



Halloweenrecepten / v2.8

Inhoudsopgave.

Afgehakte Frankenstein-vingers.	3
Appelkevers.	4
Bloederig broodje hotdog.	5
Broodje worm.	6
Browniespookjes.	7
Chocolade grafsteen muffins (airfryer).....	8
Chocoladebrowniespookjes.	9
Freaky frikandel.....	10
Gevulde drakeneieren.	11
Griezelige chocolademousse.	12
Groene 'Monster' pasta.....	13
Groenteskulls met een bloederig dipje.	14
Halloween pompoencake.	15
Halloweenlasagna.....	16
Halloweenmummies.	17
Halloweenpunch I.....	18
Ham-moes-hersenen.	19
Knakworstmummies (airfryer).	20
Marsepeinen muisjes.	21
Meringuespoken.	22
Monstertjes van eierkoek.	23
Muffin uiljes.....	24
Mummie pizza's (airfryer).	25
Pita pizza mummies.....	26
Pompoencheesecake met speculaas.	27
Pompoentjes van mandarijn.	29
Stroopwafelspookjes (airfryer).	30
Zandkoekjes met 'bloedspetters'.	31
Gebruikte afkortingen.....	32

Afgehakte Frankenstein-vingers.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Halloween

Ingrediënten

100 g frambozencoulis
500 g marsepein,
groene
1 voedingsstift, zwarte

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.

Rol de marsepein uit in de vorm van vingers.
Maak met de achterkant van een mesje rimpels op de vingers.
Teken er met de stift de nagels en wat littekens op.
Serveer de vingers op een plank.
Leg er voor extra effect nog een hakmes naast.
Druppel ter afwerking de coulis tussen het hakmes en de vingers.

Appelkevers.



Menugang: Tussen-
doortje
Keuken: -
Stuks: 12
Sterren: ***
Bron: Koken naar
hartenlust

Ingrediënten

3 appels, met rode schil
- citroensap
12 dropveters
24 rozijnen of krenten

Bereiding.

Was de appels en snijd ze in vieren.
Verwijder het klokhuis.
Bedruppel de parten appel met citroensap
tegen het verkleuren.
Druk voor de ogen in elke appelpart 2 rozijnen
of krenten.
Knip elke dropveter in 4, 6 of 8 gelijke delen en
steek deze als poten in een appelpart.

Bereidingstijd: 25 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: 200
Energie kcal: 50
Eiwit: 1 g
Koolhydraten: 11 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 0 g
w/v onverzadigd: 0 g
w/v verzadigd: 0 g
Vezels: - g
Groente: -g
Zout: - g

Bloederig broodje hotdog.



Menugang: Lunch-
gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: KeukenLiefde.nl

Ingrediënten

4 broodjes, punt-, witte,
zachte
- ketchup
1 blk worsten, knak-

Bereiding.

Snijd met een scherp mesje de nagel en rimpels
uit de knakworstjes.
Verwarm de knakworsten volgens de
omschrijving op het blik.
Snijd de puntbroodjes open.
Beleg elk broodje met twee knakworsten en
knijp er wat ketchup overheen.

Bereidingstijd: 10 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

Broodje worm.



Menugang: Lunch-
gerecht
Keuken: -
Stuks: 2
Sterren: ***
Bron: CozyMess.nl

Ingrediënten

2 broodjes, naar keuze
(bijv. kaasuienbollen)
1 blk hotdogs (ca. 8
stuks)
3 el ketchup
- olie, olijf-
- saus, sriracha-
- tabasco

Bereidingstijd: 5-10
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 hotdogs in de lengte door de helft.
Leg de platte kant naar beneden en snijd ze
nogmaals in de lengte door.
Je hebt nu van de hotdog 4 lange wormen
gemaakt.
Doe dit ook met de andere hotdogs!
Verhit een klein beetje olijfolie in een ruime
koekenpan.
Bak de wormen hier in. Draai ze om, zonder dat
ze knakken!
Ondertussen kun je het bloederige sausje
maken.
Meng de ketchup met srirachaus naar smaak
en een paar druppels tabasco.
Voeg het grootste deel toe aan de wormen en
bak het even mee.
Zorg ervoor dat de saus goed verdeeld wordt
over alle wormen.
Snijd de broodjes door en besmeer ze met de
overgebleven saus.
Verdeel de wormen over de broodjes en... eet
smakelijk, als je nog durft!

Browniespookjes.



Menugang: Tussen-
doortje
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: dr. Oetker, Jumbo

Ingrediënten

Voor de brownies:

50 g boter, room-
360 g Dr. Oetker
Brownies Choco
100 ml water

Voor de spookjes- decoraties:

- Dr. Oetker Decoratie-
stiften Choco & Karamel
- 1 zk Dr. Oetker Glazuur
Wit
- 6-8 marshmallows,
witte
- bakpapier
- cocktailprikkers

Bereiding.

