



Halloweenrecepten II v0.7

Inhoudsopgave.

Banaangeesten.....	3
Black pasta meatballs.....	4
Gevulde Halloween paprika's.....	5
Halloween burgers.....	6
Halloween cupcakes.....	7
Skelet hapjes.....	8
Zwarte snoepappels.....	9
Gebruikte afkortingen.....	10

Banaangeesten.



Menugang: Tussen-
doortje
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: -

Ingrediënten

- bananen, rijpe
- chocolade, pure

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 15-20 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Pel de rijpe bananen en snijd ze doormidden.

Smelt de pure chocolade.

Maak met een tandenstoker, satéprikker of spuitzak spookgezichtjes op de bovenkant van elke banaan door twee ogen en een open mond.

Zet de schaal of het bord met de met chocolade omhulde bananen ca. 15-20 min. in de koelkast of tot de chocolade hard wordt en de gezichtjes hard zijn.

Black pasta meatballs.



Menugang: Hoofd-
gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Halloweenkrantje

Ingrediënten

- basilicum
8 eieren, kwartel-,
gekookte
800 g gehakt
2 dl olie, olijf-
1 ptj olijven, groene,
ontpitte
1 el oregano
500 g pasta, zwarte
1 kg tomaten
1 ui, gesnipperd

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Snijd de tomaten in blokjes.
Breng water aan de kook.
Stoof de uien in een pan met olijfolie.
Voeg de tomatenblokjes samen met de oregano en de
gehakte basilicum bij de uien en zet dit even opzij.
Kruid het gehakt op smaak en maak van 100 g een
platte burger.
Leg het kwartelei in het midden en vouw de
hamburger dicht
tot je een ronde gehaktbal krijgt.
Bak alle balletjes goudbruin in een pan met olijfolie.
Voeg ze dan bij de saus en laat ze nog 30 min. met de
deksel op de pan l garen tot de saus is ingedikt is en
de balletjes gaar zijn.
Kook de pasta beetgaar, giet ze af en schik ze op een
bord.
Giet er saus over, snijd de balletjes doormidden en
vorm ogen met olijfringen.

Gevulde Halloween paprika's.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: ***
Bron: VerseOogst.nl

Ingrediënten

1 blk tonijn (op olie)
1 ui, rode
1 tn knoflook
1 el mayonaise
1 tk peterselie
10 g bieslook
1 el citroensap
1 krp sla, ijsberg-
- peper
- zout
2 paprika's, oranje

Bereidingstijd: 15 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Snijd het steeltje van de paprika rond uit en haal de inhoud eruit.

Gebruik een klein (aardappelschil) mesje om het gezicht uit de paprika te snijden (handig is vooraf eerst het gezichtje op de paprika te tekenen met een potlood). Daarna volg je met het mesje heel voorzichtig de getekende lijnen.

Laat het blik tonijn uitlekken.

Doe daarna de tonijn in een kom.

Snijd de ui, knoflook en peterselie fijn.

Doe dit in de kom met de mayonaise, citroensap, ijsbergsla, zout en peper.

Mix al de ingrediënten door elkaar met een vork of lepel tot een salade.

Verdeel met de lepel de tonijnsalade over de paprika's.

Doe de bovenkant erop en klaar!

Halloween burgers.



Menugang: Hapje
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Halloweenkrantje

Ingrediënten

4 broodjes, hamburger-,
mini
4 hamburgers, mini
4 pl kaas, cheddar-
(speciaal voor burgers)
2 dl olie, olijf-
1 sla, Romeinse
1 tomaat

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verwarm de oven op 180°C in grillstand.
Kleur de binnenkant van de broodjes bruin en
krokant in een pan met wat olijfolie.
Bak daarna de burgers 3 min. aan elke kant tot ze
gaar zijn.
Snijd halloween-vormen (zie afbeelding) in de kaas
zoals je met een pompoen doet.
Leg op de onderkant van elk broodje een sneetje
tomaat, wat sla en daarop de burger. Werk ze af met
de kaas en schuif ze 1 min. onder de grill zodat de
kaas smelt.

