

# *Recepten*

*klas Ruud en Nicola*

# Qaem's margherita

Qaem  
VASC0 en basimur

Wat heb je nodig?

- **Mozarella** (100 gram)
- **Olijfolie** (4 eetlepels)
- **Zout / peper** (2 theelepels)
- **Tomaten** (4 tomaten)
- **Basilicum**
- **parmezaanse kaas** (100 gram)
- **zelfgemaakte deeg** (vloem 300 gram, gist 4 gram, 20 gram olijfolie, zout 8 gram, water 200 ml)
- **Vlaadjes** (handrol)



Benodigdheden:

- Oven
- Mixer
- Meet beker
- Deegroller
- Bakpapier
- Bakplaat

Bereidingswijze:

Kneed bij elkaar tot je handen niet meer plakken. Laat je deeg rijzen voor 45 minuten. Mix je tomaten in de mixer met de andere ingrediënten voor 2 minuten. Is je deeg klaar, rol het met een deegroller plat in een grote cirkel. Verwarm de oven op 250 graden. Dompel je saus op je pizza en strooi lekker veel parmezaanse kaas erop! Basilicum erop. Nu je over warm is, doe je pizza erin voor 11 minuten. U

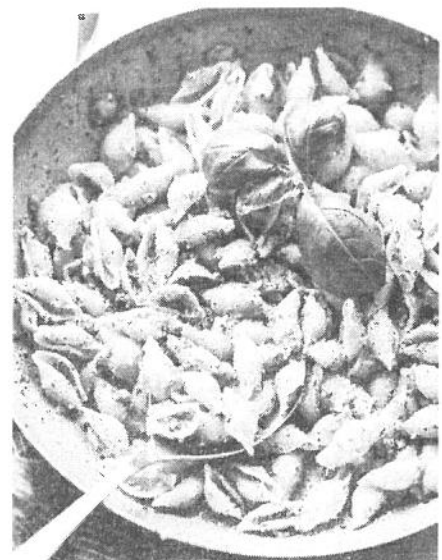
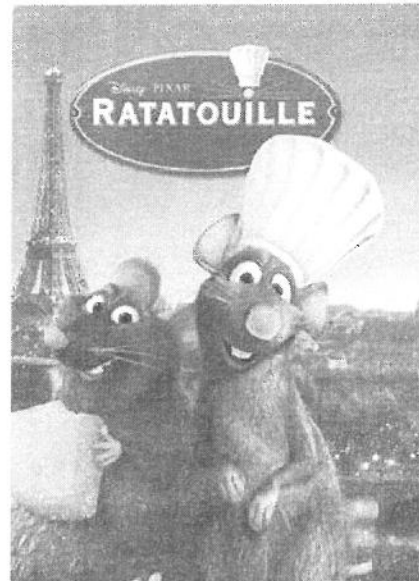
# Pasta Pesto van Stella & Julie

wat heb je nodig voor 4 personen:

basilicum  
pijnboompitten  
parmezaanaskaas  
pekorino (kaas)  
knoflook  
olijfolie  
zout  
peper  
pasta  
kip

hoe maak je de pesto:

- 1 pluk de basilicum en was de basilicum
  - 2 bak de pijnboompitten op laag vuur
  - 3 doe de basilicum in een kom met de pijnboompitten
  - 4 snij de knoflook en doe die ook in de kom
  - 5 snij de parmezaanaskaas en de pekorino en doe die ook in de kom
  - 6 voeg er ook nog wat olijfolie toe bij de ingrediënten in de kom
  - 7 doe ook nog wat zout en peper in de kom
  - 8 Hak alles fijn met de staafmixer .
- tip als het te droog is doe er dan nog wat olijfolie bij
- 9 bak de kip als het gaar is het klaar
  - 10 kook de pasta
- als de pasta klaar is doe dan de kip en de pesto er bij roer dan goed
- als je dan goed geroerd hebt dan ben je klaar
- 11 eten smakelijk!



