

Paashaantjes

Ingrediënten:

- Broodmix 300 gram
- Lauw water 190 ml
- Strooibloem 1 theelepel

Afwerking:

- Krenten 4 stuks
- Ei, losgeklopt 1



Paashaantjes maak je voor Palmpasen.

Palmpasen wordt op de zondag voor Pasen gevierd. Het haantje wordt dan boven op een palmpaasstok geplaatst.

Pasen heeft geen vaste datum. Het valt steeds op een andere zon- en maandag in de lente.

Keukenmateriaal:

- Bakpapier
- Bakplaat
- Bekken
- Kookwekker
- Krabber
- Kwast
- Liniaal
- Maatbeker, 2 stuks
- Ovenwanten
- Plastic folie
- Schaar
- Theelepel
- Vork

Aandachtspunt:

- Deeg rijst beter in een warme omgeving.



1

Stort de broodmix op je werkbank. Maak een cirkel. Zorg dat de rand overal even dik is. Giet het water rustig in de cirkel.



2

Draai vanuit het midden rondjes met je vingertoppen. Zorg dat het water niet wegloopt. Maak met de krabber de cirkel kleiner.



3

Meng alles door elkaar.



4

Vorm van het deeg een bal. Doe wat strooibloem op de werkbank. Kneed het deeg 10 minuten.



5

Als het deeg goed gekneed is kun je er een vliesje in trekken.

Ga verder met de volgende kaart.

Paashaantjes

**6**

Kneed het deeg bij elkaar. Doe wat strooibloem op de werkbank. Leg het deeg hierop. Dek af met plastic folie. Laat 5 minuten rijzen.

**7**

Doe het strooibloem op de werkbank. Verdeel het deeg met de krabber in vier gelijke stukken. Druk het deeg plat. Vouw de buitenkanten naar binnen.

**8**

Zet het deeg met de gladde kant naar boven op de werkbank. Draai het deeg losjes in je hand tot een bol.

**9**

Dek de bollen af met plastic folie. Laat de bollen 5 minuten rijzen. Rol de bollen uit tot pillen van 25 cm.

**10**

Leg bakpapier op de bakplaat. Vorm het deeg zoals op de foto. Dit heten haantjes.



11

Druk de haantjes plat.

- Zet de gasoven op stand 5-6.
- Zet de heteluchtoven op 200 °C.
- Zet de elektrische oven op 220 °C.



12

Knip bij elk haantje het deeg aan de onderkant drie keer in.



13

Druk bij elk haantje een krent in zijn kop. Knip een snavel. Bestrijk de haantjes met ei. Laat ze 30 minuten rijzen.



14

Doe de bakplaat in de oven. Zet de kookwekker op 12 minuten.



15

Doe de ovenwanten aan. Haal de bakplaat uit de oven. Laat deze afkoelen. De paashaantjes zijn nu klaar.

Wentelteefjes



Hiernaast zie je het gerecht dat je nu gaat maken.

Voordat je begint moet je eerst alle ingrediënten en keukenmaterialen verzamelen.

Op de achterkant staat in 10 stappen uitgelegd hoe je het gerecht maakt.

Veel succes!

Ingrediënten:

1 persoon:

- Casinobrood 3 sneden
- Kaneel halve theelepel
- Suiker 5 gram
- Melk 100 ml
- Ei 1

- Margarine 30 gram

- Poedersuiker

Keukenmateriaal:

- Abruimbak
- Beslagkom
- Borden 3
- Broodmes
- Garde
- Koekenpan
- Maatbeker
- Snijplank
- Tafelmes
- Universeeltang
- Vork

Wentelteefjes



1
Doe het ei, de kaneel en de suiker in de beslagkom.



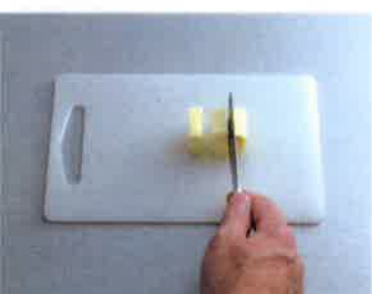
2
Roer met de garde. Doe de melk erbij. Roer alles door elkaar.



