

Recepten

klas Dominique en Cynthia

Oma's erwtenschotel

Mijn moeder heeft dit recept geërfd van mijn oma Tiny en die weer van mijn moeders oom Hay.

Ingrediënten

1 zak diepvries erwten
1 zak gerookte spekjes
2 grote uien
0,5 kilo aardappelen
0,25 liter kookroom
1 zakje versgeraspte kaas
2 teentjes knoflook
Peper en zout

Bereiding

Verwarm de oven op 220 graden
Snij de ui en fruit deze op een laag vuur
Voeg halverwege de spek toe
Schil en snij de aardappelen en kook ze beetgaar
Doe het ui en spek mengsel in een grote kom
Voeg de gekookte aardappelen eraan toe
Voeg daarna de bevroren erwtjes eraan toe
Pers de knoflook uit in de grote kom
Breng op smaak met peper en zout
Meng alles goed door elkaar en stort het in een oven schaal
Giet nu de kookroom over het geheel en maak het af met een laagje geraspte kaas
Zet de schotel in de oven en bak het in 30 minuten gaar

Smakelijk eten!



Lasagne voor 4 personen

- 1 ui
- 2 tenen knoflook
- 2 eetlepels olie
- 200 gr wortel
- 125 gr bleekvelderij
- 500 gr rundergehakt
- 1 theelepel oregano
- 1 theelepel tijm
- 1 klein blikje tomatenpuree
- 400 ml geraspte tomaten
- 400 gr tomatenblokjes
- 1 blokje runderbouillon
- Een beetje peper en zout
- 2 bollen mozzarella
- 12 lasagnebladen
- geraspte kaas

Bechamelsaus

- 500 gr boter of margarine
- 60 gr bloem
- 600 ml melk
- Een beetje peper en zout

Materialiaal

- Grote ovenschaal

Van
Folie

NAAM= JOA. ALPAY

GROEP = 6

LIEVELINGSETEN= VISPAELLA MET EXTRA GAMBA'S



INGREDIENTEN=

1. PAELLA RIJST
2. ZEEVRUCHTEN MIX MET INKTVIS-SCHELPEN-MOSSELEN EN MEER
3. GAMBA'S
4. OLIJFOLIE
5. UI
6. PETERSELIE
7. KNOFLOOK
8. CHORIZO
9. VISBOUILLON BLOKJE
10. PEPER
11. ZEEZOUT
12. CITROEN



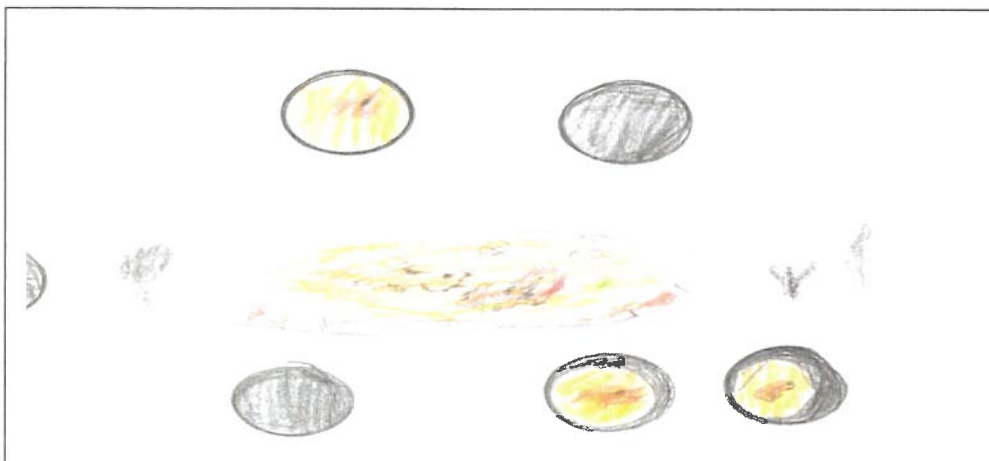
NODIG=

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. 25 MIN LATEN INTREKKEN
4. ZEEVRUCHTEN BAKKEN MET UI- KNOFLOOK- PEPER- ZEEZOUT
5. GAMBA'S BAKKEN IN OLIJFOLIE MET UI-KNOFLOOK-PEPER-ZOUT
6. CHORIZO IN STUKJES EN BAKKEN
7. GAMBA'S- ZEEVRUCHTEN MENGEN MET PAELLA RIJST
8. CITROEN IN STUKJES SNIJDEN
9. PETERSELIE SNIJDEN EN OVERHEEN STROOIEN

EET SMAKELIJK



Recept Moluks

ob.p

Gado gado

- | | | |
|----------------|------------------|----------------|
| 1: komkommer | 6: pinda saus | 11: gember |
| 2: tauge | 7: pindakaas | 12: rode peper |
| 3: sla | 8: natuwr arzijn | 3: knoflook |
| 4: ei | 9: suiker | 1 1/2: djeroek |
| 5: gebakken ui | 10: ketjap | |

Je bereidt één bak met groente: je snijdt de komkommer en sla je kookt de eieren hard en de tauge laat je even in kokkend water liggen.