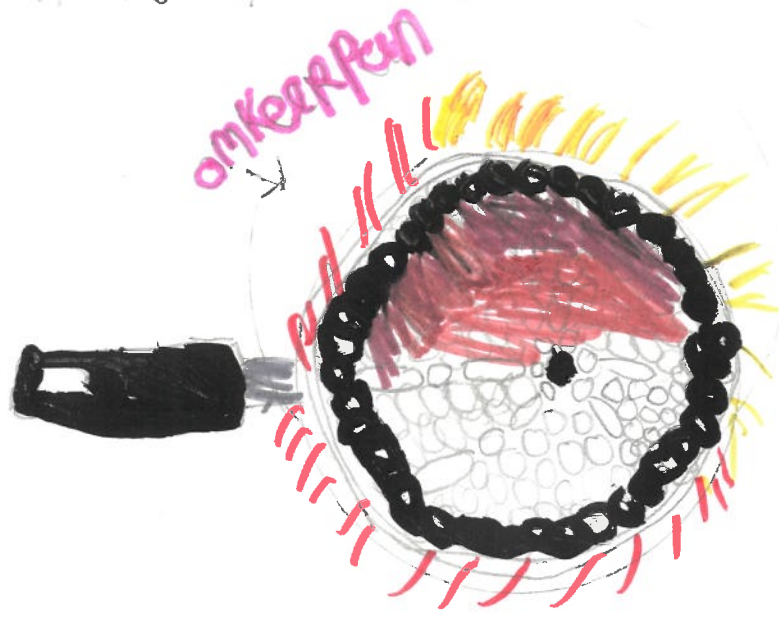
# TORTILLA

"ALMA"

Nodig: OMKEERPAN

aardappelsnijden met rasp. aardappel julienne droge → deppen met keukenpapier verdelen over de pannetjes 4 minute bakken op half hoog vuur met zout. paprika poeder 3 eieren + scheutje room een snuffje zout verdelen over twee pannetjes 5 min. geraspte kaas verdelen pannetjes dicht klappen 6 minuten bakken om de twee minuten ontdooien

rasp  
3 eieren + scheutje room  
olijfolie  
zout / paprika poeder  
geraspte kaas  
aardappel (BINT) julienne



# Roumayssa's Marokkaanse Couscous

## ingrediënten

500 gr couscous (moyen/medium)

zonnebloemolie

1 ui

1 tomatomaat

1 kleine bosje platte peterselie

4 wortels

1 puntpaprika

500 gr spitskool

bakolijfolie

1 kg kipdrumsticks

zout

2 tl saffraanpoeder (is gele kleurstof in poedervorm, te vinden bij Marokkaanse/mediterrane supermarkten)

2 tl komijnpoeder

3 tl paprikapoeder

1 el kurkuma

optioneel Harissa

1 blik (a 400 gr kikkererwten,afgespoeld

50 gr rozijnen.

Dit waren de ingrediënten van couscous.

En dan heb je zelfgemaakte couscous. Eet smakelijk.

Hier zijn nog een paar foto's van couscous.



Dit zijn de foto's die ik heb gevonden.

## Eton mess voor 32 personen



### **benodigheden:**

- 96 schuimkransen (*meringue schuimkransen*)
- 1600 ml slagroom
- 3200 gram aardbeien
- 96 eetlepels suiker

---

### **voorbereiding:**

was de aardbeien (*kroontjes laten zitten*)  
en laat goed uitlekken.

verwijder de kroontjes van de aardbeien.

doe de helft van de aardbeien in een pan met 1,5 eetlepel suiker ( de helft van 96)

kook op middelhoog vuur (*tussen 300 en 400 graden*)

totdat de aardbeien zacht zijn en ze hun sap los laten.

*Verdeel de helft van de aardbeien over de bodem van 32 glazen, bedek met slagroom en grof verkrumelde schuimkransen, eindig met de overige aardbeien, en tot slot de aardbeien saus erover gieten.*  
**eet smakelijk!!!**



Jacob Muijser

ingrediënten kip teriyaki

- kip filet
- gember
- knoflook
- sake
- mirin
- soya saus
- maizena
- sesamzaad
- peper
- zout
- zonnenbloemolie



Het bereiden van de teriyaki  
die in de pan, kip aanbraden  
zout/peper op kip  
knoflook & gember fijn snijden  
dan sake, mirin, soya saus, maizena, sesamzaad,  
in de pan.  
Tot de kip gaar is.  
Broccoli koken  
Rijst koken.



Aan tafel  
Het was.  
Heerlijk.  
Yam 😊



Voor 2 personen???

