpot van het vuur. Laat de spaghetti 1 minuut rusten.

Giet in een vergiet en laat uitlekken boven de gootsteen.

6 Doe de deegwaren terug in de kookpot.

Roer het eimengsel en de spekblokjes erdoor en laat kort doorstoven.

Eet meteen terwijl de deegwaren nog heet zijn.



Timing pastatrio 10 p

Macaroni (3 p)

Penne met ham en broccoli (3 p)

Spaghetti alla carbonara (4 p)

- 1 4 x water aan de kook brengen.
- 2 Mengsel Carbonara klaarzetten
Spek bakken
- 3 Alle pasta 8 minuten koken
Broccoli pocheren
- 4 Macaroni-erwtjes opwarmen
- 5 Penne:saus
Broccoli uitlekken
- 6 Carbonara