

Het kinderboek

Zandkoekjes

Je hebt nodig: 1 ei
60 gr suiker
een snuifje zout
150 gr meel
60 gr boter

Zandkoekjes

meng het ei, de suiker en het zout



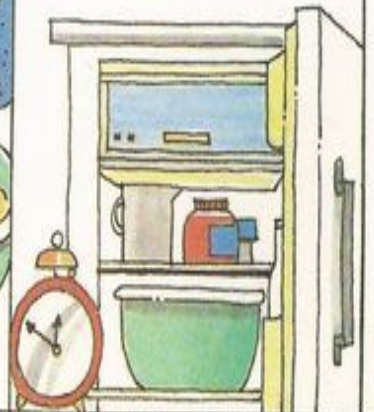
voeg het meel toe en meng met zorg



kneed de boter er in kleine stukjes door



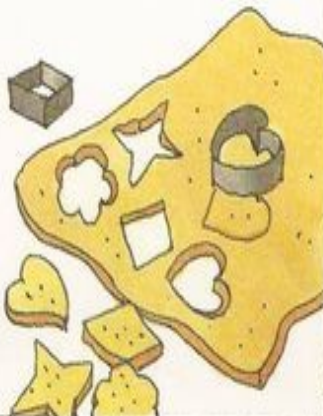
zet het deeg 10 minuten in de koelkast



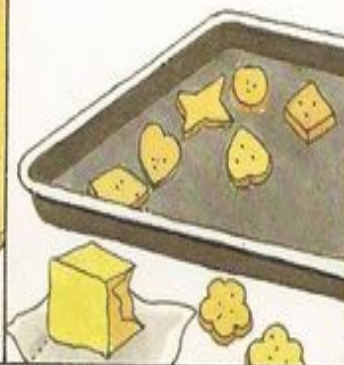
leg het deeg op een met meel bestoven plank of werkblad en rol het uit zodat het deeg overal $\frac{1}{2}$ cm dik is



snijd de vormen in het deeg met een mes of met koekjesvormen



leg de vormpjes op een beboterde bakplaat



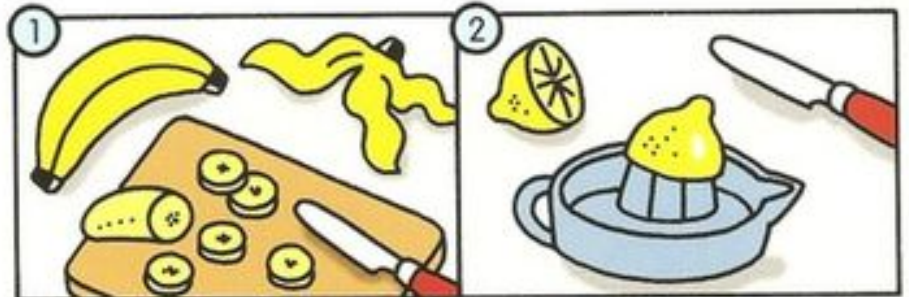
bak de koekjes in een oven (180°), de koekjes zijn na 10-15 minuten gebakken, versier ze met hagelslag of gekonfijt fruit



Bananen-milkshake

Wat heb je nodig?

2 bananen
sap van 1/2 citroen
5 afgestreken eetlepels
basterdsuiker
1/2 liter koude melk
1 dl vanille-ijs



Pel de twee bananen en snijd ze in niet al te dikke plakjes.

Pers een halve citroen uit. Als het je niet goed lukt, vraag je hulp aan een volwassene.

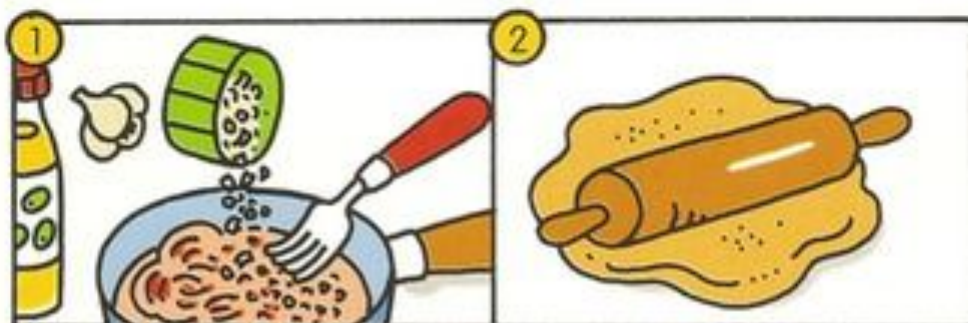


Doe de bananen, citroen, suiker, melk en ijs in een mixer. Klop alles luchtig.