# Gezonde Kip Dippers

Pas op met de rauwe kip! Was je handen goed erna! Door Eloise uit klas Ruud

\*rauwe kip moet met het andere eten dat klaar is!

## Ingrediënten:

- 2x kip ~~filet~~ filet\*
- 3 eetlepels meel, spelt of boekweit.
- 1/2 theelepel gedroogde tijm.
- 1 theelepel knoflook poeder.
- fijn zeezout: één keer malen of eroverheen spreukelen.

Vers gemalen peper: 3 keer malen.

Ongeveer 3-4 theelepels avocado of cocos olie.

## Bereidingswijze:

1. Knip de filets in repen met een keukenschaar. Ongeveer zes repen per filet. Knip ook het vet af als je dat niet wilt eten.
2. Verwarm de oven naar 180 graden
3. Meng droge ingrediënten in een ondiepe schaal: meel knoflookpoeder, tijm, zout en peper
4. Leg de kip dippers in het meel mengsel, en draai ze om en al je geen roze meer ziet Het vlees moet dun bedekt zijn. Als je te veel van het meelmengsel hebt, kun je het afpen uitgespreid
5. Leg de reppen op een bakplaat. Druip de druppels olie over de repen
6. Als de oven op temperatuur is, doe dan de bakplaat in de oven. Laat koken voor 15 minuten. Na 15 minuten kun je checken of de kip gaar is. Dat doe je door een wat dikkere reep door midden te snijden en te kijken of al het vlees wit is.

Server met groenten of je favoriete saus, bijvoorbeeld quacamole. Je kan het eigenlijk wel serveren met alles!

MARLEY

# Oreoballetje 4 personen



## ingredienten

- . oreo 4 3/4
- . smeerkaas 1 oz
- . chocolade 1/8

## benodigheden

- .sluitenzakje
- Deegroller
- . spatel

## Instruksies

Doe de oreos in het zakje doe het zakje dicht en gebruik je deegroller op de oreo in kleine stukjes te breken. Doe de oreos in een kom en doe de smeerkaas er bij dan mix de smeerkaas en de oreos goed samen doe de oreo mix in vriezer voor 20 min .

Na 20 min haal je de oreo mix uit de vriezer en pak een klein stukje oreo mix en rol er een baletje van nadat je alle oreos hebt gerolt doe je ze weer in de vriezer voor 20 min terwijl ze in de vriezer zitten smet dan de cocola 20 min neem de `OREO BALLEN UIT DE VRIEZER DIP EEN VOOR EEN IN HET GESMOLTE COCOLA DOE ZE DAN ALLEMAAL OP EEN DIEMBLAD EN DOE ZE VOOR 20 MIN IN DE VRIEZER (ALLE VRIES TIJDEN MOGEN LANGER ) E4N ALS JE HET LEUK VIND NOG WAT SPRINHELERS ER BIJ

# WARLEY

## Oreo balletjes

4

- oreo 4  $\frac{3}{4}$
- smeerkaas 10Z
- gemmolde chocolade  $\frac{1}{8}$

benodigd heden

- Sluitentzakje
- deegroller
- spatel

## Directie

doe de oreo in het zakje doe het zakje dicht  
en gebruik je deegroller en verbruij de oreo's  
in het zakje. doe het in een kom en doe  
de smeerkaas er bij dan mix je het goed samen  
doe de oreodeeg in de vriezer voor 20 min  
doe ze uit de vriezer en neem een klein  
stukje deeg en rol het in een bal doe het  
weer 20 min in de vriezer. smelt de  
chocola en dip de oreo-balletjes erin doe ze op  
een deimblad en doe ze in de vriezer voor 20 min  
(alle vries tijden mogen wisselen)

**NAAM= JENGHIS ALPAY**

**GROEP = 8**



**LIEVELINGSETEN= PAELLA NEGRO ( ZWARTE PAELLA ) MET INKTVIS OF OCTOPUS EN GAMBA'S**

**INGREDIENTEN=**

1. PAELLA RIJST
2. INKTVIS OF OCTOPUS OF ALLEBEI :)
3. GAMBA'S
4. INKT VAN INKTVIS
5. OLIJFOLIE
6. UI
7. PETERSELIE
8. KNOFLOOK
9. VISBOUILLON BLOKJE
10. PEPER
11. ZEEZOUT
12. CITROEN

