



Week van de smaak

@ De Twijg

14- 24 november 2013





Cocktail

Dit heb je nodig:

- sinaasappelen
- rode grenadine
- kristalsuiker

Zo maak je het:

Ga met de helft van een sinaasappel langs de rand van het glas en dop deze in een schaaltje met suiker.

Pers de sinaasappelen. Doe een bodempje grenadine in een mooi glas en giet op een lepel het verse fruitsap erbij.

6de leerjaar





Wraps

Dit heb je nodig:

- 1 pak wraps
- 1 doosje philadelphia kaas
- 4 mandarijntjes
- doosje dille kruiden

Zo maak je het:

Smeer de philadelphia op de wraps.

Snij de mandarijntjes in fijne stukjes en verdeel over de kaas.

Doe het dillekruid over de mandarijntjes.

Rol de wrap toe en doe er zilverpapier rond.

Rol de wraps in het zilverpapier.

Steek om de 5 cm een prikkertje.

Snijd tussen de prikkertjes door om de wraps in stukjes te verdelen, en...smullen maar!

2de kleuterklas

Komkommer krokodil

Dit heb je nodig:

- 1 komkommer
- cocktailprikkers
- snacks naar keuze: cherrytomaatjes, cocktailaugurken, mozzarellabolletjes, druiven zonder pit, olijven, blokjes kaas,....

Zo maak je het:

Leg de komkommer op een serveerblad.

Maak spiesjes van wat je lekker vindt: cherrytomaatjes, blokjes kaas, witte druiven, stukjes salami of andere worst, stukjes ananas of meloen, stukjes bleekselderij, halve snack komkommertjes, stukjes paprika, etc.

Steek vlak voor het serveren de spiesjes met hapjes in de komkommer en klaar is de krokodil traktatie.



Instappertjes

Gekke toastjes

Dit heb je nodig:

- toastbrood
- eieren
- hespenworst
- mayonaise
- komkommer
- cocktailprikkers
- uitsteekvormpjes

Zo maak je het:

De eitjes worden op voorhand hard gekookt. Een volwassene kan het brood lichtjes roosteren en de komkommer in dunne plakjes snijden.

De kinderen kunnen vormen uit het brood steken met de koekvormpjes.

Dit kunnen ze ook doen met de hespenworst. Als je deze 2 daarna op elkaar legt heb je een prachtig toastje.

De overschot van het vleesbrood mengen de kids met een beetje mayonaise, om dan weer op andere toastjes te smeren.

De eitjes pellen is ook werk voor de kindjes, net als ze pletten. Samen met een beetje mayonaise krijgen we heerlijke eiersla voor op de toastjes. Hier en daar nog wat komkommer erbij en we prikken alles mooi vast met een cocktailprikker.

1ste kleuterklas





Dim Sum

Wat heb je nodig:

- 1 pakje vierkante Wonton velletjes
- gekruid gehakt
- verse kruiden (vb koriander, peterselie, look)
- bosuitjes
- 1 losgeklopt eigeel (de lijm om de wonton velletjes toe te plakken)
- een stoommandje

Zo maak je het:

Laat de velletjes ontdooien.

Breng het gehakt op smaak door je verse kruiden en het wit van de bosuitjes naar smaak toe te voegen.

Neem een velletje en leg in het midden een hoopje gehakt (de kleuters vonden het leuk er mooie balletjes van te rollen), ongeveer de grootte van een ping pong balletje (niet te groot want je moet je velletje nog kunnen toe krijgen).

Doe op elk hoekje een likje eigeel en breng de hoekjes diagonaal naar mekaar.

Leg op de bodem van je stoommandje het groen van de bosuitjes, leg de dim sum erop en stoom ze ongeveer 15 minuten.

3de kleuterklas

Pompoensoep

Nodig:

- 1 ui
- 1 prei(wit)
- 1 aardappel
- boter
- 2,5l water
- 1,5 kg pompoen
- groentebouillon
- peper & zout
- verse peterselie

Bereiding:

Snijd pompoen, ui, prei en aardappel in blokjes. Zet een kookpot op hoog vuur en smelt de boter. Stoof de groenten aan gedurende 6 à 7 minuten. Giet water in de pot tot de groenten onder staan.

Voeg de bouillon toe, breng aan de kook en laat en laat 35 à 40 minuten pruttelen op een zacht vuur.