Pindasaus: in de pan doe je de pindakaas natuwr arzijn en suiker.

In de vijzel maal je de knoflook, peper, gember en djeroek.

Die doe je er na in de pan en roer je in één geheel en voeg ook nog wat water toe. Breng het langzaam aan de kook.

Proef of de goed is. Voeg eventueel nog wat zout toe. Vergeef niet goed je roeren tussen door. Set veer nu de pindasaus over de groente. Spooë tot slot nog de gebakke uiffes er over heen.

Selamat makan! (Eet smakelijk in moluks)

K A B A O M M Shad

Als je kabab wilt maken voor twee tot vier personen heb je half kilo gehakt vlees van lam, drie kleine uijes knoflook een bol ui een een heel tomaat beter dat je de tomaat in warm water doet warmen wat voor 5 minuten dan is het makkelijker om te pellen en een hele aardappel je moet alles heel klein snijden je mag zelf kiezen welke kruiden je kiest ik kies zelf komijn en zwarte peper en witte peper alles samen mengen ~~en~~ een bol vorm maken roest by de oven daarin plat maken met je handen te pan moet al warm zijn als je dat hebt gedaan twee scheperolijfolie dan bakke alle twee kanten

Profiteroles

Sasha

Ingrediënten:

voor de soesjes:

100 mL melk

100 mL ~~water~~ wasser

100 gr room boter

$\frac{1}{4}$ TL zout

100 gr bloem

3 of 4 eieren

voor de vulling:

van der linden slagroomijs

voor het chocoladeglazuur:

100 mL slagroom

200 gr pure chocola

100 gr poedersuiker

op de andere kant bereiding

Overwood
Soda brood.



500 gram bloem Morris

1 theelepel zout
1 theelepel

1 theelepel bakingsoda

400 gram karnemelk

2 eetwarme olie voor op
200 g eieren. Roer de droge

ingredienten door elkaar
en roer de vloeistoffen

door. Deeg is nu het brood

zamenhangend. Schik de

Heer op een met bloem bestoven
aanrecht en bak voor 45 min.

in (keel) 1 leg 4 deure op
bakpapier met bakpapier

Go to the south coast of Ireland
and you will find a mood of
mood of the sea and the gale



Irish Wheaten Bread (Brown Soda Bread) Recipe

Traditional Irish Soda Bread - The Last Fo...

Homemade Irish Soda Bread Recipe: How to Make It

Irish brown loaves



Deeg

- 600 gram bloem
- 500 gram suiker
- 7 1/2 dl karnemelk
- 3 eetlepels backin
- 175 gram gesmolten boter
- 12 eetlepels kaneel of speculaars

Glazuur

- 175 gram gesmolten boter
- 350 gram poedersuiker
- 3 eetlepels cacao
- 1 ei

☆ JOA. skaneel - ☆
 ☆ taand ☆
 ☆ ☆

Meng alles, voor het deeg door elkaar tot je een mooi glad deeg hebt. Doe het deeg erin en bak 40/50 Min Jaar. Steek een satepriker in het midden. Als hij droog is is hij klaar. Laat het af koelen

Maak het glazuur, door alles door elkaar te roeren.

Geen water of zo. Als je het lang genoeg door elkaar roert wordt het glad.

Bestrijk de glazuur en strooi er spikels erover
 laat het drogen, smakelijk eten

Aardappel Kugel



- ❖ 8 middelgrote aardappelen
- ❖ 2 uien
- ❖ 6 grote eieren
- ❖ 1/2 kop olie
- ❖ 4 eetlepels bloem voor alle doeleinden
- ❖ 1 ophopend eetlepel zout
- ❖ 1/2 tot 1 theelepels peper
- ❖ Zure room voor garnering
- ❖ Gehakt bieslook voor garnering