Halloween cupcakes.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Stuks: 12
Sterren: ***
Bron: Leuke recepten

Ingrediënten

½ zk bakpoeder
250 g bloem
175 g boter
½ citroen, rasp van
3 eieren
1 tl kaneel
400 g pompoen
175 g suiker
1 zk suiker, vanille-
(Dr. Oetker)

Voor de topping:

50 g boter
- decoratiestift (eet-
baar)
75 g kaas, room-
- pompoenpitten
75 g suiker, poeder-

- cupcakevormpjes

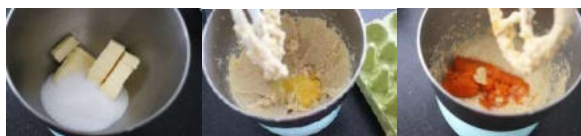
Bereiding.

Verwarm de oven op 175°C.

Kook de blokjes pompoen in ca. 10 min. gaar en laat ze uitlekken.

Mix de boter (175 g) met de suiker en de vanillesuiker met een mixer glad.

Voeg de eieren, de citroenrasp en de kaneel toe en mix alles door elkaar.



Pureer de pompoenblokjes (met een stamper) en druk het meeste vocht eruit in een zeef. Voeg de pompoenpuree toe aan het beslag. Doe dan de bloem en bakpoeder erbij en meng het kort maar goed door elkaar.



Vul de cupcakes met het beslag en zet ze 20-25 min. in de oven.

Maak ondertussen de topping:

Mix de boter los met een mixer.

Voeg de roomkaas en poedersuiker toe en mix het glad.

Zet het zolang in de koelkast.

Laat de cakejes afkoelen en besmeer ze met een laagje roomkaas-frosting.

Trek er met de decoratiestift lijnen op en leg een pompoenpitje in het midden.

Bereidingstijd: 15 min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: -

Eiwit: - g

Koolhydraten: - g

w/v suikers: - g

Natrium: - mg

Vet: - g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

Skelet hapjes.



Menugang: Hapje
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: FoodFrobelFun.nl

Ingrediënten

1 banaan
1 pk bladerdeeg
1 ei
3 el pindakaas

- uitsteker in skelet-
vorm (of een andere
enge vorm)

Vorb. tijd: 10 min.
Bereidingstijd: 15 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Leg de plakken bladerdeeg naast elkaar en laat ze ontdooien.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Bekleed een bakplaat met bakpapier.

Steek uit de plakken bladerdeeg een even aantal skeletten of andere enge vormpjes uit.

Kneed het overgebleven bladerdeeg samen en rol het uit.

Steek hier nog meer vormpjes uit.

Verdeel de helft van de bladerdeegvormpjes over de bakplaat.

Besmeer ieder vormpje met een beetje pindakaas.

Snijd de banaan in dunne plakjes.

Leg op elk hoopje pindakaas twee plakjes banaan.

Verdeel de andere helften van de bladerdeegvormpjes over de belegde vormpjes (steek eerst de oogjes uit, omdat dit de skulls een nog enger effect geeft)!

Druk met een vork de randjes goed aan.

Klop het ei los en bestrijk de bovenkant met het ei.

Zet de bakplaat 15 min. in het midden van de oven.

Als alle hapjes mooi bruin zijn geworden zijn de hapjes klaar!

Zwarte snoepappels.



Menugang: Hapje
Keuken: Amerikaanse,
Britse
Stuks: 12
Sterren: ***
Bron: Jennifer Katie,
LoveFoodFeed

Ingrediënten

12 appels (Granny
Smith)
½ tl azijn, witte
¼ tl room, wijnsteen-
460 g suiker, witte
125 ml water, kokend
1 tl voedselkleurstof,
zwarte

Bereiding.

Was en droog de appels.

Verwijder de steeltjes van de appels.

Steek een lollystokje in iedere appel.

Leg de appels op een vel perkamentpapier klaar om te worden gecoat.

Doe de suiker, het water, de wijnsteenroom, de kleurstof en de azijn in een pan.

Meng op een middelhoog vuur alle snoepingrediënten tot alle suiker is opgelost. Stop met roeren zodra de snoepmix begint te koken (ca. 8-10 min.).

