

Recepten

klas Joep en Sophie

verjaardags-

cheesecake

no bake

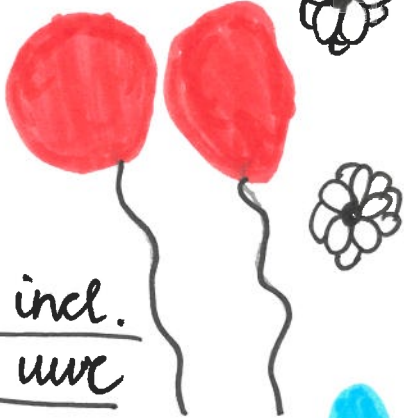
van

Mouss



Nodig

- * bakblik of taartvorm
- * vijzel of keukenmachine
- * lepel
- * mixer
- * steelpan
- * rasp
- * citruspers
- * beslagkom
- * bakpapier



Ingrediënten

Voor de bodem:

- * 10 bastognekoeken
- * 50 gram boter

Voor de cheesecake:

- * 150 ml slagroom
- * 397 gram zoete gecondenseerde melk (lijkt Friesche Vlag)
- * 3 pakjes Mon Chou
- * rasp en sap van 3 citroenen
- * slagroom en blauwe bessen
- Aer decoratie



Hoe doe je het:

1. koekjes fijnmalen met vijzel, keukenmachine, of leef je wit met de deegroller (stop de koekjes dan in een plastic zak)
2. mengen met de gesmolten boter. Vervolgens de kruimelbrij met een stalen lepel strak uitsmeren over de bodem van het cakeblik (de bodem eerst bedekken met bakpapier)
3. Terwijl dit een beetje afkoelt mix je slagroom, Mon Chou, gecondenseerde melk, en citroensap glad. Scheutje voor scheutje mix je de citroensap er door en je zult merken dat het mengsel wat dikker wordt. Stort het mengsel op de bodem en zet de taart minimaal 4 uur in de koelkast om op te stijven (een nachtje is nog beter). Versier met bessen of ander fruit en bloemen en geniet!





JAAP'S PASTA

PASTA | BLAUWE KAAS | OLIJVEN | PECANNOTEN | PEER
BIESLOOK | LENTEUI | OLIJFOLIE | CREMISSIMO BALSAMISO

INGREDIENTEN

Pasta, 100 gram p.p.
Blauwe kaas, 50 gram
Zwarte olijven, handje
Pecannoten, 50 gram
Peer, 1 grote
Lente-ui, 3 stuks
Bieslook
Olijfolie
Cremissimo balsamiso
Peper en zout

BEREIDINGSWIJZE

Kook de pasta. Snij de peer in stukjes, de olijven over de helft, verkruimel de blauwe kaas, snijd de lente-ui en bieslook, breek de pecannoten door de helft en hussel alles door elkaar.

Doe de gekookte pasta erbij en maak op smaak met lekkere olijfolie, stroperige balsamico en peper en zout naar smaak.

Smakelijk!



SPECU - LOVE YOU'S

Koekjes

Maria van
OH

100 gr boter

300 gr bloem

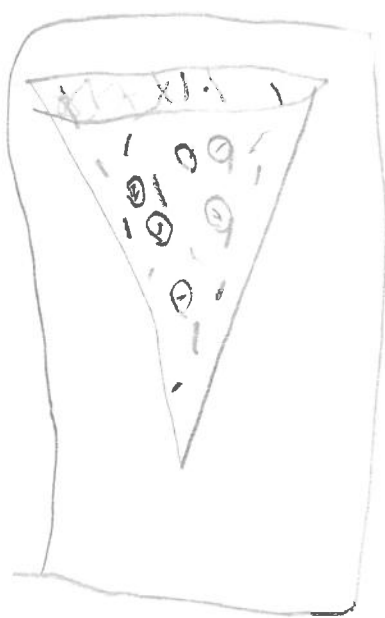
3 theelepel speculaaskruiden

110 gr suiker 1 theelepel bakpoeder

1 ei

40 milliliter melk

- Verwarm de oven voor tot 180°C
- Smelt de boter en laat het afkoelen
- Zeef de bloem en het bakpoeder in een kom, voeg de speculaaskruiden en suiker toe en roer goed
- Meng de gesmolten boter met het ei en de melk en doe dit bij de droge ingrediënten
- Kneed tot een soepel deeg
- Rol het deeg met een deegroller op een met bloem bestoven werkblad uit tot een dikte van 2 cm
- Steek er met een hartjesvorm de koekjes uit en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat.
- Zet 15-20 min. in de oven tot ze goudbruin zijn



Pizza met Salamie melk!