Hoe het te maken

1. Verwarm de oven tot 400 F (200 C). Olie een ovenschaal van 13x9x2-inch.
2. Gebruik een doosrasp of keukenmachine met een raspschijf en rasp de aardappelen en uien grof. Laat het 3 tot 5 minuten staan. Plaats in een vergiet of een schone theedoek en pers overtollige vloeistof eruit.
3. Klop in een grote kom eieren, olie, bloem, zout en peper bij elkaar. Opzij zetten.
4. Voeg de geraspte aardappelen en uien toe aan het eimengsel. Meng tot een gladde massa met een grote lepel.
5. Giet het Kugelbeslag in de voorbereide ovenschaal en strijk de bovenkant glad met een spatel.
6. Bak de kugel, onbedekt, in de verwarmde oven gedurende 1 uur, of tot hij goudbruin is aan de bovenkant. Als de kugel klaar is, moet een mes dat in het midden is gestoken, er schoon uitkomen.
7. Plaats de ovenschaal op een rooster om iets af te koelen voordat u in vierkanten snijdt om te serveren. Serveer met een klodder zure room en bestrooi met bieslook indien gewenst.

PITA- WENTELTEEFJES

Ingredienten:

1 pak pitabroodjes

1 ei

200cl havermelk

1 dopje vanille extract

hoe:

ei, melk en vanille mixen in een kom

de pitabroodjes in 4 stukken snijden

de stukjes pitabrood in het mengsel leggen

(met een vork open buigen zodat het eimelkspul

ook aan de binnenkant

kan komen)

zachtjes bakken, met de deksel op de pan

Zooooo lekker!

aan het eind kan
je er nog suiker op doen



Recept Zoerjes

halloboer

INGREDIËNTEN

- 250 gram water
- 250 gram melk
- 250 gram ongezoeten roomboter
- 250 gram bloem
- snuf zout
- 10 eieren (M)

INSTRUCTIES

1. Doe water, melk en boter in een pannetje en breng aan de kook, zodra het kookt haal je de pan van het vuur.
2. Roer de gezeefde bloem en het zout met een garde door het mengsel. Zet het pannetje weer op een laag vuur om de massa goed gaar te maken. Dit duurt enkele minuten. Het moet een droge bal worden die loslaat van de bodem. De bodem kan licht aanbakken tussendoor, roer dit met een spatel goed door.
3. Haal de pan van het vuur en hevel het beslag over in een beslagkom. Voeg daarna de eieren stuk voor stuk toe terwijl je dit met de spatel door blijft roeren. Werk vrij vlot door zodat het ei niet de kans krijgt om te stollen.
4. Als je het zwaar vindt, zou je dit ook met een handmixer kunnen doen op de laagste stand. Het resultaat moet een mooi glanzend beslag/deeg zijn.
5. Vul een stevige spuitzak met gladde spuitmond met het soezenbeslag en spuit de soesjes op een met bakpapier beklede bakplaat. Als er puntje bovenop zitten, kun je je vinger natmaken met wat water om deze plat te drukken.
6. Bak de soezen in 15-20 minuten gaar en goudbruin op 200 °C (boven- en onderwarmte).
7. Laat ze afkoelen, snij ze open en vul met slagroom. Serveer met aardbeien.



noah

Ingrediënten voor paddenstoelenrisotto (6 personen, zonder wijn)



- 1 ui, fijngesneden
- 2 selderij stengels, fijngesneden
- 400 gram risotto rijst
- Zout
- Zwarte peper
- 2 Bakjes paddestoelenmix
- Een klein bosje verse peterselie
- Sap en rasp van 1 kleine citroen (liefst biologisch)
- 2 theelepels boter
- 2 handen geraspte kaas
- 1.5 liter warme bouillon (vers of van blokje)
- 1 zakje gedroogde porcini paddenstoelen

Bereiden

1. Doe de gedroogde porcini paddenstoelen in een bakje. Giet hier één soeplepel warme bouillon overheen. Laat dit een paar minuten staan en haal ze als ze zacht zijn uit de bouillon. Hak ze fijn. Bewaar de bouillon in het bakje.
2. Neem een grote pan en laat een klontje boter smelten. Voeg hier de ui en selderij aan toe. Laat dit op een laag vuur 5 minuten zacht worden. Voeg nu de fijngehakte paddenstoelen erbij en bak nog 7-10 minuten. Regelmatig roeren. Zet daarna het vuur hoger en voeg hier de risotto rijst aan toe. Roer goed door.
3. Voeg hier het bouillon toe waar de porcini in hebben geweekt. Roer ook de fijngehakte porcini en een snuf zout door de risotto. Schep een soeplepel bouillon door de risotto en roer ook dit weer goed door. Draai het vuur weer op een lage stand en blijf bouillon toevoegen en roeren. Voeg elke keer als het vocht bijna opgenomen is weer een schepje nieuwe bouillon toe. Ga hiermee door totdat de rijst zacht is, maar wel een kleine bite heeft. Dit duurt ongeveer 30 minuten.
4. Neem de risotto van het vuur en roer hier de boter, de kaas, citroenrasp en citroensap doorheen. Doe een deksel op de pan en laat de risotto ongeveer 3 minuten rusten, verdeel over de borden en besprenkel met fijngehakte peterselie en zwarte peper.

