

groep f

sophie

jana

# pannenkoeken

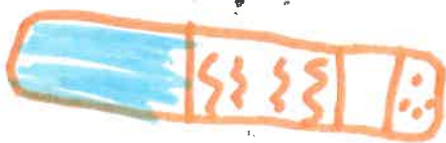
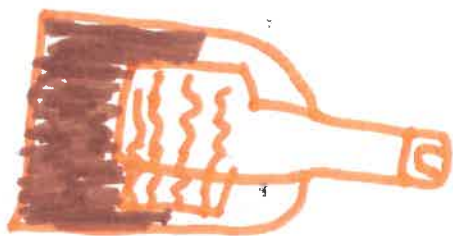
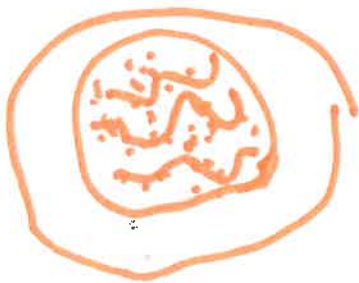
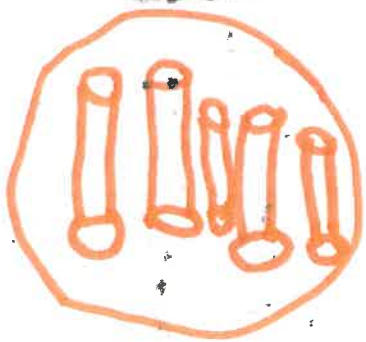
## ingrediënten

- 2 eieren
- 250 gr bloem
- 500 ml melk
- snufje zout
- doppen om te bakken

## Bereidingswijze

- doe alles in een kom en ~~mix~~ mix
- alder tot een glad geheel.
- verwarm een beetje dooier in de pan en scheep het dekslag
- in de pan
- dek af tot de belletjes weg zijn en draai om

Zot bak je alle parmenkeoselen  
smakelijk en



quiche  
van Bijke

spinazie

erzik uit dit

bladerdeeg

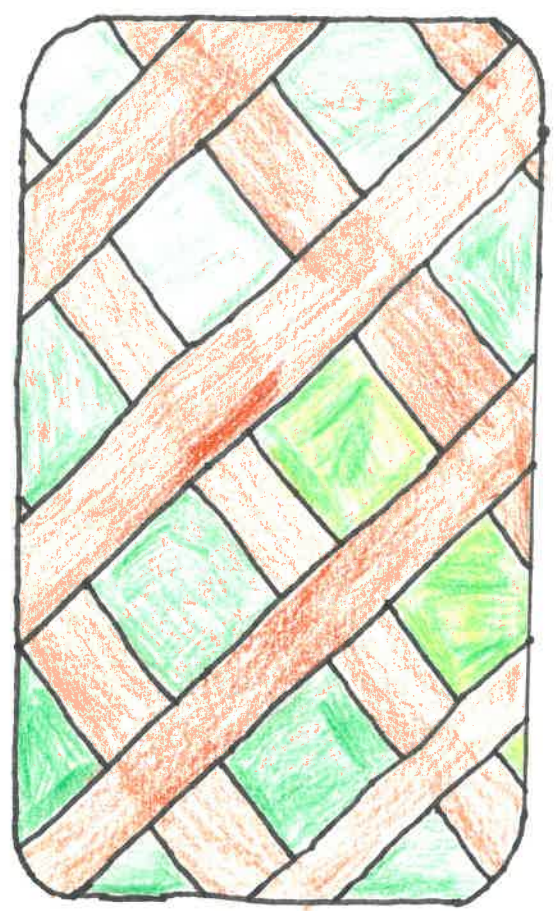
pijnboompitten

geitenkaas

bevoordigtresten

oven!

ovenschaal!