3
Giet het beslag op het bord. Haal de sneetjes brood, aan beide zijden door het beslag.



4
Leg ze op het andere bord op elkaar.



5
Weeg de margarine af. Verdeel de margarine in 3 klontjes.



6
Smelt 1 klontje margarine in de koekenpan. Zet het vuur laag. Bak het wentelteefje aan de onderzijde goudbruin.



7
Draai het wentelteefje om. Bak het wentelteefje aan de andere zijde ook goudbruin.



8
Leg het wentelteefje op de snijplank. Snijd het wentelteefje schuin door.

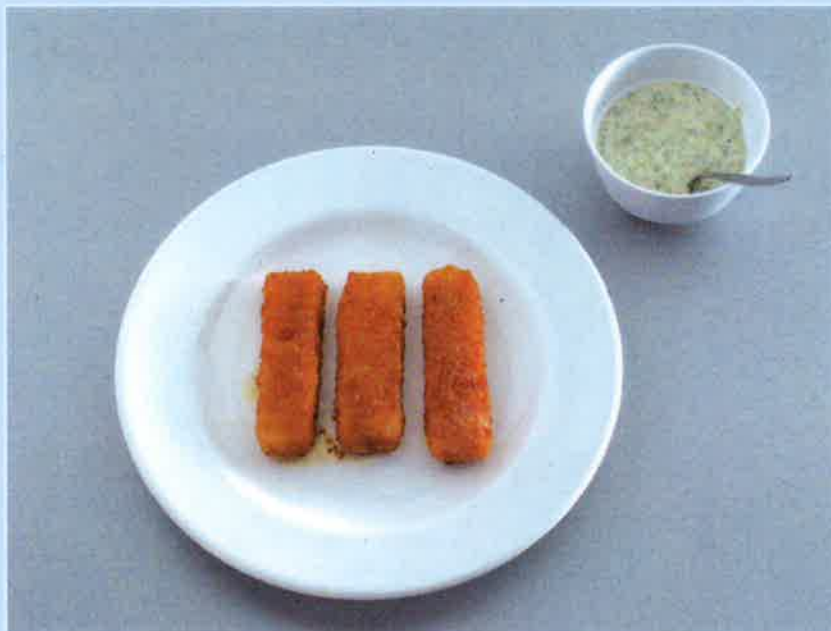


9
Leg de wentelteefjes dakpansgewijs op het nog schone bord.



10
Bestrooi de wentelteefjes met poedersuiker.

Vissticks met remouladesaus



Hiernaast zie je het gerecht dat je nu gaat maken.

Voordat je begint moet je eerst alle ingrediënten en keukenmaterialen verzamelen.

Op de achterkant staat in 10 stappen uitgelegd hoe je het gerecht maakt.

Veel succes!

Ingrediënten: 1 persoon:

- Vissticks 3 stuks
- Margarine 15 gram
- Mayonaise 2 eetlepels
- Peterselie 1 takje
- Augurk 10 gram
- Sjalot 10 gram
- Peper
- Zout

Keukenmateriaal:

- Afruimbak
- Bakspaan
- Bekken
- Bord
- Eetlepel
- Koekenpan
- Officemes
- Sauskom
- Snijplank
- Theelepel

Vissticks met remouladesaus



1
Was de peterselie.
Snijd deze fijn.
Doe deze in het
bekken.



2
Pel de sjalot. Snijd de
sjalot in reepjes.
Snijd de reepjes in
snippers. Doe deze in
het bekken.



3
Snijd de augurk
in plakken. Snijd
de plakken in reepjes.
Snijd de reepjes
in blokjes. Doe deze
in het bekken.



4
Doe de mayonaise
in het bekken.



5
Roer alles door
elkaar.



6
Doe de
remouladesaus
in de sauskom.



7
Zet de koekenpan
op het vuur.
Doe de margarine
in de koekenpan.
Maak de margarine
lichtbruin.



8
Zet het vuur laag.
Doe de vissticks
in de koekenpan.



9
Draai de vissticks
regelmatig.
Bak ze in 6 minuten
aan beide kanten
goudbruin.



10
Scheep de vissticks
op het bord. Laat
het vet in de pan.
Serveer de
vissticks met
de remouladesaus.

Kaas-uienbrood



Hiernaast zie je het gerecht dat je nu gaat maken.

Voordat je begint moet je eerst alle ingrediënten en keukenmaterialen verzamelen.

Op de achterkant staat in 10 stappen uitgelegd hoe je het gerecht maakt.

Veel succes!

Ingrediënten:

1 persoon:

- Broodmix 100 gram
- Margarine 10 gram
- Lauw water 60 ml

- Strooibloem 1 theelepel

- Ui 50 gram
- Geraspte kaas 50 gram
- Zout

Keukenmateriaal:

- Bakpapier
- Bakplaat
- Beslagkom
- Kookwekker
- Maatbeker
- Officemes
- Ovenwanten
- Plastic folie
- Snijplank

Kaas-uienbrood



1
Doe de broodmix
in de beslagkom.
Doe de margarine
erbij.
Doe het water erbij.



2
Vorm een bal in
de beslagkom.



3
Strooi een halve
theelepel strooibloem
op de werkbank.
Knead het deeg
10 minuten.



4
Maak een bol van
het deeg. Doe deze
in de beslagkom.
Doe er plastic folie
over. Laat 10 minuten
rijzen.



5
Snijd de ui in halve
ringen.
- Zet de gasoven op stand 5-6.
- Zet de heteluchtoven op 200°C.
- Zet de elektrische oven
op 220°C.



