

# Recepten *Derden*



*Ruud 's Kookboek*

***Koken met kids - 2014***  
***(Jasper van der Pol)***

# Gerechten Koken met Kids 2014

## Mini pizzaatjes

Ingrediënten voor 9 pizza slices

- Pizzadeeg (kant en klaar)
- Pizza/Pastasaus
- 1 zakje Kaas/Parmezaanse kaas
- 1 pakje Ham
- 1 pakje Salami
- 1 blikje Ananas
- 1 Paprika

Bereiding

1. Vooraf het deeg in 9 gelijke delen snijden (zodat iedereen z'n eigen mini pizza kan maken)
2. Verwarm de oven voor op 200 graden.
3. Maak een mooie gladde bodem van het deeg. Verdeel vervolgens de pizzasaus op de bodem
4. Maak er een mooie pizza van met de overige ingrediënten (ham/salami/ananas/paprika)
5. Verdeel vervolgens de kaas erover.
6. Bak de pizza vervolgens in de boven gedurende (zie verpakking)

## Appelflapjes

### Ingrediënten

- 1 pak bladerdeeg
  - 4 frizure appels (Goudrenet, Elstar of Jonagold)
  - snufje kaneel
  - snufje suiker
  - 1 ei (losgeklopt) of water
  - (eventueel 50 g rozijnen)
- 
- Elektrische oven: 225°C
  - Heteluchtoven: 210°C
  - Gasoven: stand 5-6

### Bereidingswijze

1. Haal de bladerdeegplakjes van elkaar en laat ze ongeveer 10 minuten ontdooien.
2. Verwarm de oven voor.
3. Schil ondertussen de appels, verwijder de klokhuizen en snijd ze in kleine blokjes.
4. Bestrooi de appelblokjes naar smaak met kaneel en suiker.
5. Meng hier eventueel rozijnen door.
6. Leg op elk plakje bladerdeeg een klein bergje met het appelmengsel.
7. Vouw de appelflappen dicht en druk de randen goed aan.
8. Bestrijk de bovenzijde van de appelflappen met het losgeklopte ei of met water en strooi er suiker over.
9. Bak de appelflappen in ongeveer 15 minuten goudbruin.

## Kipspies (zoetzuur)

Ingrediënten (ca. 12 stuks):

- 250 gram kipfilet
- 1 teen knoflook (uitgeperst)
- zout & versgemalen peper
- 60 ml citroensap
- ¼ eetlepel olijfolie
- ½ theelepel basilicum (gedroogd)
- ½ theelepel paprikapoeder
- ¼ eetlepel honing
- ½ blikje ananas
- 12 cocktailprikkers
- 12 blaadjes verse basilicum



Bereiding:

1. Snijd de ananas in kleine partjes
2. Snijd de kip in kleine stukjes en doe deze in een grote kom.
3. Meng knoflook, zout, peper, citroensap, olijfolie, basilicum, paprikapoeder en honing en schenk het mengsel over de kip. Schep het geheel goed om en laat het minimaal een uur marineren.
4. Verwarm de oven voor op 180°C. Haal de stukjes kip uit de marinade, doe ze in een ovenvaste schaal en bak ze in ca. 10 – 15 minuten goudbruin.
5. Haal de kip uit de oven en laat ze afkoelen.
6. Rijg de kip, met een blaadje basilicum en een blokje ananas aan een cocktailprikker.

## **Frikadelletjes in bladerdeeg**

Ingrediënten voor 20 stuks

- 2 pakjes Bladerdeeg
- 1 pak frikadellen (5 stuks)
- 1 Ei
- Flesje Curry

### **Hoeveel benodigd**

2 per persoon

Vorbereidingen

Oven: verwarm de oven voor op ongeveer 220 graden.

Bereiding

1. Zorg dat de frikadellen ontdooit zijn en snijdt ze in 4 stukken.
2. Elk plakje bladerdeeg in vieren snijden. Op elk vierkantje een frikadelstukje diagonaal leggen.
3. Doe er (indien je dit lekker vindt) een beetje curry op.
4. De punten die tegenover elkaar liggen naar elkaar toevouwen en dichtplakken met het losgeklopte ei. Dit herhalen totdat alle frikadelletjes op gebruikt zijn.
5. De frikadelpakjes op de bakplaat leggen en bestrijken met de rest van het ei.
6. In het midden van de oven 10 - 15 minuten goudbruin bakken.

## **Koude wraps met puntpaprika**

Ingrediënten voor 2 wraps (= ongeveer 10 mini wraps)

- 2 wraps
- ½ theelepel vloeibare honing
- 1 ½ eetlepels hoisinsaus
- 75 gram gerookte kipfilet (vleeswaren)
- 1 lente uitje
- 1 zoete puntpaprika's

Bereiding

1. Meng de honing met de hoisinsaus in een kommetje
2. Verwarm de wraps zoals dat op de verpakking aangegeven staat
3. Bestrijk de wraps met de hoisinsaus met honing
4. Verdeel de plakjes gerookte kipfilet over de wraps
5. De lente uitjes schoonmaken en in lange dunne sprieten snijden
6. De puntpaprika's ontdoen van de steelaanzet, in de lengte doormidden snijden en de zaadjes er uit halen
7. De paprika's in lange dunne repen snijden
8. Verdeel de repen puntpaprika en de sprieten lente ui over de wraps, leg ze wel allemaal in dezelfde richting, dan kan je de wraps makkelijk oprollen straks
9. Rol de wraps strak op en wikkel ze in huishoudfolie en leg ze in de koelkast
10. Voor gebruik elke wrap schuin doormidden snijden (als koude lunch wrap) of in plakjes snijden met een prikkertje er in (als wraps borrelhapje)

## Quice

### **Ingrediënten:**

- 1 bakje champignons
- 1 pakje diepvries bladerdeeg
- 1 bekertje crème fraîche
- Peper
- Zout
- 150 gram ham
- 3 eieren
- verse tuinkruiden

Oven op 200 graden

### **Bereiding:**

1. Bekleed de bakvorm met de ontdooide plakjes bladerdeeg en prik met een vork een paar gaatjes in de deegbodem zodat het vocht kan weglopen.
2. Borstel de champignons schoon en snij deze in stukjes.
3. Klop in een kom de eieren los met de crème fraîche en voeg tuinkruiden, peper en zout toe. Snijd de ham in flinterdunne reepjes en roer ze door het ei-mengsel.
4. Leg de champignons op de deegbodem en giet daar voorzichtig het ei-mengsel overheen.
5. Laat de quiche in een voorverwarmde oven (200 graden) in ongeveer 40 minuten gaar en goudbruin worden.



Compressed by

PDF24



<https://ruudskookboek.nl>