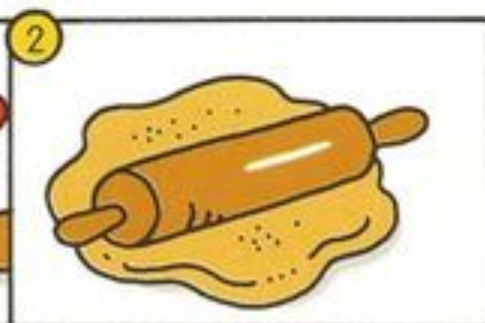
Dien op in hoge glazen met gekleurde rietjes. Dat wordt smullen!



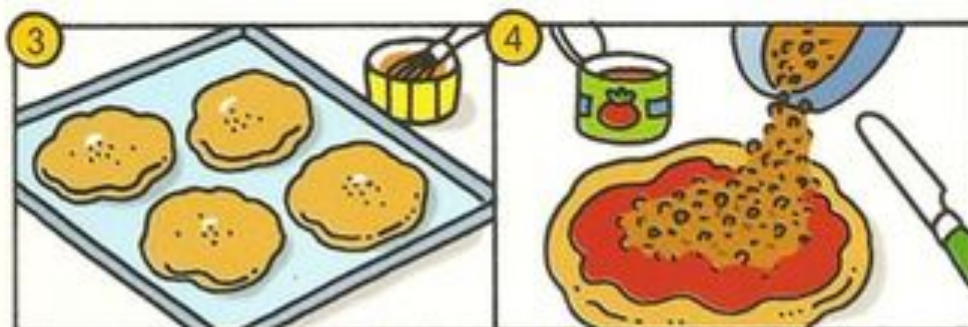
Pizza



1 Bak het gehakt kruidelig in hete olie, samen met het uitje en de knoflook.



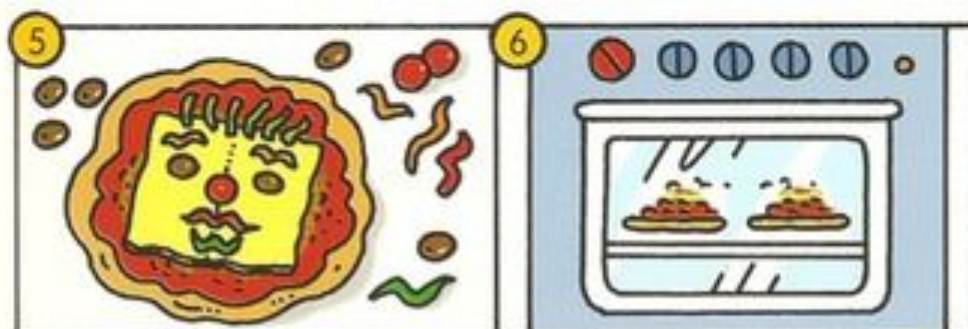
2 Maak het deeg klaar zoals op het pak staat. Rol 4 cirkels van 5 mm dik.



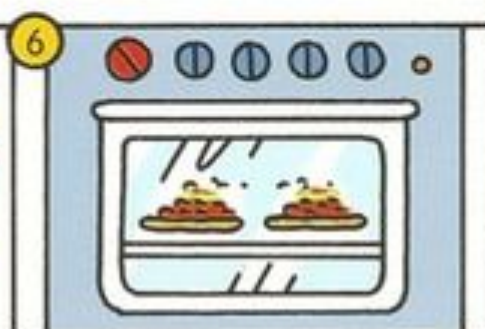
3 Leg de cirkels op een ingevet bakblik. Zet nu de oven op 250°C.



4 Strijk de tomatenpuree uit op de bodems. Strooi het gehakt erover.



5 Verdeel de kaas over de pizza's. Versier de pizza met ogen, neus, mond, wangen en haren.



6 Zet de pizza's 20 minuten in de oven. Heerlijk!

Wat heb je nodig?