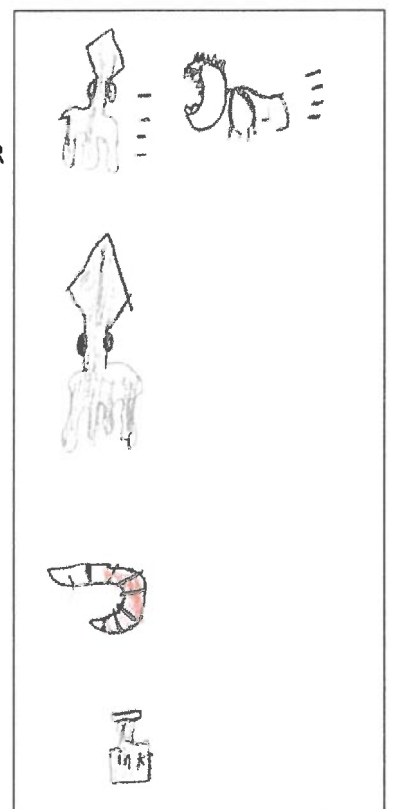
**NODIG=**

1. WOK
2. SNIJPLANKEN
3. PAN
4. KOEKENPAN



**BEREIDINGSWIJZE=**

1. BAK PAELLA RIJST MET GESNEDEN UI IN OLIJFOLIE
2. VOEG DAARNA WATER MET VISBOUILLON TOE
3. VERSE INKT VAN INKTVIS TOEVOEGEN
4. 25 MIN LATEN INTREKKEN
5. INKTVIS SCHOONMAKEN OF LATEN SCHOONMAKEN DOOR DE VISBOER
6. INKTVIS SNIJDEN
7. INKTVIS BAKKEN MET UI- KNOFLOOK- PEPER- ZEEZOUT
8. GAMBA'S BAKKEN IN OLIJFOLIE MET UI-KNOFLOOK-PEPER-ZOUT
9. INKTVIS- GAMBA'S MENGEN MET PAELLA RIJST
10. CITROEN IN STUKJES SNIJDEN
11. PETERSELIE SNIJDEN EN OVERHEEN STROOEN



# Pancakes met Noahmet

ingrediënten

- 1 Verse banana
- 2 2 grote ei
- 3 niet veel boter
- 4 topping van eigen huis
- 5



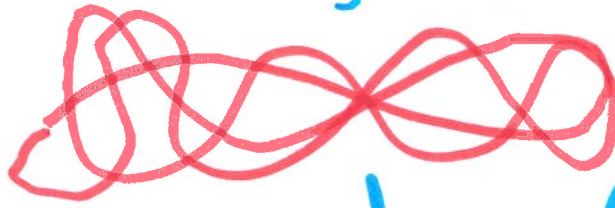
smoch manier

- 1 ~~breuk~~ de banana
- 2 breekt eieren
- 3 meng de twee
- 4 warm de pan
- 5 smelt de boter op de pan
- 6 toevoeg en roer lepel beslag
- 7 hoop dat er kleine bolletjes
- 8 dan blijf over
- 9 cook tot het licht bruin wordt
- 10 tapping pan eigen buiten
- 11 (th smelt aardbei en honing  
leem)

# Salade Nicoise <sup>Tyche</sup>



Ingrediënten



200 gr nieuwe aardappelen of  
blikje <sup>krieltjes</sup> zwart olijven

4 grote tomaten



200 gr sperziebonen

2 el kappertjes



2 eieren gekookt

2 blikjes tonijn uit gelekt



1 of 2 uien in ringetjes

1 krop sla verdeelt in grote  
bladeren



# Cake (zonder naam)

## ingredienten:

2 eieren  
150gr suiker  
150gr boter  
150gr tarwebloem  
150gr melk  
2 repen witte chocolade  
een half pot slagroom  
een eetlepel groene kleurstof  
(als je wil)

## cake bakken:

flop de slagroom en doe de stu-  
kjes chocola hal klein, opi alle  
ingredienten erbij met het super  
goed en <sup>maak</sup> volg de instructie