Bereidingswijze  
1. pak een ovenschaal  
bedek de bodem en  
de kanten met  
bladerdeeg leg  
daar een ovenpan-  
iertje overheen, vul  
de schaal met harde  
witte bonen 2. et 20 mi-  
nuten in de oven op 200°  
graden

2. Kwal na 20 min.  
uit de oven. schep  
een langje spinu-  
zie in de schaal zodat  
de hele bevoordigt  
is verdeel dat over  
de pan. Pak een  
brokkel de rest van  
de quiche over  
schep de rest van  
de spinazie op  
geitenkaas.

brokkel de rest van de geitenkaas.

trook de pynleesrumpen en over  
leg strookjes beladen met es bereer

2 p. 3. doc om in de oven op 180°C.  
trook de quiche uit de oven als het  
blad deeg gaar is 4. eet smakelijk!!!



# Pasta Bolognese

- 1 grote wortel
- 2 stengels bleekselderij
- 1 ui
- 100 gram Panchetta
- 350 gram Runder gehakt
- 500 gram gepelde tomaten uit blik
- glaasje wijn

! Pan met !!  
! Deksel !

\* Eerst bak wortel (in kleine stukjes) Bleekselderij (kleine stuk) en gesneden wort & ui.

\* Snij panchetta in kleine stukjes en bak mee met wortel, ui en bleekselderij.

\* Doe het gehakt erbij, paar minuten goed mee bakken.

\* Doe tomaten erbij

\* Bak dit op laag vuur ongeveer 3 en half uur met deksel half op de pan

# Surinaamse Cassavesoep Van Sivar



## Ingrediënten:

3 stukken cassave diepvries  
1 ui fijngesneden  
400 ml kokosmelk  
3x laurierblad  
8 pimentkorrels  
5 takjes selderij  
1.5 liter water

## Bereidingswijze:

1. Breng 1.5 liter water aan de kook.
2. Voeg de uien hieraan toe en roer het geheel.
3. Voeg een bouillonblokje, selderij en laurierblad toe.
4. Laat het geheel op zacht vuur koken.
5. Doe de cassave in de pan en voeg dan de kokosmelk toe.
6. Breng de soep op smaak met aromaat/zout.



# Tacho Chips, ovenschotel à la Damaris!

## ingrediënten + hoeveelheden

- △ 1 zak nacho (cheese) chips
- △ 2 paprika's - gesneden
- △ 2 rode uien-fyngesneden
- △ 1 blik mais
- △ 2 blikken gepelde tomaten
- △ 1 blikje geconcentreerde tomaat 😊
- △ 200 ml. (plantvriendige) creme fraiche
- △ olijfolie
- △ peper & zout
- △ knoflook (2)
- △ geraspte kaas zak
- △ chili + paprika poeder
- △ suiker (1 el)
- △ wijn Azijn of balsamico (1 el)
- △ witte bonen in tomatensaus blik
- △ evt. blik kidney bonen

## Benodigdheden

- ▷ Oven - 220 C
- ▷ grote Ovenschotel
- ▷ grote pan

mmmmmm



## Bereiding

- △ Fruit de ui met knoflook in met olijfolie in de pan
- △ Voeg de paprika toe, even bakken
- △ Voeg tomaten blikjes, mais & bonen blikjes toe
- △ Doe kruiden naar smaak erbij +/- 1/2 theelepel chili + paprika poeder
- △ Voeg 1 el suiker toe + Azijn → + peper & zout  
- even lekker laten pruttelen -
- ▷ De grote oven schaal invetten met olijfolie
- ▷ Vul 'm met laag van de lekkere saus, daarna laagje creme fraiche & klein laagje Nacho chips, gevolgd door de kaas.
- ▷ Dit herhalen met dikke laag chips met kaas - die worden lekker knapperig -
- ▷ In de oven voor 25 minuten

& Smullen MAAR!