200 g gehakt, olie
1 pak pizzadeeg
1 teentje knoflook,
fijnggehakt of uitgeperst
1 ui in stukjes
1 blikje tomatenpuree
4 plakken kaas

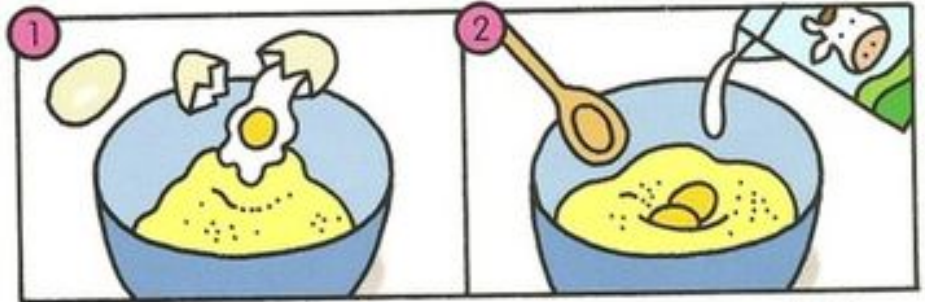
4 kerstomaatjes voor de
neus
8 olijven voor de ogen
4 repen rode paprika
voor de mond
reepjes gele en groene
paprika voor de haren en
de wenkbrauwen



Pannenkoeken

Wat heb je nodig?

200 gram bloem
2 eieren
1/2 liter melk
zonnebloemolie
poedersuiker of stroop



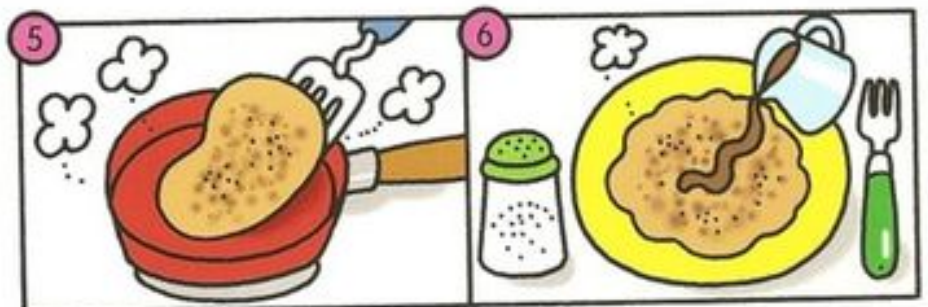
1 Maak een kuiltje in de bloem. Breek de eieren en leg ze in het kuiltje.

2 Giet er een beetje melk bij en begin in het midden te roeren.



3 Giet er telkens wat melk bij. Roer tot je geen klontjes meer ziet.

4 Verhit wat olie in een koekenpan. Giet een soep-opschep-
lepel beslag in de pan.



5 Beweeg de pan tot de bodem bedekt is. Als je pannenkoek droog is, keer je hem om.

6 Leg de pannenkoek op een bord en strooi er poedersuiker of stroop over. Smullen maar!

Fruitsalade

Wat heb je nodig?

1 appel
1 peer
1 kleine meloen
1 kiwi
2 bananen
100 gram aardbeien
suiker (als je van zoet houdt)



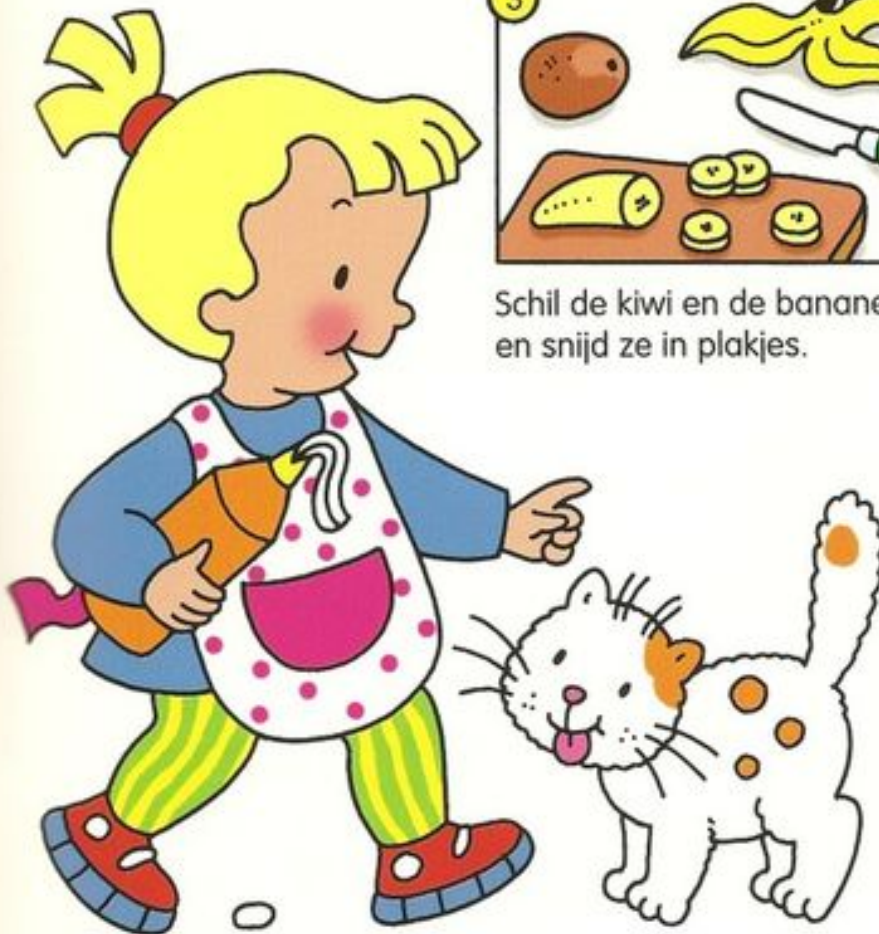
Schil de appel en de peer en haal het klokhuis eruit. Snijd ze in blokjes.