Ingrediënten

- 1 pizzabodem met saus
- 1 boter
- 5 kg blokke mozzarella

- een heel
hoop boter

markt:

verkoops
punt

- smid de mozzarella in stukken
- boter de plakken in stukken
- leg daar de salamie op de pizza
- doe in de oven
- tot het gaar is

Isa Pizza

Kok: Isa Barker

Ingrediënten:

- Pizzadeeg of bodem
- Tomatensaus
- Geraspte belegen kaas
- Diverse fijngesneden groenten: paprika, tomaat, bosui
- Pijnboompitten
- Olijven

Bereiding:

- Zet de oven op 220 graden
- Smeer de pizzabodem in met tomatensaus
- Verdeel de groeten over de bodem
- Besprenkel met de kaas
- Maak af met de pijnboompitten en olijven
- Plaats de pizza circa 15min in de oven



Ontbijtpannenkoeken

Faas

- 200 gram bloem
- 2 theelepels bakingsoda
- snuf zout
- Karnemelk \pm 500 ml
- 2 eieren
- vers fruit
- Ahorn siroop
- boter

ingrediënten



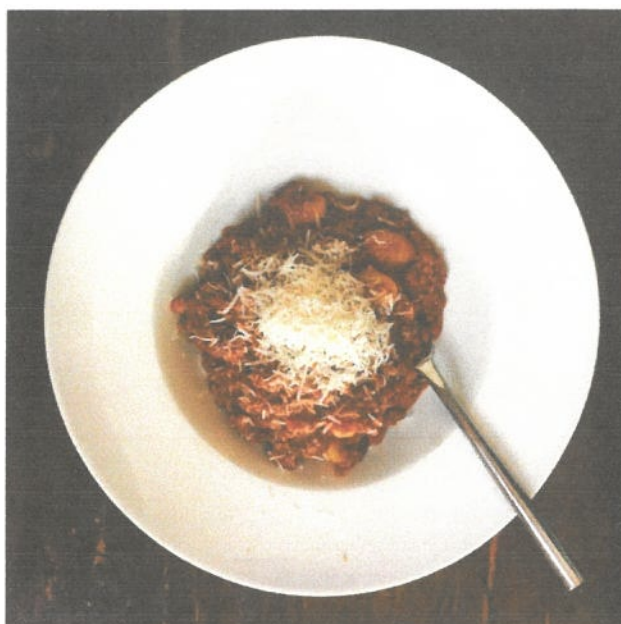
recept

- scheid de eieren
- meng het eiwit, de bloem, zout en bakingsoda
- Giet de Karnemelk erbij totdat je een beslag hebt wat net iets dikker is dan gewone pannenkoeken
- Klop het eiwit op tot het stijf is.
- Spatel dit rustig door het beslag.
- pak met een pollepel wat beslag en maak kleine pannenkoekjes. Bak af in koekenpan met boter.
- Stapel paar pannenkoekjes op bord en versier met fruit & ahornsiroop

Familie recept van Floris - Linguine Bolognese

Ingrediënten (voor 8 personen)

- 100 gram roomboter
- 900 gram half om half gehakt
- 1.5 pakje spekreepjes
- 4 uien
- 4 wortels
- 4 teentjes knoflook
- 2 bouillonblokjes (rund)
- 2 blikjes/pakjes gezeefde tomaten (passata)
- 2 blikjes cherry tomaten of gepelde tomaten
- 1/2 liter water
- 4 dl. Witte wijn
- Een paar takjes verse basilicum
- 4 Laurier bladeren
- 400 gram kastanje champignons
- Evt. Een scheut volle melk



Bereiding

Snijdt de sjalotten in heel fijne stukjes. Doe een flinke scheut olijfolie in een pan en bak de spekjes en de sjalotten hierin. Snijd ook de wortel en de selderij heel fijn en bak ze mee. Doe er de boter, geperste knoflook, peper en zout bij. Laat nog even doorbakken. Voeg nu toe: de bouillonblokjes, de gezeefde tomaten, de cherry tomaten/de gepelde tomaten (tomaten heel laten!). Lekker laten pruttelen.