# Ik maak een recept over salade

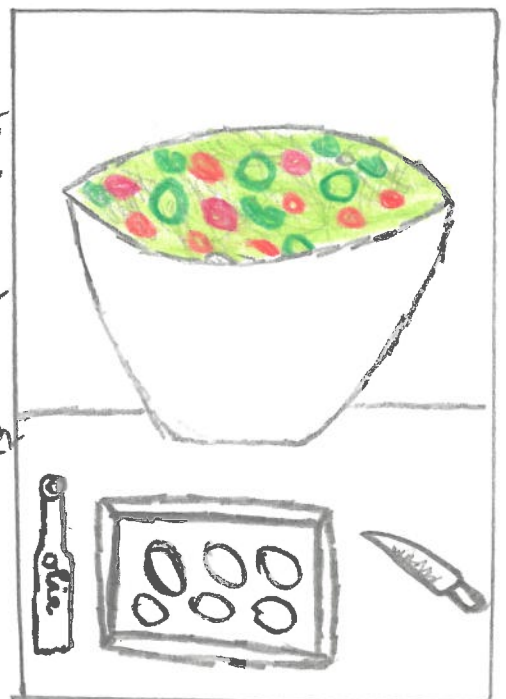
## wat je nodig hebt.

- ijsberg sla 1 zak
- mozzarella 1 grote bol
- tomat 2
- komkomer 1 maar je gebruikt
- avocado 1 de helft

- olie 1 scheutje
- sojasaus 1 scheutje

## hoe je het maakt.

je doet eerst het pak sla in de kom.  
Dan snijd je de mozzarella en doe je het  
in de kom. Dan snijd je de tomat en  
de komkomer en doet het ook in  
de kom. En dan snijd je de  
avocado en doet het ook in de kom.  
En tot slot doe je er nog een  
scheutje olie en een scheutje  
sojasaus. En dat was het recept.



van markus

# Beatrice's pasta met ragù

Voor 5 personen.



Welke ingrediënten heb je nodig?

- Spaghetti ( 500gr)
- Parmezaanse kaas (100 gram geraspt)
- Tomatenblokjes ( 3 blikken)
- Rundergehakt (1 kg)
- Selderij ( 2 takken)
- Ui ( 1 grote)
- Wortel ( 1 grote)
- Rode wijn ( 1 glas)
- Olijfolie ( 1 eetlepel)



Hoe maak je ragù ?

1. Snipper de groenten.
2. Verhit olijfolie in een stoofpot en bak de groenten er 5 min in.
3. Voeg het vlees, tomaten en wijn toe, regelmatig roerend. Voeg wat zout en peper toe.
4. Laat het op een laag vuur circa 2 uur stoven

Na 2 uur is de ragù klaar. Nu kan je de pasta maken:

1. Laat 4 liter water in een pan koken, voeg 4 theelepels zout toe en doe de pasta er in.
2. Roer even om te voorkomen dat de pasta aan elkaar plakt. Houd de kooktijd van de verpakking aan, maar proef voor de zekerheid al een minuutje eerder of de pasta goed is. Giet de pasta vervolgens af in een vergiet.

Voeg de ragù bij de pasta en roer goed. Serveer de pasta met Parmezaanse kaas.

**Eet smakelijk !!!**

## RECEPT VOOR EEN PIZZA:

### INGREDIËNTEN:

- TELEFOON
- DOMINO APP
- EVENTUEEL:
- KORTINGSCODE



### TIP:

- JE KAN DE BESTELLING VOLGEN VIA DE APP.
- JE KAN ALLEMAAKLACHTEN INDIENEN WAARDOOR JE OP JE VOLGENDE BESTELLING ALLEMAAL GRATIS PIZZA'S EN DRANKES KRIJGT.

## HOE BERIJDT JE HET:

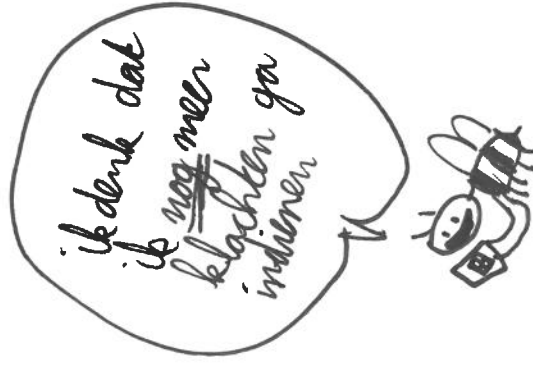
### STAP 1: DOWNLOAD DE

DOMINO APP.