👌👌



# Emilio'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 de pasta vervolgens af in een vergiet.*

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

***Eet smakelijk !!!***

# Italianse kip

• 1 dubbele kipvile snijden in plakjes en zetten in  
 ovenschaaltje alle fevele kanten oliefolie  
 en Italianse kruiden peper en zout boven op,  
 Italianse saus bovenop <sup>op</sup> geraspe kaas boven  
 op. en pasta (gekookt) en rooi-saus



stop de ovenschaal in de oven en bak het 20 min op 200°C

kipvile 2x, pasta, rooi-saus, geraspe kaas,  
 oliefolie, Italianse kruiden, peper, zout, Italianse saus,  
 mozzarella,

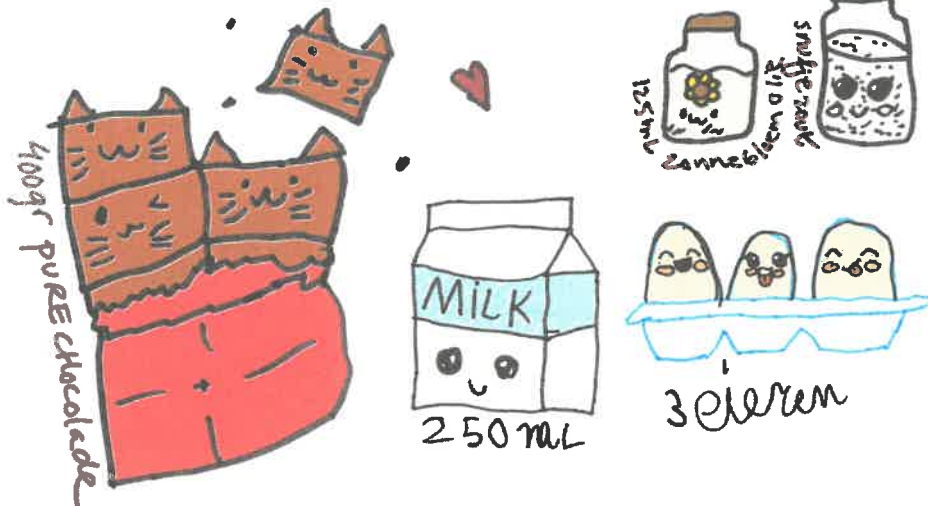
Italianse



# verjaardagtaart voor Ea

## Chocolade ganache taart

Recept uit de Volkskrant, van Yvette van Boven



### taart

225 gram zelfrijzend bakmeel  
350 gram bruine basterdsuiker  
snuf zout  
85 gram cacao poeder  
1½ theel. bakpoeder  
3 eieren  
250 ml melk  
125 ml zonnebloemolie  
2 theel. vanille-extract  
200 ml kokendheet water

### ganache

400 gram pure chocolade  
400 gram slagroom

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Vet twee bakblikken van 22 cm in, druk een vel bakpapier erin, vet dat ook goed in.

Meng alle ingrediënten, behalve het water, met een garde in een kom tot een glad beslag.

Roer het kokendhete water er scheut voor scheut door. Het is nu redelijk vloeibaar, dat hoort.

Verdeel het over de twee bakvormen en bak ze, in ongeveer 40 minuten gaar of totdat de bovenkant stevig aanvoelt wanneer u er voorzichtig in drukt en u een prikker in het midden van de cake kunt steken en die er schoon weer uitkomt.

Laat de cakes volledig afkoelen op een rooster.

Maak de ganache.

Verwarm de room in een steelpan met dikke bodem op laag vuur tot het bijna kookt. Draai het vuur uit en roer de chocolade erdoor, laat 5 minuten staan en roer dan nogmaals tot de chocolade gesmolten en de ganache egaal is. Laat afkoelen.

Til de cakes aan het bakpapier uit de vorm.

Prik de bovenkant van elke taart in met een prikker. Besmeer een van de twee cakes met wat glazuur en zet de andere erop.