Bak intussen het gehakt in een andere pan licht bruin. Doe de basilicum erdoor. Laat het geheel iétsje afkoelen en doe het dan bij de tomatensaus. En weer lekker veder laten pruttelen. Doe na een tijdje de witte wijn erbij. Weer lekker veder laten pruttelen. Voeg eventueel nu nog wat melk toe.

Bak de champignons even in een andere pan met olijfolie, peper en zout. Als de champignons gaar zijn, voeg ze dan toe aan de saus. Nog even pruttelen en de saus is klaar!

Kook de linguine volgens het voorschrift (per 100 gram pasta 1 liter water en 10 gram zout). Doe wat kookvocht van de pasta bij de saus, dat is altijd extra lekker! Serveren met een goede Parmigiano Reggiano eroverheen en genieten maar!

Mangiare!

(Pssst.. Als je de saus een nachtje in de koelkast laat staan, wordt ie alleen nog maar lekkerder!)

Kippensoep



- h. KIP wassen doek in de pan met koudwater
- gewassen ui. twee gewassen winter peenen
- gewassen salderie. nu koken eerst bereygen in de kook en dan op lage temperatuur 2 - 2.15 uur.
- kip er uit. de soep ~~zeven~~ ^{zeven} wintep een er uit
- de wintep een in stukjes. gesneden wintep een in ~~gestofte~~ ^{gestofte} de soep. koop groentesoep met groentenboljen en klein beetje peper kip schoon maken zonder botjes of velletjes



PIZZA YOUNG



MINNINN



200,-
FIVE MIN

OLIBANESPLATBROOD

● TOMATENSAUS

■ OLIEVEN

■ CHAMPIGNONS

● HAM

● ANANAS

● RUCOLA

● GARNALEN

● KAAS

BAAM-ARTS

zachte
ingrediënten

www
28011
194011

- 1 maatbeker light corn sirop
- 1 maatbeker suiker
- 1 maatbeker pindakaas
- 6 maatbekers Kellogg's® corn crispies® cereal
- 2 maatbekers chocolade chips

Bereiding

- kookplaat
- grote kom

Bereidingswijze

1 plaats corn sirop en water in een pot met zachtfond koken.
regelmatig tot de suiker oplost en het begint te koken

haal van het vuur pindakaas er door roeren
voeg ric crispies toe en dan roeren druk het mengsel
in een pan. zet op zij.

2 smelt chocolade mee over de mengsel.

Laat staan tot het stevig is en afgekoeld
snijd het in reepjes en smullen maar!!!!!!

Sint Maarten Soep

Ingrediënten:

- 1 fles pompoen
- 2 Goutenet appels
- 4/6 aardappels
- 2 zoete aardappels
- 2 uien
- 2 tenen knoflook
- 1 (winter) wortel
- Zout en peper
- 1 bouillon blokje
- 1 blikje linzen

(knuidnagel (3 stuks) 1 skranjys
jeneribes (4 stuks) Pauzierblad (4x)

- snij alle groenten in gelijke dobbelstenen
- snipper de ui + knoflook
- bak alles aan tot het zacht wordt.
- Zet de groenten net onder water in de pan ($\pm 0,5$ l.) en voeg thee*i* met kruiden toe
- Kook alles goed door tot zacht en gaar is
- Doe bouillon blokje er bij en laat even mee koken
- Zet pan uit en doe (afgegoten) blikje linzen er bij.
- Pureer (na weghalen thee*i*)

(Samen in thee*i*)