Schil de meloen en snijd hem in blokjes.



Schil de kiwi en de bananen en snijd ze in plakjes.

Was de aardbeien en haal de kroontjes eraf.



Meng alles door elkaar in een glazen schaal. Zoetekauwen kunnen er wat suiker over strooien.

→ Of prik het fruit op stokjes en maak een fruitsaté !

Appelflap

een appel in een flap



- Nodig:**
- 1 ei
 - bruine suiker
 - bladerdeeg
 - ruwe kristalsuiker
 - 2 appels
 - kaneel



Schil de appels.
Snijd ze in blokjes.



Klop het ei los in een potje.



Doe de stukjes appel in een kom. Voeg er 2 lepels bruine suiker en een snuifje kaneel bij. Roer goed.



Verdeel het deeg in 4 stukken.



Schep een lepel appeltjes op het deeg.



Strijk de rand in met het ei.



Vouw de flap dicht.
Strooi er wat kristalsuiker op.



Verwarm de oven op 200 °C.
Vraag hulp!
Zet de flapjes een halfuur in de oven. Kijk af en toe.



Smullen maar!

Gekke boterhammen



Warme chocolademelk

  in kleine blokjes



Doe 2   in de 

Doe 1  in de 

 de  en doe de  in de 

 alles goed

* Doe 1   in een 

 het in de 



Je hebt nodig:

40 g boter



8 sneetjes wit
brood
zonder
harde
korst
(casinowit)



4 plakken
kaas

4 plakken
ham



50 g geraspte
kaas



12

Tosti

Haal de boter uit de
koelkast en laat hem
zacht worden op
kamertemperatuur.



2
Smeer daarna boter op
elke snee brood.

3
Neem 4 sneeën brood en leg
op elke snee een plak
ham en een plak kaas.



Appelmoes

	4 grote appels ongeveer 1 kilo
	schillen 
	klokhuis verwijderen in kleine stukjes snijden 
	in de pan 
	1 dl water erbij 
	100 gram suiker en 1 theelepel kaneel erbij 
	ongeveer kwartier koken af en toe roeren 
	pureren tot moes 

Koekjestaart

Je hebt nodig:

1 doos droge koekjes
(petit-beurre)
100 gr boter

100 gr poedersuiker
3 soeplepels cacao (instant)
1 kopje melk

Boterroomkoek

doe de boter, de suiker en de cacao in een kom (bewaars 1 eetlepel cacao)



meng dit goed met een vork



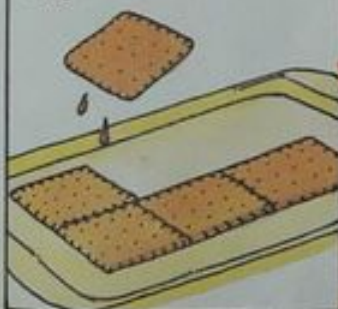
doe de rest van de cacao samen met het kopje melk in een soepbord



dompel een koekje in de chocolomelk en leg het op een platte schaal



doe hetzelfde met nog 5 andere koekjes voor de eerste laag



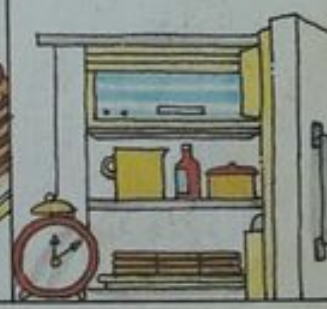
bedek de eerste laag met het mengsel van boter, suiker en cacao (de boterroom)