Mix de soep, kruid met peper en zout, en versier met verse peterselie.

6de leerjaar



Pizza

Dit heb je nodig:

- 2 el korrelgist of 20g verse gist
- 450 ml water
- snuifje zout
- 830g bloem
- 5 el olijfolie
- 1 sjalot (versnipperd)
- 1 teentje look
- 2 tomaten
- 1 doosje tomatenpuree
- snuifje suiker

Zo maak je het:

Meng de gist met het lauw water en voeg bij de bloem, meng er olijfolie en zout door en kneed tot een deeg. Laat 45 minuten rijzen en rol daarna het pizzadeeg uit. Stoof sjalot, look en tomaat aan in olijfolie. Voeg de tomatenpuree toe en laat alles op een zacht vuurtje sudderen. Voeg een snuifje suiker, peper en zout toe. Mix de saus. Smeer de saus over de pizzabodem en beleg de pizza verder met je favoriete ingrediënten. Bak ze 15 minuten in een oven van 225°.

1ste leerjaar





Couscous

Dit heb je nodig voor 6 personen:

1 kilo couscous, 1 theelepel zout, 1 theelepel peper, 350 ml water, 1 dl water, 4 el olie
200 gr boter

1 courgette , 2 tomaten, halve pompoen, 4 uien, olijfolie, 6 wortels ,1 blik kikkererwten
1 winterpeen, 1 bosje koriander, saffraan, 1 eetlepel komijn ,gemberpoeder
stoompan

Vorbereiding van de couscous:

Bewerk met je vingers de couscous samen met de 2.5 dl water en olie in een schaal tot
fijne losse korrels. Doe nu de couscous in een couscoussier (een stoompan) en laat het ge-
heel voor 30 à 45 minuten stomen .Laat de couscous afkoelen en herhaal de vorige stap
nog twee keer. Voeg het zout,1 dl water en de boter toe .Bewerk de korrels opnieuw met je
handen. Na de laatste keer stomen doe je de couscous terug in de schaal en bewerk je de
korrels nog eenmaal met je handen totdat een luchtig geheel overblijft

Vorbereiding van de saus:

Voeg de olijfolie in de pan samen met de tomaat, uiringen, fijngesneden koriander, komijn,
saffraan, zout, peper en het gemberpoeder. Bak 5 minuten mee, voeg ongeveer een halve
liter water bij en breng dit aan de kook. Als alle voorgaande ingrediënten zijn toegevoegd
voeg je nog de harde groenten toe, laat dit ongeveer 15 minuten doorkoken en voeg de
resterende groenten toe. Nu alles in de pan zit moet je het geheel nog 15 minuten laten
koken. Om te serveren doe je eerst de couscous op een bord, en dan de groenten en de
saus.

2de en 3de leerjaar





Catalaanse Balletjes

Dit heb je nodig:

- 3 el paneermeel
- 4 el tomatensap
- 300g varkens-kalfsgehakt
- zout en vers gemalen peper
- 1tl vers gemalen nootmuskaat
- 1 kleine ui
- 1 teen look

- 3 el olijfolie
- 1 groene paprika
- 1 blik gepelde tomaten in blokjes
- 100 ml rode wijn (vervangen door water:))
- 1 tl kristalsuiker
- 3 el gehakte bladpeterselie

Zo maak je het:

Laat het paneermeel in de tomatensap ca.15 min wellen.

Meng het gehakt erdoor tot een soepele massa. Voeg zout, peper en nootmuskaat toe naar smaak.

Rasp de helft van de ui en de hele teen look en meng ze door het gehakt.

Maak kleine balletjes en bak deze in de helft van de olie op een middelhoog vuur. Leg de balletjes in een schaal.

Schenk de resterende olie in een grote koekenpan. Snijd de andere helft van de ui in plakjes en laat deze zacht worden in de olie. Maak de paprika schoon en doe deze bij de ui. Voeg de tomaten, de wijn en de peterselie toe. Laat het mengsel een paar minuten koken voordat je de vleesballetjes toevoegt. Laat alles warm worden.

6de leerjaar



Tortilla

Dit heb je nodig:

- 6 middelgrote aardappelen
- 1 ui
- 100 ml olijfolie
- 1/2 kleingesneden rode paprika
- 4 eieren
- 1 tl zout en vers gemalen peper
- 1 el bieslook
- 1 el dragon

Zo maak je het:

Schil de aardappelen en de ui en snijd ze in dunne plakjes. Verhit het grootste deel van de olie in een middelgrote koekenpan en doe de aardappelen, paprika en ui erin. Laat ze op laag vuur zacht worden zonder dat ze kleur krijgen.

