

KOOKKAMP DEZE ZOMER!

Zoekt u iets origineels voor jouw zoon/dochter?

Koken voor 15 kinderen!

www.aandekook.be



Latuc diabolique

Texas dry gin
5-vruchtenlimonade
Limonadesiroop
Tzaziki

Kazakken met mayonaise
Speculaastiramisu met advocaat
Chocomousse met bier
Café glacé

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



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

Speculaastiramisu met advocaat

1 Zet het keukengerei voor de tiramisu klaar:

mixer met kloppers
weegschaal
2 kommen
maatbeker
beker
potje om ei te splitsen
2 houten lepels
pannenlikker
bloemsuikerzeef
koffiezetapparaat of koffiemolen+
waterkoker+koffiekan+filter
filterzakje
soeplepels

Boodschappenlijst:

1 pak speculaas van 250 gram
250 gram mascarpone galbani
1 pak koffiebonen of gemalen koffie
6 eieren
honing
advocaat
cacao





Speculaastiramisu met advocaat

Dit heb je nodig:

250 gram Speculoos
250 gram mascarpone galbani
150 g advocaat
4 eiwitten
1 eetlepel honing
cacao

Werkwijze:

1 Maak sterke koffie. Gebruik 1 maatje koffie per tas water.

2 Splits de eieren.

3 Meng de mascarpone met de advocaat.



Speculaastiramisu met advocaat

5 Klop het wit van ei stijf met de honing. (Tot je de kom kan omdraaien)



6 Schep met een houten lepel het eiwit onder het mengsel.
(OPGELET! NIET OP DE RAND VAN DE KOM KLOPPEN!
Anders klop je de lucht uit het wit van ei.)

7 Vul een beker tot aan de rand met koffie. Haal de speculaasjes door de koffie.
Opgelet wees vlug!

Leg ze op de bodem van een kom.

8 Leg hierop een laag crème.

9 Bedek met een laag met koffie doordrenkte speculaasjes en crème.

10 Bedek met koffie doordrenkte speculaasjes & nog een laag crème.

11 Zet de tiramisu 2 tot 4 uren in de koelkast.

12 Strooi er vlak voor het opdienen cacao over met een zeef.



Chocolademousse zonder ei



Zet het keukengerei klaar:

- 2 eetlepels
- kleine kookpot
- maatbeker van SD200
- maatbeker
- mixer met kloppers
- pannenlikker
- 2? houten lepels
- schaar
- 5 kommetjes om op te dienen

Boodschappenlijstje

- bloemsuiker
- 200 ml room
- pils
- melkchocolade



Chocolademousse zonder ei



Werkwijze:

Breng het bier aan de kook.

Laat er de chocolade in smelten.

Laat afkoelen.

Klop de room met de bloedsuiker half op.

Schep de room met een houten lepel onder de gesmolten chocolade.

Plaats 3/4 uur in de diepvries

Dit heb je nodig:
voor 5 porties:

- 2 eetlepels bloedsuiker
- 200 ml room
- 60 ml pils (4 eetlepels)
- 200 g melkchocolade

en klop deze lekkernij met uitgelikte-potten- garantie **niet te lang** op met de Kenwood.

Zet ze koel.



Ijsslolly's

Zet het keukengerei klaar:

Klopper
Tupperware maatbeker 2l
Potje om ei te splitsen
mixer met kloppers
aardappelmes
plankje
kookpot
2 maatbekers
citruspers
houten lepel
ijsblokjesvormpjes
(zakjes)doosje om suiker af te wegen
weegschaal
satéstokjes

Boodschappenlijstje

voor 12 personen

* 150 g aardbeien

* 125 g frambozen

* 125 g = 1/2 cavaillon

* 100 g = 1 kiwi

* 4 citroenen.

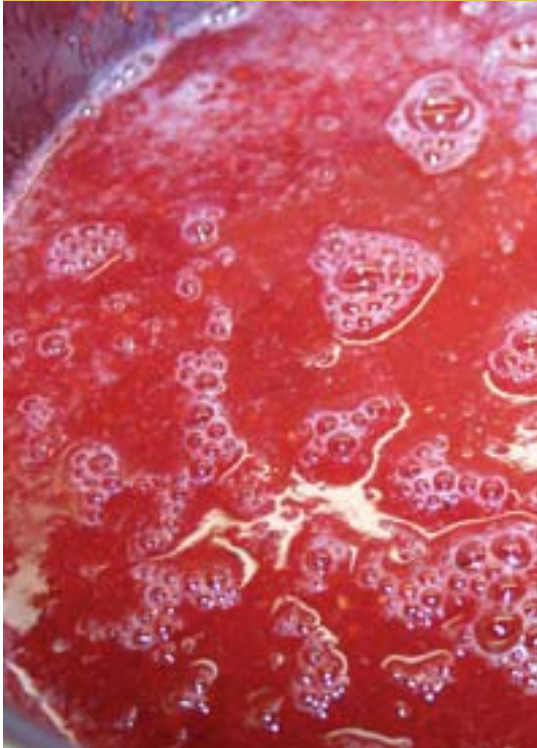
* 1/2 l water

* 1/2 citroen





Ijsslolly's



Werkwijze

Mix de aardbeien-frambozen-meloen & kiwi met het sap van 4 citroenen. Maak suikersiroop : Laat 1/2 l water+ 1/2 kg suiker + 1/2 vanillestok + sap van 1/2 appelsien + het sap van 1/2 citroen 10 minuten zwaar doorkoken. Doe het gemixte fruit & suikersiroop in een roomijsbereider. Meng, laat 45 minuten draaien & giet in vormpjes voor ijsslolly's of een kan met deksel. Plaats in de diepvries.