verder weer een laag koekjes, een laag room, enz... eindig met een laag room










zet de taart 2 uur in de koelkast, dan is ze nog lekkerder















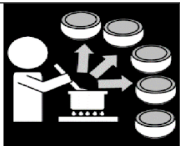
	<h2>groentesoep maken</h2>			
				<p>groenten kopen op de markt</p>
		<p>handen wassen</p>		
		<p>groenten spoelen</p>		
				<p>ui, aardappel prei, broccoli, wortel, paprika selder, tomaat</p>
				<p>groentjes schillen snijden stoven</p>
		<p>soeppot vullen met water</p>		
		<p>zout peper</p>		
		<p>eet lekker</p>		

Belegde broodjes:

	<p>Afgewogen ingrediënten klaarzetten:</p> <ul style="list-style-type: none">• broodjes• groenten
	<p>Materialen klaarzetten:</p> <ul style="list-style-type: none">• snijplankje• broodmes• smeermes• <i>eventueel de fiches met de verschillende broodjes op.</i>
	<p>Snijd het stokbrood horizontaal door tot net aan de rand.</p>
	<p>Smeer saus op het brood.</p>
	<p>Leg het gekozen beleg (vlees, vis, eisalade, krabsalade enz.) op het brood.</p>
	<p>Leg de groentjes boven op het vlees of vis. Zorg dat de groentjes niet uit het broodje vallen.</p>
	<p>Leg het afgewerkt broodje op een plateau.</p>

pudding

	35 g		1
	750ml		1
			1
			1
	75 g		1
			12
			1
			1

1	 20 x  + 1  → 
2	 +  →   
3	 →  
4	 →   1 min
5	  Verdeel in potjes en laat afkoelen

Brood

Recept van brood

1 • wat heb je nodig?

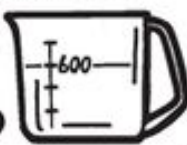
1 kilo meel



30 gram gist



600 ml lauw water

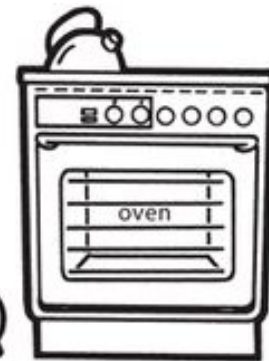


theedoek



kookwekker

1 theelepel zout



2



- maak een kuiltje in het meel
- leg het gist erin
- giet een beetje lauw water op het gist
- maak met je vingers een papje van het gist en het water

3



- doe steeds een beetje meel en water bij het papje
- strooi op de rand het zout
- meng het zout door het meel
- meng nu alles

4



- kneed alles tot een soepel deeg

5



- laat het deeg 30 minuten op een warme plek onder een vochtige theedoek rijzen

6



- verdeel het deeg in kleine stukken
- kneed het deeg
- maak er kleine broodjes van

- laat het deeg weer 60 minuten rijzen
- de bakker zou de broodjes nu in 25 minuten gaar bakken in een oven van 200 °C

eet smakelijk!



Chocomousse

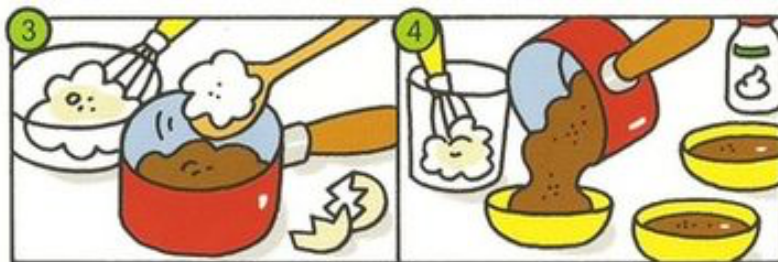


1 Zet een pan heet water op het vuur. Zet hierin een steelpan.

2 Doe chocola en melk in de steelpan en roer tot alles gesmolten is. Zet het vuur uit.

Wat heb je nodig?

200 gram pure chocola,
in brokjes
2 eetlepels melk
3 eiwitten
2,5 dl slagroom



3 Haal de pan uit het water. Klop de eiwitten stijf. Schep die door de chocola.

4 Schep de helft van de stijfgeslagen slagroom erdoor. Giet alles in schaalpjes.



5 Zet die in de koelkast en wacht tot alles goed koud is. Geduld, het duurt minstens twee uur.

6 Klop de rest van de slagroom stijf en versier je toetje met de slagroomspuit. Vurrukkulluk!