Breek de eieren in een kom en klop er het zout, peper en kruiden door. Schenk het mengsel in de koekenpan. Laat het op middelhoog vuur stollen en keer de tortilla dan om met behulp van een bord. Bak de andere kant ca. 5 min., totdat de tortilla stevig is. Snijd hem als hij lauw is en dien hem in kleinere stukken op.

6de leerjaar

Sushi

Vorbereiding van de rijst (voor 24 stuks):

- 250 g sushirijst
- 3,3 dl water
- 1 vel kombu (naar keuze)
- 2,5 eetlepel rijstazijn
- 2 theelepels Morin
- 1 theelepel zout

Was de rijst onder koud stromend water tot het water dat er afkomt volledig helder is. Laat de rijst uitlekken. Doe hem in een pan met het water en eventueel de kombu. Breng het water afgedekt zo snel mogelijk aan de kook. Verwijder de kombu, draai het vuur laag en laat de rijst 10 minuten pruttelen. Draai het vuur uit en laat de rijst 15 minuten onder deksel staan. Haal het deksel, nadat u de kombu hebt verwijderd, niet één keer van de pan. Doe de rijst in een grote, ondiepe, niet-metalen schaal. Verdeel het azijnmengsel er gelijkmatig over. Schep het mengsel doorheen de rijst terwijl je met de andere hand de rijst koelte toewappert.

Sushirijst moet glanzen en op kamertemperatuur zijn als u hem gaat gebruiken.

Vorbereiding van de vulling:

- 1 hoeveelheid vers gekookte rijst
- 6 kleine vellen geroosterde nori
- wasabipasta
- sojasaus
- 3 krabsticks



Sushi (vervolg)

- een omelet van lei
- een stuk komkommer (5 cm)
- enkele groene boontjes
- 1 wortel

Snijd de wortel in reepjes, stoom de boontjes en de reepjes wortel. Snijd ondertussen de komkommer, de krabsticks en de omelet in reepjes. Leg alles klaar in kommetjes.

Stel de sushi samen:

Leg een vel nori met de glanzende kant omlaag op een bamboematje. Verdeel de rijst in zes gelijke delen. Verdeel een deel gelijkmatig over de nori, hou daarbij de bovenrand 2 cm vrij. Druk de rijst niet aan, en maak de laag niet te dik, je moet er nog doorheen kunnen zien. Leg reepjes groente en krabstick of ei aan de onderkant. Doe er een klein beetje wasabipasta op (let op, wasabi kan erg sterk zijn, overdrijf niet!)

Om de sushi op te rollen, vouwt u het bamboematje naar binnen, te beginnen aan de kant van de vulling. Blijf rollen, maar hou het matje omhoog. Druk het rolletje zachtjes aan tot u klaar bent met rollen. (Goed rollen is niet zo eenvoudig, maar na een beetje oefenen lukt het vast steeds beter.) Maak het vrije stuk nori nat met een beetje water met behulp van een borsteltje, en rol dan de sushi helemaal toe.

Haal het rolletje van het matje en snijd het met een scherp mes in vier stukken.

Presenteer de sushi als liggende schijfjes en serveer er in een apart kommetje wat sojasaus bij als dipsausje.

Een heerlijk Oosters hapje dat iedereen graag zal lusten!!!

5de leerjaar



Balletjes in tomatensaus

Het vierde leerjaar maakte een klassieker uit de Vlaamse keuken: balletjes in tomatensaus. Voor de tomatensaus heb je wel heel wat ingrediënten nodig, want alleen zo krijgt de saus heel veel smaak!

Alle benodigdheden en het volledige recept zijn terug te vinden op www.een.be/dagelijksekost.



4de leerjaar



Fruitbrochette

Dit heb je nodig voor 4 personen

- heel wat lekker fruit zoals banaan, kiwi's, mango, nectarines, enz.
- 4 brochettestokjes

Zo maak je het:

Was het fruit, snij het in stukken en laat de kindjes een fruitbrochette maken: ze prikken de stukjes fruit op een brochettestokje.



2de kleuterklas