Vegetarische hariza soep van Noa



Ingrediënten 4 personen

2 middelgrote uien
2 tenen knoflook
3 el milde olijfolie
3 stengels bleekselderij
200g wortelen
4 cm verse gember
3 el ras el hanout
1/2 el zout
2 el tomatenpuree
4 tomaten
1 el ghee
1 l water

100g vermicelli
200g linzen in blik
200g kikkerwten in blik
15g verse koriander
15g verse plate peterselie
1 citroen



1

Snipper de ui en snijd de knoflook fijn. Verhit de olie in een pan en fruit de ui en knoflook 3 min. Snijd de bleekselderij in dunne boogjes, snijd de wortel in blokjes van een 1/2 cm en rasp de gember. Voeg de bleekselderij, wortel en gember toe aan het uimengsel en bak 3 min. Voeg de ras en hanout, het zout en de tomatenpuree toe, roer goed door en bak 2 min. Snijd de tomaten in kwarten en voeg toe. Roer de ghee erdoor en voeg het water toe.

2

Breng de soep aan de kook en laat 15 min zachtjes doorkoken. Voeg de vermicelli toe en kook nog 10 min. Laat onder tussen de linzen en kikkerwten uitlekken, spoel af onder koud stromend water en voeg toe. Vewarm de soep nog 2 min. En breng op smaak met peper en eventueel zout. Snijd de peterselie fijn en de citroen in parten. Serveer de soep met een partje citroen en bestrooi royaal met fijn gesneden kruiden.

aaron Tomaten soep duurt 20 min

Ingrediënten

- 400 gr tomaten
- 1 paploffe of een ui
- 2 tenen knoblook
- 400 ml groentebouillon
- 1 fl gerookte paprika poeder
- 1 fl rozemarijn
- snufje zout peper
- scheut kookroom

bereidingswijze

- snipper het paploffe en snijd de tenen knoblook fijn.

- giet een scheutje olijfolie in een hapjespan en brunt de ui aan voor 5 min.

- bak de laatste minuut de knoblook en bruin den mee.

- snijd onderdussen de tomaten in stukken

- bak de tomaten nog 5 min mee en voeg dan de bouillon

Soe. laat de soep 10 min zachtjes pruttelen
pureer de soep vervolgens met een staafmixer
en breng op smaak met een snufje zout
en peper. en scheutje kookroom
en klaar is kees.

kiki Brouwer Dikke Chocolate Chip cookies

- 100 gram ongezouten roomboter
- 120 gram lichtbruine basterdsuiker
- 30 gram fijne kristalsuiker
- 1 ei (M)
- 1 theelepel vanille extract
- 220 gram bloem
- snuf zout
- 1 theelepel baking soda
- 100 gram chocolate chips melk of puur (+extra)



hoe maak je ze?



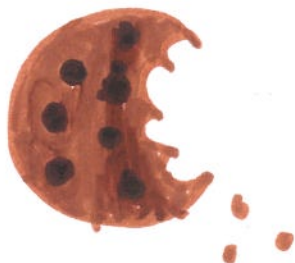
Doe de boter, basterdsuiker en fijne kristalsuiker in een kom en mix tot een romig geheel. Voeg het ei en het vanille-extract toe en mix tot een glad mengsel.

Voeg het bloem, zout en de baking soda toe en zet de mixer uit zodra de bloem is opgenomen. Kneed de chocolate chips door het deeg.

Laat het deeg minstens 2-3 uur rusten in de koelkast (maar het liefst de hele nacht), verdeel het deeg daarna in 12 gelijke stukken.

Draai balletjes van de stukjes deeg en leg ze met voldoende tussenruimte op de bakplaat. Ik heb altijd 2 bakplaten nodig om alle koeken te bakken. Duw nog wat extra stukjes chocolade in de balletjes deeg.

Bak in een voorverwarmde oven van 170 °C in ongeveer 14 minuten goudbruin. Laat ze een paar minuten op de bakplaat afkoelen en verplaats ze daarna naar een rooster waar ze volledig af kunnen koelen.