Dien ijskoud op in kleine glaasjes of schep bolletjes in een

Dit heb je nodig:

voor 12 personen

- * 150 g aardbeien
- * 125 g frambozen
- * 125 g = 1/2 cavaillon
- * 100 g = 1 kiwi
- * 4 citroenen.
- * 1/2 l water
- * 1/2 citroen



Kazakken & mayonaise met...

Dit heb je nodig:

1 eierdooier
1/2 soeplepel mosterd
1,6 g zout
2 à 3 draaien van de
pepermolen
250 ml maïs- of
zonnebloemolie winny
1 soeplepel (dragon)azijn

Werkwijze:

Doe de eierdooiers, azijn, mosterd, peper & zout in een kom.

Voeg beetje bij beetje de olie toe.

Klop met een garde



Kook 2 doosjes celavita county krieltjes lentedressing 20 minuten. Pel 2 sjalotten & snipper fijn. Smelt een klontje boter op stand 7 en fruit de sjalot. Laat er 40 g look -& 40 g kruidenboter bij bruinen. Voeg de kazakken toe & bak kort al schuddend met de pan op stand 7.





Mezze: Activia met aardbei-tzaziki

Wil ik eens gezond genieten en eten zoals in het Zuiden met Bertolli (olijfolie), dan bereid ik één van mijn cholesterolarme recepten uit het mediterrane dieet via de voedingsdriehoek.

Tzaziki (482 kcal/4 personen) met activia yoghurt

Ingrediënten

- 500 g komkommer
- 200g Griekse yoghurt of activia met aardbei of Weight watchers Satin de fruits, yoghurt 0% met aardbei
- 45 ml room (35%).
- 2g suiker
- zout, peper
- 15 ml olijfolie
- 10 ml wijnazijn
- 2 eetlepels geciseleerde munt
- 3 teentjes look

Werkwijze

1. Snijd 500 g geschilde komkommer in fijne reepjes. Dep droog.
2. Klop (in een kom) 200g Griekse yoghurt of activia met aardbei op met 45 ml room (35%).
3. Voeg zout, peper en 2g suiker toe. Roer er 15 ml olijfolie, 10 ml wijnazijn, 2 eetlepels geciseleerde munt en 3 fijngesneden teentjes look bij.
4. Meng de komkommer erbij.
5. Plaats 1 uur afdekt in de koelkast

Ik heb gezien in dat tzaziki perfect past bij een lamshamburger



Texas Dry Gin

Ik kwam in "het Nieuwsblad Magazine" op het idee voor ijsgekoelde druiven uit [kids in the kitchen](#) bij granité van [de Texasrakers](#), die ik voor [the insiders](#) niet uittestte met gin fizz.

Ingrediënten

- 250 ml sodawater of tonic
- 62,5 g suiker of 25 ml = 5 koffielepels rietsuikersiroop
- 50-75 ml citroensap
- 100 ml gin

1. Werkwijze granité Sergio

Kook de suiker met de helft van het citroensap. Voeg er het resterende citroensap, de gin en het sodawater aan toe.

Doe het mengsel in een platte schaal om een gelijkmatig vriesproces te bekomen.

2. Zet in de diepvriezer en roer om de 30 minuten los met en vork.

Hoe meer men roert, hoe fijner de ijskristallen van de granité zullen zijn.

1/8/2010

Ik las in Hotel les artistes in Gargillesse enkele sprookjes van Andersen & weet nu waar mijn oom zijn mosterd haalde voor de volksverhaaltjes....

2/8/2010

Kennismaling met Paul bij château Latuc



Apéro bij Nicole & Jean-Marie met latuc devil = latuc diabolique?: 1/3 rum + 2/3 druivensap + ingevroren druiven? Als ijsblokjes



Café glacé met boterspekken

Bij het lezen van Weense koffie met Chocotoff en vanille -ijs in [kids in the kitchen](#) kwam ik op het idee voor Wiener Kaffee met Werthers echte of boterkaramellen: Weeg de boter af. Doe 20 g boter, 20 g bloedsuiker (4 koffielepels), 20 g honing (4 koffielepels) & 20 g Côte d'or melkchocolade in een pannetje en roer op een zacht vuur tot alles goed gesmolten is. Verhoog de temperatuur tot de massa kookt, blijf roeren en laat juist één minuut koken (niet langer!).

1. Neem het pannetje onmiddellijk van het vuur.



2. Meng met **1 l koffie**



3. Klop **250 ml slagroom met 50 g bloedsuiker & 1 zakje vanillesuiker**



- 4.
5. Doe (**zeste van limoen**), **2 bollen vanille-ijs** per persoon in een ijscoupe
6. Overgiet met de karamelkoffie
Werk elke ijscoupe af met de slagroom.



Bestrooi met **cacao**