Serveren met croutons
en evt. een schep yoghurt



- Croutons:
1. oud brood opbakken in blokjes met olijfolie knoflook en zout (+ evt. Italiaanse kruiden)
 2. Goed schudden in pan tot 't bruin is

Granola voor in de yoghurt of als cookie

Robin Tewiah

Ingrediënten:

- 1 kop havervlokken
- 1 kop (wal)noten of gemengde noten
- 1 kop gedroogde cranberry's
- ½ kop gebroken lijnzaad
- ½ kop geraspte kokos
- ½ zakje bakpoeder
- 1 banaan geprakt
- 1 ei

Benodigdheden:

- oven
- ovenschaal (anti-aanbak)/ bakplaat
- spatel
- grote kom

Bereiding:

1. Verwarm de oven op 200 graden Celsius.
2. Meng alle ingrediënten in een grote kom.
3. Voeg water of melk toe. Voor granola in de yoghurt voeg je weinig water of melk zodat het wat droger blijft. Voor de granola cookie voeg je wat meer water of melk toe totdat het aan elkaar plakt.
4. Eventueel agave siroop naar eigen smaak toevoegen (kan ook na afloop eroverheen als het nog warm is).
5. Doe de mengsel in de ovenschaal of op een ovenplaat met bakpapier. Strijk het glad met een spatel tot een dikte van ongeveer 2 cm voor de koeken. Voor de granola uitspreiden over de bakplaat.
6. Geheel in de oven voor 20 min. Voor de granola in yoghurt na 10 min even omscheppen.
7. Haal de ovenschaal uit de oven (eventueel nog agave siroop eroverheen gieten naar eigen smaak).
8. Met de spatel kan je de granola in stukken snijden tot koeken en dan af laten koelen.

Variatie:

Mocht je het lekker vinden kan je kaneel toevoegen aan stap 2.

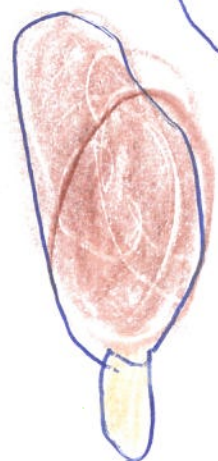
Granola is lekker in de yoghurt met vers fruit. De koeken eet je als gezonde tussendoortje. Je kan het bewaren in de vriezer of in een luchtdichte pot.





gelikte
grap
hoor...

Ik ga
als een
zakket!



Gezonde ijsjes (en lekker!)

Banaan-choco ijs

- 2 bananen
- kopje plantaardige melk
- cacao poeder
- pure smeltchocolade (extra voor versiering)

Komkommer-peer-citroen ijs

- 2 zachte peren
- 1/2 komkommer
- citroen rasp en sap voor smaak
- honing (optioneel)

Wat heb je nodig?

- Blender
- Ijsvormpjes

Wat moet je doen?

- mix alles samen tot een glad geheel en vries in in de ijsvormpjes.
- versier met gesmolten chocolade of geveesdroogd fruit