Super lekker!

je  eigen  BURRITO  misschien wordt
 door wrel gilles  ~~me~~  sou zelf maak
 burrito dag!

noodig:

- 400 gr. gehakt
- blikje kidneybonen
- blikje tomatenblokjes
- 1 courgette in stukjes
- 1 ui fijn snijden
- teentje knoflook
- mespuntje kaneel
- grobbe paprikapoeder
- tortilla wraps

burrito



burrito



god



berading:

fruit de ui met de knoflook
 rul het gehakt
 roer de courgette en de
 tomatenblokjes er doorheen
 en de rest van de kruiden

carre



gilles



Schep het mengsel
 in de tortilla-
 wraps en
 vouw ze dicht.

Bestrooi ze met
 kaas (kan ook erin, of allebei)
 en doe ze in de oven voor 20-30
 minuten totdat de kaas gesmolten is.

En daarna: **OPETEN!**

met
 Guacamole!



Sushibowl

25 min

1 persoon

ingrediënten

- radijs 1/2 kopje
- komkommer 1/2
- urotorijst 75 gr
- avocado 1/4
- gember 1,50 cm
- mayonaise 50 gr
- sesamzaad 1/2
- zalm snippers 80 gr
- sojasaus 10 ml
- suiker 1,50 dl
- witte wijnazijn 2 el
- peper en zout

Meng de witte-wijnazijn, suiker, zout met de komkommer en radijs.

Meng de mayonaise met de gember. Kook de rijst en snij alles klein.

Mak er een mooi geheel van.

Eet smakelijk!

erf met sojaboontjes



stamf hier vanaf

Mama

CLUB JANDWICF

ala MAOXI!!



- 3 bruine boterhammen
- 1 avocado
- 1 ei
- 3 plakjes bacon
- 3 plakjes kaas
- ~~• 3 plakjes kaas~~
- mayo
- peper & zout
- satéprikker 2x

stap 1

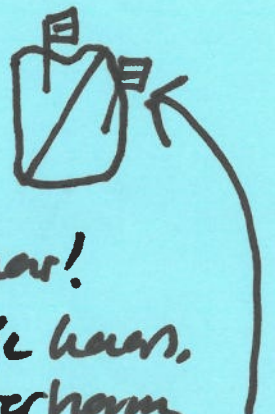
- 3 plakjes bacon in de koekenpan: lekker crunchy bakken

stap 2

- 3 plakjes kaas snijden
- avocado door midden en in kleine plakjes

stap 3

- eitje bakken: met crispy randjes




stap 4


- boterhammen toosten en bouwen maar!
- 1^e boterham: beetje mayo, plakje bacon, plakje kaas, avocado, gebakken eitje. 2^e boterham er op!
- 2^e boterham: beetje mayo, plakje bacon, kaas en avocado
- 3^e boterham: er boven op! Satéprikker er door, schuin! doormidden snijden!

Zalm la Deek a

met komkommer & yoghurt

voor 2 pers! 

→ yoghurt
& komkommer
mixin 

→ komkommer
in blokjes
snyden +
schillen
& zaadjes
verwijderen 

2 Naan broden

1 Chili peper + koriander
(voor papa & mama)


1/2 komkommer

1 Citroen

4 lepels yoghurt

2 x 200 gr zalmfilet

1 lepel Jan doeri curry

Oliefolie 



Be smeer
de zalm
met de
Jan doeri
pasta



Bak de
zalm
elke kant
1 1/2 min
op hoog
vuur



  Klaar! 

en smullen
maar

Sipra Beck



😊 Hasselback aardappeltjes😊 door

Denne :)

Vorbereiding tijd 10 MIN

Kook tijd 1 UUR

Totale tijd 1 UUR EN 10 MIN

Er zijn zo veel manieren om aardappels te bereiden. Dus waarom niet eens wat anders. Deze hasselback potatoes kosten echt niet veel meer tijd dan aardappelpartjes uit de oven maar zien er wel spectaculair uit!

Wat heb je nodig?

Oven

Handig: 2 pollepels of iets wat daarop lijkt qua dikte

INGREDIENTEN

Aardappels

Wortel

Olijfolie

Peper & zout

Optioneel: iets van kruiden voor garnering

INSTRUCTIES



Verwarm de oven voor op 180 graden hete lucht.

Ik laat de schil zitten en was de aardappelen even onder koud water. Schil de aardappelen als je dat niet lekker vindt.

Het is niet per se nodig maar wel handig: 2 pollepels! Belangrijk bij hasselback aardappelen is natuurlijk dat ze mooi open waaieren maar wel aan 1 stuk blijven. Dit betekent voorzichtig de aardappelen dun insnijden tot net iets boven de onderkant. En dat gaat heel gemakkelijk als je de aardappel tussen twee pollepels legt.

Smeer de aardappelen na het insnijden met olie, peper en zout. Zorg dat er overal een laagje olie zit.