Maak de Brownies Choco zoals aangegeven staat op de verpakking.

Laat na het bakken de Brownie Choco goed afkoelen.

Snijd de brownies in vierkante blokjes (je kunt ongeveer 6-8 blokjes maken).

Steek een cocktailprikker onderin de marshmallow en steek deze in een brownies blokje.

De marshmallow moet op de brownie staan, niet erboven zweven (als het stokje te lang is, breek er een stukje af).

Verwarm het zakje Chocoglazuur Wit volgens de aanwijzingen op het pakje.

Laat het iets afkoelen zodat het wat dikker wordt (zo krijg je een mooi stroperig effect). Schenk de wat dikkere glazuur wit heel rustig vanaf de bovenkant van de marshmallow.

Nu druipt het heel langzaam langs je marshmallow naar beneden richting de brownie.

Zorg dat de gehele marshmallow bedekt is met witte glazuur.

Zet de brownies spookjes daarna even in de koelkast.

Haal de brownies uit de koelkast.

Houd een spookje een beetje schuin en gebruik de decoratiestift puur om een mondje en oogjes op iedere figuurtje te maken.

Bereidingstijd: 20 min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: 1319

Energie kcal: 315

Eiwit: 2,37 g

Koolhydraten: 51,82 g

w/v suikers: - g

Natrium: - mg

Vet: 10,5 g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: - g

Vezels: - g

Groente: -g

Zout: - g

Chocolade grafsteen muffins (airfryer).



Menugang: Gebak,
hapje, tussendoortje
Keuken: -
Stuks: 8
Sterren: ****
Bron: Airfryerrecepten 3

Ingrediënten

8 koekjes, ovale en/of
vierkante
- muffinbeslag,
chocolade-
8 st peterselie of mini
viooltjes

- oenvaste glazen
schaaltjes (waxinelicht-
glasjes)

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.

Maak het chocolade muffinbeslag volgens de
gebruiksaanwijzing en spuit deze in de
glazen bakjes (half vol).
Bak deze af in de Airfryer (12 min.-160°C).
Haal ze eruit en schraap er met een vork
over tot het grof wordt en op zand lijkt.
Schraap met een scherp mesje een kruis in
het koekje en steek deze in het beslag.
Steek/leg het bloempje erbij.



Chocoladebrowniespookjes.



Menugang: Nagerecht,
tussendoortje
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ****
Bron: -

Ingrediënten

140 g bloem
250 g boter
100 g cassonade,
donkere
150 g chocolade, pure
4 eieren
1 pk fondantpasta, witte
200 g suiker
- suikeroogjes
1 voedingsstift, zwarte

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

Bereiding.

Klop de eieren en de suiker tot een homogene massa met een elektrische handmixer. Smelt de chocolade en de boter en meng ze bij de opgeklopte eieren (roer het mengsel goed om).

Zeef de bloem hierbij en roer het deeg voorzichtig een laatste keer om.

Giet het deeg in cakevormpjes en bak ze 25 min. op 170°C.

Rol tijdens het afkoelen van de cake de fondantpasta met de deegrol uit en steek er ronde vormen van 10 cm. uit.

Leg ze over de brownies in de vorm van een spook.

Kleef de oogjes erop en teken er een mond met de stift op.

Serveer de spookjes op een stokje.

Tip:

Je kunt evt. wat droogijs in een schaal doen en er wat water overgieten voor een spooky rookeffect bij het serveren.

Freaky frikandel.



Menugang: Snack,
tussendoortje
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: VanGelooven.nl

Ingrediënten

20 g bladerdeeg
- frikandel (Bikfrik)
5 ml glazuur
- suikeroogjes, eetbaar
(dr. Oetker)

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 voor.
Bereid de Van Lieshout Bikfrik zoals vermeld op de verpakking.
Snijd het bladerdeeg in dunne reepjes.
Wikkel vervolgens het bladerdeeg om de frikandel heen, van boven naar beneden en/of andersom, gekruist over elkaar heen.
Leg de frikandel op het rooster en schuif deze in de oven, de bereidingstijd is 12-15 min (controleer een aantal keer of het bladerdeeg niet te donker van kleur wordt).
Plak vervolgens 2 vrolijke eetbare suikeroogjes bovenaan op de frikandel met een puntje glazuur.



Gevulde drakeneieren.