6
Doe strooibloem op
de werkbank en rol
de deegbal tot in
een pilvorm.
Druk deze plat.



7
Doe het bakpapier
op de bakplaat.
Leg hier het deeg op.
Leg de uien op het
deeg.



8
Strooi zout over
de uien.
Strooi de geraspte
kaas over de uien.



9
Doe het brood
in de oven.
Zet de kookwekker
op 15 minuten.



10
Doe de ovenwanten
aan.
Haal het brood uit de
oven.
Laat het afkoelen.

Andijviestamppot



Hiernaast zie je het gerecht dat je nu gaat maken.

Voordat je begint moet je eerst alle ingrediënten en keukenmaterialen verzamelen.

Op de achterkant staat in 10 stappen uitgelegd hoe je het gerecht maakt.

Veel succes!

Ingrediënten: 1 persoon:

- Aardappelen 300 gram
- Andijvie panklaar 75 gram

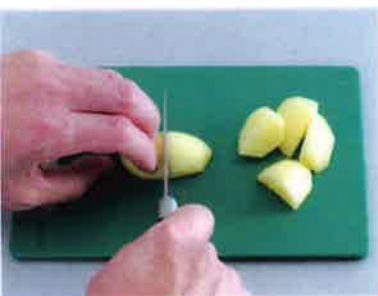
- Margarine 15 gram
- Melk 40 ml

- Nootmuskaat
- Peper
- Zout

Keukenmateriaal:

- | | | |
|----------------------|-----------------|-------------|
| • Bord | • Officemes | • Spatel |
| • Dunschiller | • Pannenvlappen | • Theelepel |
| • Kookpan met deksel | • Pureestamper | • Vergiet |
| • Kookwekker | • Schuimspaan | • Vork |
| • Maatbeker | • Snijplank | |

Andijviestamppot



1 Schil de aardappelen. Ontpit de aardappelen. Snijd de aardappelen in gelijke stukken.



2 Doe de aardappelen in het vergiet. Was de aardappelen.



3 Doe de aardappelen net onder water in de kookpan. Doe er een halve theelepel zout bij.



4 Doe het deksel op de kookpan. Breng aan de kook.



5 Zet het vuur laag als het kookt. Zet de kookwekker op 20 minuten.



6 Controleer met de vork of de aardappelen gaar zijn.



7 Giet de aardappelen af.



8 Doe de melk erbij. Doe de margarine erbij. Stamp de aardappelen fijn met de pureestamper.



9 Doe de andijvie erbij. Zet de kookpan op laag vuur. Roer met de spatel 1 minuut door elkaar.



10 Breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout. Doe de andijviestamppot op het bord. Laat de rand schoon.

Macaroni met ham en kaas



Hiernaast zie je het gerecht dat je nu gaat maken.

Voordat je begint moet je eerst alle ingrediënten en keukenmaterialen verzamelen.

Op de achterkant staat in 10 stappen uitgelegd hoe je het gerecht maakt.

Veel succes!

Ingrediënten: 1 persoon:

- Macaroni 80 gram
- Olie 1 eetlepel
- Zout

- Bloem 10 gram
- Margarine 10 gram

- Oude geraspte kaas 50 gram
- Hamblokjes 50 gram
- Peper

- Paneermeel 1 eetlepel
- Margarine 5 gram

Keukenmateriaal:

- Eetlepel
- Garde
- Maatbeker
- Onderzetter
- Ovenrooster
- Ovenschaal
- Ovenwanten
- Spatel
- Steelpan
- Tafelmes
- Theelepel
- Vergiet

Macaroni met ham en kaas



1 Vul de steelpan halfvol met water. Doe er 1 theelepel zout bij. Doe er 1 eetlepel olie bij. Breng aan de kook.



2 Doe de macaroni in het kokende water. Kook de macaroni beetgaar.



3 Giet 100 ml van het kookvocht in de maatbeker. Zet het vergiet in de spoelbak. Giet de macaroni in het vergiet.



4 Doe 10 gram boter in de steelpan. Laat de boter smelten. Doe er 10 gram bloem bij. Roer door elkaar.



5 Doe het kookvocht erbij. Roer met de garde de klonten er uit. Breng aan de kook. Zet het vuur uit.



6 Zet de steelpan op de werkbank. Doe de macaroni erbij. Doe de ham en kaas erbij. Roer door elkaar.



7 Breng op smaak met peper en zout.

- Zet de gasoven op stand 5-6.
- Zet de heteluchtoven op 200°C.
- Zet de elektrische oven op 220°C.



8 Doe de macaroni in de ovenschaal. Strooi er 1 eetlepel paneermeel over. Leg wat klontjes boter op het paneermeel.



9 Zet de ovenschaal op het rooster in het midden van de oven. Zet de kookwekker op 15 minuten.



10 Doe de ovenwanten aan. Haal de ovenschaal uit de oven. Zet de ovenschaal op de onderzetter.