Wortel is natuurlijk optioneel. Je hoeft het niet voor de hoeveelheid groente te doen maar het ziet er wel leuk uit en de wortel wordt ook heerlijk zacht en zoet.

Ga je voor de wortelversie? Snijd de wortel net zo dun als de aardappel en vet in met een beetje olijfolie. Steek ze dan voorzichtig tussen de aardappelschijfjes. Pas op dat de aardappel hierdoor niet in stukken breekt.

Leg de aardappelen op een met bakpapier of aluminium beklede bakplaat en bak voor ongeveer een uur of tot ze mooi bruin/krokant en zacht van binnen zijn. Baktijd is sterk afhankelijk van de grootte van de aardappelen. Neem dus ook aardappelen die hetzelfde zijn qua formaat.

Serveer met nog een drizzle olie, grof zeezout en wat verse kruiden. Smakelijk!

REGENBOOG-CAKE

Recept van Pippa R.

Wat je nodig hebt

550 g tarwebloem
1 tl Bakoda
1 tl bakpoeder
1 tl zout
820 g ongezouten roomboter
500 g fijne kristalsuiker
1 citroen niet
4 middelgrote eieren
700 ml volle melk
250 ml zonnebloemolie
2 tl vanille-extract
50 g Cake Decor regenboogkleurstoffen
50 g custard poeder
1 vanillestokje
250 g witte basterdsuiker



Uitleg

Verwarm de oven op 175 graden. Pak een kom en doe de boter en suiker in de kom. Rasp de citroenschil en voeg toe. Voeg ook de eieren toe en klop na elk ei goed door. Schenk langzaam de melk, zonnebloemolie en vanille-extract erbij. Zet de mixer op de laagste stand en voeg het bloemmengsel toe.

Verdeel het beslag in gelijke delen over 5 kommen. Geef het beslag in elke kom een andere kleur met kleurstof.

Schenk de inhoud van 3 kommen in de springvormen. Bak de cakes in 16-18 min. gaar. Steek de satéprikker in het midden van de cakes. Als deze er schoon en droog uitkomt, dan zijn de cakes gaar. Haal de cakes uit de oven en laat ze 10 min. afkoelen in de vorm, op een rek.

Haal ze uit de springvormen en laat ze in ca. 45 min. helemaal afkoelen. Schenk het overige beslag in 2 springvormen en bak in ca. 20 min. gaar.

Meng ondertussen de rest van de suiker met de custardpoeder en 100 ml melk. Halveer het vanillestokje in de lengte en schraap met een mes het merg eruit.

Breng de rest van de melk in een kleine steelpan aan de kook met het vanillemerg en het uitgeschraapte vanillestokje.

Haal de melk van het vuur, verwijder het vanillestokje en giet een scheutje hete melk bij het custardmengsel. Roer goed en voeg al roerend de rest van de melk toe.

Giet alles terug in de pan en breng het roommengsel al roerend aan de kook. Laat ca. 2 min. koken tot de room dik wordt. Giet de room in een lage schaal en dek hem af met vershoudfolie om velvorming te voorkomen. Laat 30 min. afkoelen.

Klop met een handmixer de rest van de boter met de afgekoelde banketbakkersroom en de basterdsuiker op lage snelheid in 10 min. tot een gladde crème.

Maak de bovenkanten van de 5 cakes recht door de bolling eraf te snijden. Verdeel de botercrème in 10 delen. Leg de blauwe cake op een schaal. Bestrijk de cake met 1 deel van de botercrème.

Leg de groene cake ondersteboven op de blauwe en bestrijk met 1 deel van de botercrème. Herhaal met de gele, oranje en rode cakelagen en nog 3 delen botercrème. Bestrijk de bovenkant en zijkanten met 2 delen botercrème en laat de taart ca. 15 min. in de koelkast opstijven.

REGENBOOG-CAKE

Recept van Pippa R.

Wat je nodig hebt

550 g tarwebloem
1 tl Bakoda
1 tl bakpoeder
1 tl zout
820 g ongezouten roomboter
500 g fijne kristalsuiker
1 citroen niet
4 middelgrote eieren
700 ml volle melk
250 ml zonnebloemolie
2 tl vanille-extract
50 g Cake Decor regenboogkleurstoffen
50 g custard poeder
1 vanillestokje
250 g witte basterdsuiker



Uitleg

Verwarm de oven op 175 graden. Pak een kom en doe de boter en suiker in de kom. Rasp de citroenschil en voeg toe. Voeg ook de eieren toe en klop na elk ei goed door. Schenk langzaam de melk, zonnebloemolie en vanille-extract erbij. Zet de mixer op de laagste stand en voeg het bloemmengsel toe.