Menugang: Hapje
Keuken: -
Stuks: 10
Sterren: ***
Bron: FoodFrobelFun.nl

Ingrediënten

5 eieren
- kleurstof, paarse
- kleurstof, groene
½ theelepel maggi
1 tl mosterd
½ tl paprikapoeder
- peper, naar smaak
200 ml water
- zout, naar smaak

Bereiding.

Kook de eieren voor 10 min.

Leg ze vervolgens 5 min. in koud water.

Pak ondertussen een ziplog zakje of een kom en doe hier het water met ca. 3 tl paarse kleurstof in (totdat het water fel en donkerpaars is).

Sla voorzichtig met een mes de schaal van de eieren kapot maar zorg dat de schaal er wel op blijft zitten!

Doe de eieren in het ziplog zakje of in de kom met kleurstof en roer zodat elk ei bedekt is met vloeistof.

Zet dit 2 uur in de koelkast.

Wanneer de vloeistof is ingetrokken is het tijd om de eieren te pellen.

Snijd ze vervolgens door het midden en haal voorzichtig het eigeel er uit.

Doe dit in een aparte kom.

Mix het eigeel met de mosterd, zout en peper naar smaak, de maggi en het paprikapoeder.

Voeg als laatste groene kleurstof toe tot dat het mengsel groen kleurt.

Doe het mengsel in een spuitzak en spuit dit terug in de eieren.

Tip:

De kleurstoffen zijn o.a. verkrijgbaar van het merk "Funcakes".

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

Griezelige chocolademousse.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: FoodFrobelFun.nl

Ingrediënten

2 pl bladerdeeg
500 g chocolademousse
1 snf kaneel
- melk of ei
4 Oreokoekjes
2 tl suiker

- decoratiestift
chocolade

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: 15 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 voor op 180°C.
Snijd of steek uit de plakjes bladerdeeg 4 grafzerken.
Prik ze in met een vork.
Bestrijk de grafzerken met opgeklopt ei of wat melk.
Bestrooi ze met wat suiker en kaneel.
Leg de grafzerken op een met bakpapier beklede bakplaat.
Bak ze 15 min. in de voorverwarmde oven.
Haal ondertussen de Oreokoekjes uit elkaar.
Het witte midden gebruik je niet: snoep het op of gooi het weg.
Verkruimel de koekjes fijn.
Verdeel de chocolademousse over vier glazen.
Leg de koekkruimels er bovenop.
Als de grafzerken uit de oven en afgekoeld zijn, schrijf je er met de decoratiestift RIP op.
Steek de grafzerken in de glazen met chocolademousse en koekkruimels.

Groene 'Monster' pasta.



Menugang: Hoofd-
gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Blue Band

Ingrediënten

1 sch Blue Band Finesse
voor Koken
1 sch Blue Band Iedere
Dag
1 blk bouillon, groente-
600 g broccoli
1 citroen
350 g doperwtjes
50 g kaas, Parmezaanse
90 g pesto, groene
300 g spaghetti,
volkoren-
500 g tomaatjes,
cherry-

Bereiding.

Kook de pasta samen met het bouillonblokje.
Kook de doperwtjes & broccoliroosjes apart.
Giet de doperwtjes en broccoli af.
Houd de broccoliroosjes apart.
Pureer de doperwtjes met een staafmixer,
meng hier de pesto en half uitgeknepen citroen
doorheen.
Verwarm een grote pan op laag vuur met een
scheut Blue Band Iedere Dag.
Doe het doperwtjes-pesto mengsel hierin en
voeg de cherrytomaatjes toe.
Voeg een grote scheut Blue Band Finesse
kookroom toe aan het doperwtjes-pesto
mengsel.
Verdeel de gekookte pasta over de borden en
verdeel de saus.
Maak enge gezichtjes van de pasta met de
broccoli en cherrytomaatjes.

Bereidingstijd: 20 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

Groenteskulls met een bloederig dipje.



Menugang: Hapje
Keuken: -
Stuks: 30
Sterren: ***
Bron: AllerHande

Ingrediënten

125 g kaas, room-,
verse
½ komkommer
1 paprika, oranje
1 bs radijs
3 el sap, bieten-

- cocktailprikkers

Bereidingstijd: 30 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 15
Eiwit: 1 g
Koolhydraten: 1 g
w/v suikers: - g
Natrium: 25 mg
Vet: 1 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 1 g
Vezels: 0 g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Snijd de ongeschilde komkommer in plakjes van 1 cm dik.
Halveer de paprika, verwijder de steelaanzet en de zaadlijsten en snijd de helften doormidden. Snijd de bolle kanten van de radijsjes, zodat er plakjes van 1 cm dik overblijven.
Snijd alle groenten in de vorm van doodshoofdjes.
Maak met een scherp mesje gaatjes als ogen, een driehoekje als neus en een rechthoekje als mond.
Prik de doodshoofdjes op cocktailprikkers.
Roer het bietensap door de roomkaas, zodat er een gemarmerd effect ontstaat.
Serveer de doodshoofdjes met de dip.