Besmeer nu de volledige taart met de ganache. Laat 1 uur of wat mooi opstijven in de koelkast. Strooi wat cacao in een zeef en bestrooi de taart ermee.





voor: 4 personen parisa  
perfo

Ingrediënten:

- basilicum / pland
- parma zaanse kaas
- pindboom pijes
- lijve olie
- ~~sciroen~~ - soep
- folke parisa!
- knoflook

Bio

- Stap 1 pluk alle blaadjes
- Stap 2 von de plant ~~alle~~
- Stap 3 rooster de puree-  
loam pijpen
- Stap 4 rasp de kaas  
doe de blaadjes en de  
pijpen ~~alle~~ en de  
linde ~~en~~ de snobloek  
miser ~~in~~ de
- Stap 5 mis alles fijn
- Stap 6 maak de pasta  
hoe lang: 12 MN
- Stap 7 gief de pasta eruit
- Stap 8 doe het bij de  
la ~~de~~ resto bij de pasta.  
blaar sopie



INGREI ENTE

-BOONE

-AVOKADOO

WEP

-SLA TACOO VAN NINA

-KSEM VSES

-KAASS

-PEEPU:SOOT

-O

-EEST

MAE AM

OLE

-DAASNA

-MAKJUDU

-KASKL

-NU.NU.DOEK

-VITINDUO

-VU

-DOEATYSOR

-EEJUMOP





# Chocolade Macarons

60 gr chocolade  
185 gr poeder suiker  
185 gr gemalen amandelen  
2 eiwitten

100gr witte  
chocolade  
100 gr slagroom

185 gr suiker  
50 ml water  
2 eiwitten  
citroensap



verwarm de oven voor op 170°C  
Smelt de chocolade ou bain marie.

Meng de poeder suiker, gemalen amandelen en  
2 eiwitten. mix met de mixer en voeg  
gesmolten chocolade toe.

maak een suikersiroop, klop de eiwitten stevig  
met de citroensap, voeg de suikersiroop toe.  
voeg de macaron mix toe

maak rondjes van 3cm op de bakplaat. bak  
8 min.

~~mix~~ verwarm de witte chocolade en mix die  
met de slagroom en doe dat tussen de koekjes!

Bobby-Ray van Schip

## Gehakt met kriekskes naar Oma 's (België ) recept

Benodigdheden: (4 personen)

aardappelpuree :  
1,5 kg aardappelen  
200 gr melk  
200 boter  
Snuf nootmuskaat

Schil aardappelen en snijd in stukjes en kook gaar. Afgieten. Voer boter, melk en nootmuskaat toe, stampen en met garde glad roeren

Kriekskes:  
2 tl maizena  
Pot kersen op sap  
Maizena  
Vanille suiker naar smaak

Giet de kriekskes af.  
Doe het sap in steelpannetje. Voeg vanillesuiker toe.  
Roer maizena met klein beetje koud kersensap glad tot n papje.  
Doe beetje van maizena papje bij kersen sap en breng aan de kook. Het moet een gebonden saus worden; als ie te dun is nog beetje maizena erbij.  
Als alles gekookt heeft en saus heeft yoghurt-dikte; doe de kersen erbij en roer voorzichtig door.

Gehaktballetjes  
500 gr rundergehakt  
6 gram zout  
1l mosterd  
Snuf nootmuskaat

Werk met vork ingrediënten door elkaar. Maak kleine burgertjes. Pan flink heet laten worden (geen boter ofzo) en burgertjes lekker bakken met korstje.

Puree en kersen kan je warm wegzetten. Bak als laatste de burgertjes en serveer meteen.



# RECEPT

## FRANKLIN'S FRUITSHAKE

- STAP 1 pak de aardbeien en was deze
- STAP 2 pak de blender en doe de aardbeien er in
- STAP 3 snij de appel in stukjes en leg ze bij de aardbeien in de blender
- STAP 4 snij de bananen in stukjes en leg ze ook in de blender
- STAP 5 was de bosbessen en leg ze ook in de blender
- STAP 6 schenk de melk erbij in de blender
- STAP 7 EN BLENDEN MAAR!!!!
- STAP 8 schenk het in glaasjes en DRINKEN!!!!