Verdeel het beslag in gelijke delen over 5 kommen. Geef het beslag in elke kom een andere kleur met kleurstof.

Schenk de inhoud van 3 kommen in de springvormen. Bak de cakes in 16-18 min. gaar. Steek de satéprikker in het midden van de cakes. Als deze er schoon en droog uitkomt, dan zijn de cakes gaar. Haal de cakes uit de oven en laat ze 10 min. afkoelen in de vorm, op een rek.

Haal ze uit de springvormen en laat ze in ca. 45 min. helemaal afkoelen. Schenk het overige beslag in 2 springvormen en bak in ca. 20 min. gaar.

Meng ondertussen de rest van de suiker met de custardpoeder en 100 ml melk. Halveer het vanillestokje in de lengte en schraap met een mes het merg eruit.

Breng de rest van de melk in een kleine steelpaan aan de kook met het vanillemerg en het uitgeschraapte vanillestokje.

Haal de melk van het vuur, verwijder het vanillestokje en giet een scheutje hete melk bij het custardmengsel. Roer goed en voeg al roerend de rest van de melk toe.

Giet alles terug in de pan en breng het roommengsel al roerend aan de kook. Laat ca. 2 min. koken tot de room dik wordt. Giet de room in een lage schaal en dek hem af met vershoudfolie om velvorming te voorkomen. Laat 30 min. afkoelen.

Klop met een handmixer de rest van de boter met de afgekoelde banketbakkersroom en de basterdsuiker op lage snelheid in 10 min. tot een gladde crème.

Maak de bovenkanten van de 5 cakes recht door de bolling eraf te snijden. Verdeel de botercreme in 10 delen. Leg de blauwe cake op een schaal. Bestrijk de cake met 1 deel van de botercreme.

Leg de groene cake ondersteboven op de blauwe en bestrijk met 1 deel van de botercreme. Herhaal met de gele, oranje en rode cakelagen en nog 3 delen botercreme. Bestrijk de bovenkant en zijkanten met 2 delen botercreme en laat de taart ca. 15 min. in de koelkast opstijven.

MauRizio's

Aubergines

onze Sardijnse buurman
maakt de allerlekkerste
aubergines ter wereld.

je hebt alleen een
barbeque nodig.

door: Joe doctet

ingrediënten:

(8 pers.)

4 Aubergines

2 Tomaten

4 zongedroogde Tomaten

4 Tenen Knoflook

1 gedroogde peper (klein!)

Olijfolie (lekkere)

Zout



© Recept ©



1. Snijd de Tomaten, zongedroogde Tomaten, knoflook & het peperkje in zo klein mogelijk stukjes en laat uit lekken in een vergiet. mix alles door elkaar met olijfolie.
2. Snijd de aubergines in de lengte door.
3. Snijd de aubergines in. maak een "roostertje" met inkepingen van 0,5 cm diep. bestrijk de aubergines met olijfolie.
4. verdeel de Tomaten mix over de 8 helften aubergines.
5. leg de aubergines op de BBQ voor ongeveer een halfuur tot de onderkant zwartgeblakerd is ende bovenkant zacht.
6. blbn appetito!







Pierogie!

Wat heb je nodig?

1. $\frac{1}{2}$ kilo bloem
2. 2 eetlepels zout
3. $\frac{1}{2}$ kilo aardappels
4. 1 blokje kwark (kwark = poolse kaas)
5. 1 ui

Deeg

Doel het water bij de bloem, kneed het samen tot het een klei is en het een soepel ballen is. rol het deeg uit met een rolleer tot ongeveer 1 mm. doe de kwark met het deeg met een glas. doe op elke cirkel een beetje vulling, plooi het in twee en knijp de zand dicht. zodat de pierogie niet open gaat tijdens het bakken. kook de pierogie 5 minuten. en als je het nog lekker vind kan je het nog even bakken. server met yoghurt!

De vulling

kook de aardappels snijde de ui kleine blokjes en doe het in de pan. bak de ui tot ze een beetje goud zijn. puree de gekookte aardappels. doe dan de ui, aardappel-puree, de kaas en wat peper erin.

Eets makkelijk!