OLIBANES PLKT BRÖD

● TOMATENSAUS

● OLIVEN

● EHTAMPIONONS

● HAM

● ANANAS

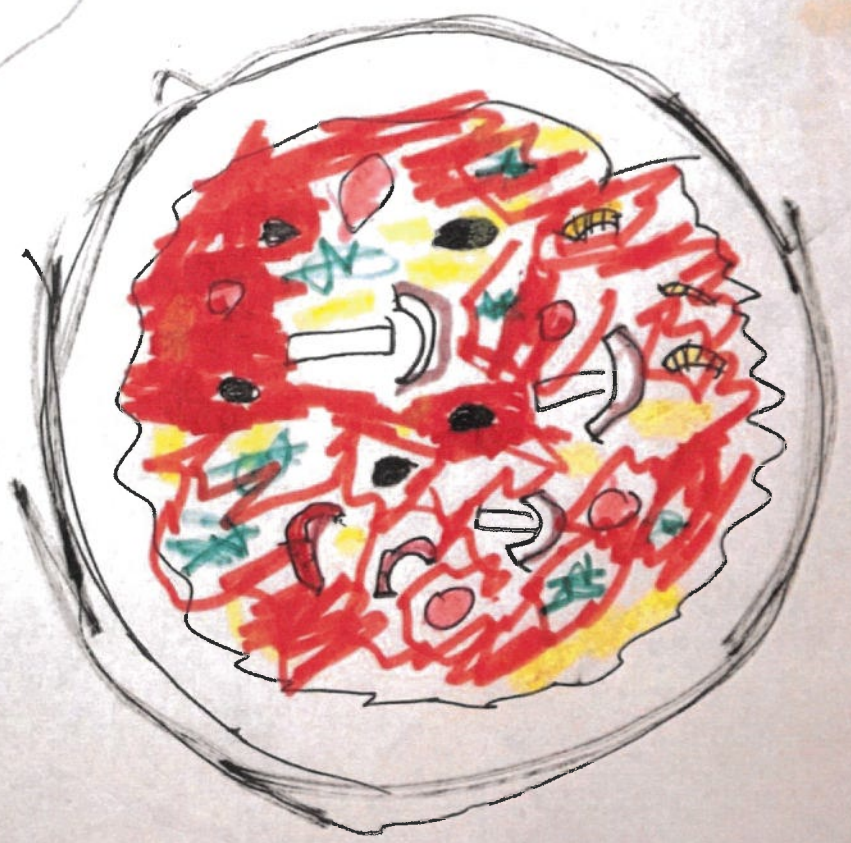
● RUCOLA

● GARNALEN

● KAAS



PIZZA YOUNG



200
7 MIN

MINNNNN

WRAP

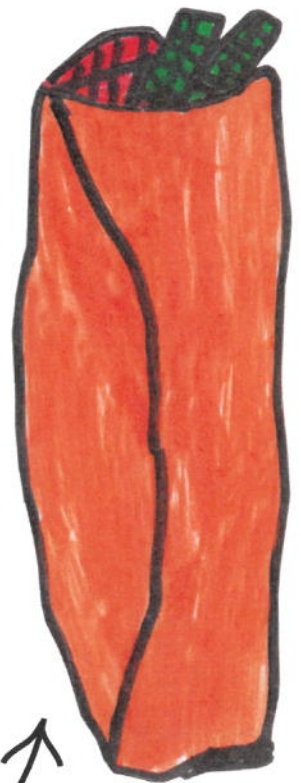
GEVULD MET FRISSE HUMMUS SALADE

INGREDIENTEN EN BEREIDING

- AANTAL GROTE LEPELS HUMUS - 4 A 5 KLEINE TOMATEN IN STUKJES GESNEDEN
- 1/3 KOMKOMMER IN STUKJES GESNEDEN - GROOT STUK FETA IN BLOKJES GESNEDEN
- KLEINE APPEL IN STUKJES GESNEDEN - SCHEUTJE OLIJFOLIE

DOE ALLE GESNEDEN INGREDIENTEN BIJ ELKAAR IN EEN KOM. SCHEP DE HUMMUS ER BOVENOP. GIET EEN SCHEUTJE OLIJFOLIE ERBIJ, ROER ALLES DOOR ELKAAR EN KLAAR!

AANTAL GROTE LEPELS HUMMUS
4 A 5 KLEINE TOMATJES IN STUKJES GESNEDEN
1/3 KOMKOMMER IN STUKJES GESNEDEN
FETA IN BLOKJES
APPEL IN STUKJES GESNEDEN
SCHEUTJE OLIJFOLIE



TIP

"DE SALADE IS HEEL LEKKER OM ZO TE ETEN MAAR NOG LIEVER VUL IK EEN GROENTE TORTILLA HIERMEE SAMEN MET WAT WITTE RIJST. GROETJES TOMMY"

Rode pastasaus



van Tobias

Ingrediënten voor 6 personen:

- gehakt
- 1 ui gesnipperd
- 1 teentje knoflook fijngesneden
- 1 rode paprika in stukjes
- 1 courgette in stukjes
- 1 winterpeen
- bakje champignons
- pakje tomatensaus
- pak pasta
- Italiaanse kruiden
- Zout en peper

Bereiding:

- Snijdt een ui fijn
- Snijdt een courgette in blokjes
- Snijdt een paprika in stukjes
- Snijdt de winterpeen in stukjes
- Snijdt de champignons in stukjes
- Pel de knoflook

Doe de tomatensaus in een pan en verwarm die rustig.