*Benodigheden: Blender & Glazen*

*Ingrediënten: Een bak aardbeien + een appel + 2 bananen zonder schil + bakje bosbessen en een bekertje melk.*





# Aardbeien met Chocolade

## Dit moet er in...

500 gram aardbeien  
300 gram pure of melkchocolade  
Hagelslag  
Gebrande amandelschilfers  
Gekneusde pistachenoten (ongezouten)  
Vruchtenhagel  
Gekleurd musketzaag



## ...en zo maak je het!

1. Smelt de chocolade in een pannetje dat in een grote pan met zachtjes kokend water hangt, de zogenaamde au bain marie-methode.

Let wel op dat het hete water de bodem van het pannetje met chocolade niet raakt, zodat de chocolade niet oververhit wordt en dat er geen stoom langs de rand vrijkomt.

2. Doop met behulp van een klein vorkje, liefst met 2 tanden, de vruchtjes in de warme chocolade en duw ze ook meteen even in een van de krokante toppings.

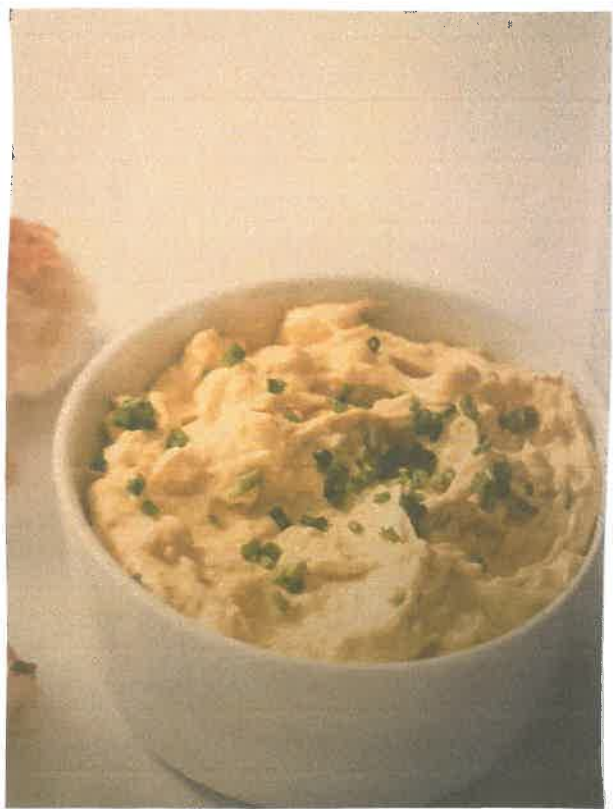
3. Laat ze op een vel bakpapier afkoelen en bewaar ze beslist niet in de koelkast (dan wordt de chocolade namelijk dof en dan kan hij wit uitstaan).

Recept van Milou R.

EIERSAZAVE  
4 PERSONEN 5-15 minuten  
in 6 minuten

- 5 eieren
- peper en zout
- kerriepoeder
- wortel 5-7 saus
- Klein sjalotje
- bieslook
- Heel mayonaise
- Heel mosterd

- 1 kook de eieren 8 minuten
- 2 Snij de eieren in kleine stukjes, doe er zout & peper en kerriepoeder op
- 3 Snij het sjalotje en de bieslook heel fijn, doe door de mosterd en mayonaise en roer alles goed door elkaar. Smullen maar!