STAP 2: GA NAAR CATEGORIE PIZZA'S EN ZOEK JE FAVORIET UIT.

STAP 3: KLIK OP JE UITGEKOZEN PIZZA EN ~~W~~ KLIK OP 'BESTEL'. LET OP! VERGET NIET TE BETALEN.

STAP 4: WACHT TOT DE PIZZA KLAAR IS EN DE BEZORGER VOOR JE DEUR STAAT. OPTIONEEL: GEEF DE BEZORGER FOOI. WEL ZO AARDIG.



### BERIJDTINGSTIJDEN:

BESTELTIJD:

0,2 - ∞ MIN.

WACHTTIJD:

± 30 MIN.

ALS DE WACHTTIJD LANGER DAN ± 30 MIN. IS DAN MOET JE KLACHTEN INDIENEN.

# Cazijn gebakten ei

## Ingrediënten

- 1 ei
- olie
- een snufje zout en peper

## Benodigheden:

pan  
spatel

maak de pan warm. (Op de middelste stand!) doe de olie in de pan. wacht 2 min.

Doe het eitje in de pan.

Fot dat hij er perfect uit ziet. Haal hem uit de

pan Doe er zout en peper op.



# NASI

SIXTEN



## ingrediënten

- één ui
- één roode peppeer
- zink
- één kool rijst
- naar pakket
- gebakken uitjes
- ophaal / soep
- naar kumennix
- naar groentemix
- één eieren

## hoe je nasi maakt

- 1 maak een omelet
- 2 kook de rijst
- 3 krumt een uitje in de pan
- 4 doe het ophaal erbij
- 5 roeg de rode peppeer
- 6 doe het naar pakket erbij
- 7 goed roerbakken
- 8 doe de naar kumennix erbij
- 9 nog een keer roer bakken
- 10 goor de naar groenten
- 11 de bloei, kool rijst erbij
- 12 doe de eieren rijst erbij
- 13 nog een keer roerbakken
- 14 klaar
- 15 doe de gebakken uitjes erbij



# Oliver

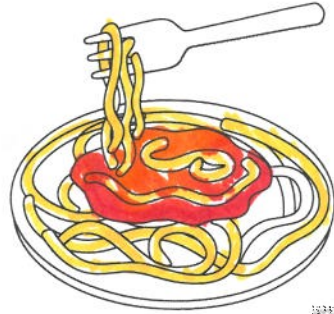
## pasta met rode saus

### Ingrediënten:

Basilicum oregano, Peper en zout  
tomaten in Bak olie en pasta en parmezaanse kaas

### Benodigdheden:

Staafmixer koekenpan  
Zorg Houtenlepel  
vergiet



### Zo maak je het:

Kook de pasta. Pureer de tomaten. Doe olie in de koeken pan. Giet de tomaten ~~er bij~~ er bij. Voeg basilicum en Oregano en peper en zout toe. Giet de gekookte pasta er bij. Voeg basilicum oregano peper en zout toe. Giet de gekookte pasta er bij.

# Snakynije

Wat moet er in?!

- penne (400 gr)
- bleekselderij (8 stengels)
- ui (1)
- salami (310 gr)
- slagroom (125 ml)

- rode paprika
- peper zout
- geraspte kaas (1 zakje)



## Hoe maak je het?!

Zet een ruime pan water met zout op. Bed de ui, roos de bleekselderij en de paprika. Zet een wok of hapjespan op



met wat olie erin. Snipper de ui en bak rachtjes aan in de pan. Snij de bleekselderij en paprika in stukjes en voeg toe.

Laat 15 minuten sudderen.

Als het water in de eerste pan kookt, voeg dan de penne toe. Breng

opnieuw aan de kook en kook zolang als op de verpakking staat. Snij de salami in blokjes en voeg toe aan de bleekselderij. Doe 5 minuten voor het einde de slagroom erbij. Breng op smaak met peper en zout.

Doe de gare penne bij de groenten in de pan. Strooi de geraspte kaas erover. Eet smakelijk!