Bak in een koekenpan het gehakt en voeg daarna de uitjes en de knoflook toe.

Zodra dit goed gebakken is voeg je dit toe aan de saus.

Doe vervolgens wat olijfolie in de koekenpan en bak de champignons, ook deze kunnen aan de saus toegevoegd worden zodra ze goed gebakken zijn.

Doe daarna weer wat olijfolie in de pan en bak de wortel en courgette tot die wat zachter worden, doe aan het eind de stukjes paprika er ook nog even bij om mee te bakken.

Vervolgens alles samen in de sauspan doen en door elkaar roeren.

Voeg wat Italiaanse kruiden, zout en peper toe.

De saus is nu klaar, maar je kan er ook voor kiezen de saus met de staafmixer wat fijner te maken (verborgen groente ;-)).

Laat de saus zachtjes door pruttelen en verwarm in een andere pan water, voeg als het kookt de pasta toe en kijk hoe lang het moet koken op de verpakking.

Zodra de pasta gaar is, afgieten en weer in de pan doen.

Schep op elk bord pasta en doe er de saus overheen. Je kan er nog strooikaas overheen doen als je dat lekker vindt.

Eet smakelijk!

PARL

V A N O T T

4 personen

- ± 300 gr. (vega) geh
- 1 ui, gesnipperd
- 1 el. olyfolie
- 1 paprika, in stukjes
- 1 blikje tomatenpuree
- handje rozijnen en lof
- naar smaak: peper, rozijnen
cayenne- en chilipoed
chilisaus / ketchup
- 4 tomaten
- geraspte kaas
- (volkoren) ryst
- sla voor erbij

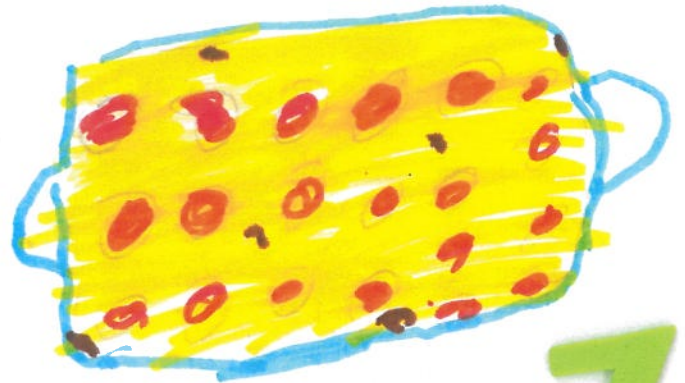
Fruit de ui en paprika ±
gehakt erbij en verwarm
doe de tomatenpuree, kruiden
naar smaak chilisaus en
eet. met wat water om het
doe alles in een ovenschaal
en de kaas en verwarm 30 m

PRUTJE.

van oma Helba

4 personen

- ± 300 gr. (vega) gehakt
- 1 ui, gesnippeld
- 1 el. olijfolie
- 1 paprika, in stukjes
- 1 blikje tomatenpuree
- handje rozijnen en/of mawkorrels
- naar smaak: peper, zout, paprikapoeder en evt. cayenne- en chilipoeder, tym, rokemarijn, chilisaus / ketchup
- 4 tomaten
- geraspte kaas
- (volkoren) ryst
- sla voor erbij



moosje 1



Fruit de ui en paprika ± 5 minuten aan. Doe het gehakt erbij en verwarm ± 5 min. tot het gaar is. Doe de tomatenpuree, kruiden, maw, rozijnen en naar smaak chilisaus en/of tomatenketchup erbij, zout met wat water om het wat smeugter te maken. Doe alles in een ovenschaal, bedek met plakjes tomaat en de kaas en verwarm 30 min. op 200°C.