# AMERICAN PANCAKES

## INGREDIËNTEN

- 230 GRAM BLOEM
- 16 GRAM BAKPOEDER
- 1 TL BAKING SODA
- SNUF ZOUT
- 1 TL SUIKER
- 2 EIEN
- 30 GRAM ROOMBOTER
- 300 ML MELK



- 1 doe alle ingrediënten in een mengkom en mix dit goed door elkaar. ik schep het beslag altijd in de pan met een juslepel, maar je kunt ook een kan of fles gebruiken en het in de pan gieten.
- 2 doe een beetje boter in de pan. in mijn pan passen ongeveer 3 pancakes tegelijk. zodra de pancakes belletjes krijgen aan de bovenkant kun je ze omdraaien. dan hebben ze nog maar kant nodig.
- 3- lekker amerikaans, serveer ze als een grote stapel en giet er stroop overheen smullen maar !!



# Pannenkoekjes op twiide

50 g boter

250 g ricotta

2 eieren

200 g kristal suiker

1/2 tl bakpoeder

150 g tarwemeel

~~blauwe~~

~~besen~~

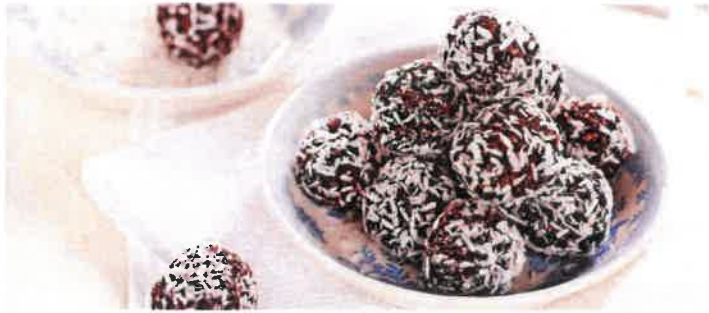
evt. frambozen



- verwarm de oven voor tot 220°C
- smelt de boter in een ovenschaal
- klop de ricotta met de eieren, melk en suiker.
- giet de gesmolten boter erbij
- roer de bloem en het bakpoeder erdoorheen tot egaal beslag.
- giet in de hete, beboterde ovenschaal.
- verdeel de blauwe bessen en evt. frambozen over de ovenschaal
- zet 25-30 minuten in de oven tot het geheel goudbruin en goed geresen is.
- bestrooi de pannenkoek evt. met poedersuiker, dien heet op.

water

# Chocolate balls (Chokladbollar)



## Ingredients

- 150 g Butter (room temperature)
- 1.5 dl Sugar
- 3 msk Cocoa
- 1 tsp Vanilla sugar
- 2 tbs Water or cold coffee
- 4 dl Oats
- Coconut rasp

1. Stir together the butter and sugar
2. Stir in cocoa, vanilla sugar, water (coffee) and oat
3. Form round balls and roll them in coconut rasp
4. Put the balls in the fridge for 1 hour and store them there as well.

Sebbe Kihlman  
Klas F Sophie

~~PIZZA~~

PIZZA

PIZZA





bananenkeek :3  
wat heb je nodig :3

# van kaat

- 130g havermout
- 2 bananen
- 1 ei
- 1 theelepel bakpoeder
- 1 theelepel kaneel
- 1 liter melk of andere
- Mandarijndes melk
- 2 appels
- 50g amandelen -> ik vind dat niet zo lekker
- 50g rozijnen



45 min  
in de oven

Zo doe je het

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.  
2. Schied een bakvorm met havermout  
3. Vermaal de havermout fijn en haal er  
de haver uit

4. Voeg nu alles toe, behalve de appels, rozijnen  
en amandelen

5. Voeg de appels en rozijnen toe  
6. Voeg de rozijnen en blokke appelen toe  
bestaand toe in de cakevorm en bak 45 min in de oven

# Pasta Bolo à la Beck



voor 4 personen

- 125 gr ontbijtspek in blokjes
- 1 ui
- 150 gr wortel in kleine stukjes
- 500 gr rundergehakt
- 1 bouillonblokje
- 1 blikje tomatenpuree
- 1 theelepel oregano
- 300 gr spaghetti

  
Julius  
Beck

  
veel  
Parmezaanse  
Kaas