Om te testen of het snoepje klaar is laat je een paar druppels kokend snoepmix in een kom met koud water vallen (als de snoepmix nog zacht is, heeft het nog 1-2 min. nodig).

Wanneer u uw appels dompelt, kantelt u de pan een beetje, zodat de snoepappels volledig bedekt zijn (zorg ervoor dat u geen hete snoepmix op uw huid morst, omdat dit een vervelende brandwond kan veroorzaken).

Als er nog snoepmix in de pan zit, pak dan een theelepel en vul de bovenkant van je snoepappels op de plek waar de stokjes zitten (dit om ervoor te zorgen dat er geen appelschil zichtbaar blijft op je afgewerkte snoepappels). Laat je snoepappels 5 min. staan, zodat de snoepmix kan stollen.

Tips:

- Granny Smith-appels zijn een van de beste appels om te gebruiken, omdat ze geen bubbels veroorzaken als ze eenmaal zijn bedekt met het hete zwarte snoepje.
- Als u niet van plan bent uw zwarte snoepappels dezelfde dag op te eten, wikkel ze dan in voedselveilige plasticfolie om eventuele schade aan de appels, zoals barsten en borrelen, te voorkomen.

Voorg. tijd: 10 min.
Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 215
Eiwit: 1 g

Koolhydraten: 54 g
w/v suikers: 19 g
Natrium: - mg
Vet: 2 g
w/v onverzadigd: 1 g
w/v verzadigd: 1 g
Vezels: 4 g
Groente: - g
Zout: - g

Gebruikte afkortingen.



v2.5

Afkorting	Betekenis
#	Aantal
ael	Afgestreken eetlepel
akl	Afgestreken koffielepel
atl	Afgestreken theelepel
bal	Balletje
bgls	Bierglas
bk	Bekertje
bkj	Bakje
bl	Blik
bld	Blaadje
blj	Blikje
blk	Blok
blkj	Blokje
bol	Bolletje
brd	Bord
brgls	Borrelglas
bs	Bosje
bdl	Bundel
cgl	Cocktailglas
cp	Cup(s)
dl	Deciliter
dln	Deel
dp	Dopje
drd	Draadje(s)
drp	Druppel(s)
dsl	Dessertlepel
ds	Doosje
el	Eetlepel (= 1/2 kol)
fls	Fles
flj	Flesje
g	Gram
gbk	Grote beker
gbl	Groot blik
gfl	Grote fles
gkp	Grote kop
gls	Glas (150 ml)
grl	Groentelepel
gzk	Grote zak
hoh	Half-om-half
hv	Handvol
jgls	Jeneverglas
kbk	Klein bakje
kbl	Klein blik
kbs	Klein bosje
kfl	Klein flesje
kg	Kilogram
kkrp	Kropje
kl	Kleine
klmj	Klontje
klnt	Klont
km	Kommetje
knl	Knol
kol	Koffielepel (= 2 tl)
kp	Kopje
kpj	Kuipje

10



v2.5

Afkorting	Betekenis
kpl	Klein plukje
kpt	Klein potje
krp	Krop
kst	Klein stukje
kstrk	Kleine struik
lgls	Likeurglas
m	Moot
mbi	Miniblikje
ms	Maatschepje
p.p.	Per persoon
par	Partje
pk	Pak
pkj	Pakje
pkt	Pakket
pl	Plak
plj	Plukje
ppj	Pijpje
prt	Portie
pt	Pot
ptj	Potje
rl	Rol
rp	Reep
sch	Scheutje
schf	Schijfje
schl	Schaaltje (150 g)
scht	Scheut
sl	Soeplepel
slg	Slagen
spr	Sprietje
stf	Staafje
stj	Stuk(je)
stk	Stokje
stl	Stengel
strk	Struik
strnk	Stronk
sn	Snee
snf	Snuifje
st	Stuk(s)
tb	Tablet
tf	Toefje
tl	Theelepel
tn	Teentje
trs	Tros
trsj	Trosje
tub	Tube
vel	Volle eetlepel
vl	Vel
vrk	Vierkantje
vlt	Vingerlengte
voorb.tijd	Vorbereidingstijd
wgl	Wijnglas
zk	Zak(je)