Pasta Pesto van Stella & Julie

wat heb je nodig voor 4 personen:

basilicum
pijnboompitten
parmezaan- en pecorino 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 parmezaan- en pecorino kaas 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

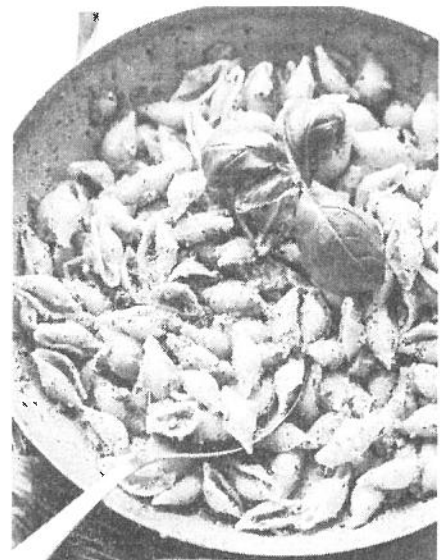
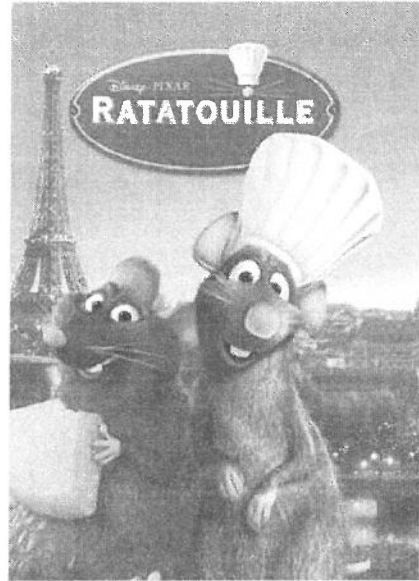
9 bak de kip als het gaar is het klaar

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!






Voor: 4 personen

Gado Gado

INGREDIËNTEN:

- rijst 300gr
- tougë 250gr
- spits kool 250gr
- eieren 4
- sperziebonen 500gr
- gebakken uitjes 4 lepels
- gado gado saus 500 ml
- kroepoek (zoveel als je wil)

-
- Stap 1: rijst en ei koken.
 - Stap 2: spits kool fijn snijden en bakken
 - Stap 3: sperziebonen koken
 - Stap 4: tougë 30 sec in warm water
 - Stap 5: Gado gado saus maken in een pannetje met water (warm water) en de helft gado gado saus
 - Stap 6: tafel dekken en lekker eten!   

Loet

recept: Kip-empanada met geraspte kaas

ingrediënten: ui	1 st
(voor 2 personen) Mexicaanse kruiden	2 tL
Kipfiletstukjes	200 g
Tomatepuree	1/2 kuipje
Geraspte kaas	25 g
Bladerdeeg* (1) (2)	2/3 rol
Olijfolie	2 el
Peper en zout	naar smaak



benodigdheden: Hapjespan met deksel, bakplaat met met bakpapier, oven.

bereidingswijze: Verwarm de oven voor op 220 graden. Snipper de ui. Verhit 1 el olijfolie per persoon in een hapjespan met deksel op middelhoog vuur en bak de ui en 1 tL mexicaanse kruiden per persoon een halve minuut, toé de kruiden beginnen te geuren. Snijd ondertussen grote kipfiletstukjes klein. Zet het vuur lager, voeg de kip toe en bak 3-4 min. Voeg per persoon 1/4 kuipje tomatepuree en 1 el water toe aan de kip. Laat de kip, afgedekt, 5 min zachtjes koken op laag vuur. Snijd per persoon 1/3 van de bladerdeegrol en leg het bladerdeeg op een bakplaat met bakpapier. Leg het kippenmengsel aan één kant van het bladerdeeg, strooi hier geraspte kaas op en vouw de andere kant van het bladerdeeg eroverheen, zodat je een rechthoekige empanada overhoudt. Druk de randen voorzichten dicht met een vork. Bak de empanada 10-15 minuten in de oven, of toé hij bruin is.

Eet smakelijke

12 Cupcakes van Mila Mooij

Ingrediënten

2 eieren

125g suiker

125g zelfrijzend bakmeel

125g Roomboter

2 eetlepels melk

Cupcak bakblik

Papieren cupcake vormpjes

Oven op warmen 180 graden.

Mix de boter en de suiker.

Voeg een voor een de eieren toe en goed blijven mixen.

Voeg stapsgewijs het zelfrijzend bakmeel toe, terwijl je goed blijft mixen.

Voeg twee eetlepels melk toe en mix voor de laatste keer goed door.

Stop de papieren cupcake vormpjes in het bakblik. Verdeel het beslag over de twaalf vormpjes. Doe het bakblik in de oven en laat het 20 min bakken op 180 graden

Eet smakelijk!

en je kan het nog versieren





Mats
zijn
Nachos

ingredienten plus da
1 gehakt met knoflook braden
~~2~~ 2 mais en zwarte
bonen toevoegen
alles snijden en op je bord
leggen

