

Koken rond



Rice krispies laarsjes
Tesseire-Papillon cocktail
Een letter van banket

Greet lybaert
Polenstraat 169a
9940 Evergem
tel: 09 357 60 86

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

Tesseire-Papillon cocktail

Boodschappenlijst
per 3 personen :
6 sinaasappels
Tesseire grenadine-
ananaassap
2 citroenen

Keukengerei :
citroenpers,
2 diepe borden,
lepel,
mes,
plank,
maatbeker,
longdrinkglazen

Zie ginds komt de stoomboot

The musical score is written on four staves in G major (one sharp) and 3/4 time. The melody is simple and consists of quarter and eighth notes. The lyrics are printed below the notes.

Zie ginds komt de stoom-boat uit Span-je weer
aan. Hij brengt ons Sint Ni - klaas. Ik zie hem al
staan. Hoe hup - pelt zijn paard-je het hek op en
neer. Hoe waai - en de wim - pels al heen en al weer.

Zoet citroencocktail

Dit heb je nodig per 3 personen :

6 sinaasappels - 1 citroen - 2 eetlepels Tesseire grenadine-100 ml ananassap
voor de versiering : ½ citroen-suiker-½ citroen

Werkwijze:

Pers de sinaasappels (Opmerking : je kan ook sap uit dozen gebruiken.) & de citroen uit.

Voeg de grenadinesiroop & het ananassap toe.

Meng dit & verdeel het over de glazen. Doe een ijsblokje in het glas.

Pers de halve citroen 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 citroensap...

...en daarna in de suiker.

Was de citroen. Snijd er op de plank een mooie schijf van.

Snijd met het mes de schijf in van de rand tot het midden.

Versier het glas met de schijf ingesneden citroen en een rietje.



Plopsa chocokoeken



Zet het keukengerei klaar:

kookpot
houten lepel
schaaltje om boter af te wegen
Potje om koekjes te verkrumelen
2 koffielepels
Uitsteekvormpjes

Boodschappenlijstje

pakje boter
pak resi of ozo
3 repen chocolade
pak bloedsuiker
1 pak Plop koeken
1 pak Samson
schoolkoekjes
eieren
aluminiumfolie

Sinterklaas kapoentje

Sin - ter - klaas ka - poen - tje, gooi wat
in mijn schoen - tje gooi wat in mijn laars -
je, dank je Sin - ter - klaas - je !

The image shows a musical score for the song 'Sinterklaas kapoentje'. It consists of three staves of music in 3/4 time, written on a treble clef. The lyrics are written below the notes. The first staff has a time signature of 3/4 and a key signature of one flat. The notes are quarter notes and half notes. The lyrics are: 'Sin - ter - klaas ka - poen - tje, gooi wat'. The second staff continues the melody with the lyrics: 'in mijn schoen - tje gooi wat in mijn laars -'. The third staff concludes the phrase with the lyrics: 'je, dank je Sin - ter - klaas - je !'. The notes are mostly quarter notes, with some half notes and dotted notes.

Plopsa chocokoeken

Dit heb je nodig:

48 g boter
55 g resi of ozo
138 g chocolade
69 g bloemsuiker
4 x 2 Plop koeken
4 x 2 Samson
schoolkoekjes
1 ei (69 g)
aluminiumfolie

Werkwijze:

Smelt frietvet.

Voeg van het vuur af chocolade toe en roer alles na enkele minuten glad.

Roer er de suiker, de boter het ei en de verkruimelde koekjes onder.

Vul uitsteekvormpjes met het mengsel. Zet ze 1 uur in de koelkast. Ontvorm.

De koekjes in een gesloten doos op een koele plaats bewaren.



Een letter van banket

Boodschappenlijst:

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

1 Zet het keukengerei klaar:

weegschaal
schaaltje om boter af te wegen
2 doosjes om bloem en suiker af te wegen
koffielepel
kom
bakplaat
taartrooster
paletmes

O, kom er eens kijken



O, kom er eens kij - ken wat ik
in mijn schoen - tje vind, al - les ge -
kre - gen, van die goe - de Sint.

Een letter van banket

Dit heb je nodig:

250 gram bloem

125 gram zachte boter

125 gram suiker

1 ei

snuifje zout

1 koffielepel citroenrasp van Baukje (verkrijgbaar bij Aveve)

Werkwijze :

1 Verwarm de warmeluchtoven voor op 160°C

2 Weeg de bloem af.

3 Weeg de boter af.

4 Weeg de suiker af.

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

6 Voeg suiker, zout, ei en citroenrasp toe.

7 Kneed het deeg goed.

8 Vet een bakplaat in.

9 Rol worstjes van het deeg. Vorm er op de bakplaat letters mee.

10 Bak ze 15 minuten.

11 Haal de koekjes van de bakplaat. Laat ze afkoelen op een rooster.