Tip:

Je kunt ook een spuitmondje (ca. Ø 4 mm) gebruiken om de oogjes mee uit te steken.

Halloween pompoencake.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: 10
Sterren: ****
Bron: AllerHande

Ingrediënten

2 tl bakpoeder
150 g bloem
3 eieren, middelgrote
2 el gember, bak-
2 el kruiden, speculaas-
100 g meel, amandel-
170 ml olie, zonne-
bloem-
400 g pompoenstukjes,
koelvers
100 g rolfondant, witte
150 g suiker, basterd-,
donkere
2 el suiker, poeder-
75 g walnoten
½ el water
¼ tl zout

- bakpapier
- bakkwastje
- cakevorm (1½ l)
1 pk decoratiestiften,
choco & karamel (Dr.
Oetker)
- deegroller
- satéprikker
- staafmixer
- zeef

Bereiding.

Kook de pompoen in een klein laagje water op een laag vuur in 15 min. gaar.

Pureer de pompoen met de staafmixer glad, doe het in een kom en laat het afkoelen tot kamertemperatuur.

Verhit ondertussen een koekenpan zonder olie of boter en rooster de walnoten 5 min. op een middelhoog vuur (schip regelmatig om).

Laat de walnoten iets afkoelen en hak ze grof. Verwarm de oven voor op 170 C.

Vet de cakevorm in met wat olie, bekleed hem met bakpapier en bestrijk hem opnieuw met olie.

Voeg de basterdsuiker, de olie en de eieren toe aan de pompoenpuree en pureer het met de staafmixer glad.

Zeef het amandelmeel, de bloem, de bakpoeder, de speculaaskruiden en het zout erboven.

Voeg de walnoten en de bakgember toe en spatel alles zo luchtig mogelijk door elkaar.

Schip het beslag in de cakevorm en bak de cake in het midden van de oven in ca. 1 uur gaar.

Controleer met de satéprikker of de cake gaar is: steek de prikker in het midden van de cake, als hij er schoon en droog uit komt is de cake gaar.

Laat de cake 2 uur afkoelen op een rooster. Bestuif het werkblad met de helft van de poedersuiker.

Rol het fondant met de deegroller uit tot een plak van ca. 2 mm dik en snijd er 5 spookjes uit.

Teken hier met de choco-decoratiestift oogjes en mondjes op.

Meng de rest van de poedersuiker met een 1/2 el heet water tot glazuur.

Bestrijk de achterkant van de spookjes met de bakkwast licht met het glazuur en plak de spookjes op de afgekoelde cake.

Bereidingstijd: 25 min.
Grill-/oventijd: 60 min.
Wachttijd: 120 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 450
Eiwit: 8 g

Koolhydraten: 40 g
w/v suikers: 28 g
Natrium: - mg
Vet: 28 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 4 g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: 0,4 g

Halloweenlasagna.



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

Ingrediënten

- azijn, balsamico-
500 g gehakt, runder-
200 g lasagnavellen,
verse
- olie, olijf-, extra vierge
- peperroomsaus
1 kg pompoen, in
partjes
1 zk sla-melange
400 g tomatenblokjes,
uit blik
2 uien, gesneden

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 175°C.
Verwijder de pompoenpitten.
Schil de parten en snijd ze in de lengte in repen van 1 cm dik.
Bestrijk de pompoenrepen met wat olijfolie en grill ze aan beide kanten in de grillpan gaar en goudbruin.
Verwarm wat olijfolie in een pan en fruit de ui glazig.
Voeg het gehakt toe en bak dit gaar.
Schenk de tomatenblokjes met vocht bij het gehakt en voeg naar smaak zout en peper toe.
Laat de saus ca. 10 min. zachtjes pruttelen.
Leg in een ingevette ovenschaal laagjes van gehaktsaus, lasagnevellen en pompoen.
Scheep de peperroomsaus telkens tussen de pompoenplakken.
Ga hiermee door tot alles op is.
Zet de schaal in het midden van de voorverwarmde oven en bak de lasagne in 35-40 min. gaar.
Serveer de lasagne met een eenvoudige groene salade met extra vierge olijfolie en balsamicoazijn.

Bereidingstijd: 30-60 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 775
Eiwit: 36 g
Koolhydraten: 4 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 37 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Halloweenmummies.



Menugang: Hapje
Keuken: -
Stuks: 12
Sterren: ***
Bron: AllerHande

Ingrediënten

2 pl bladerdeeg (diep-
vries)
75 g kaas, belegen,
geraspte
100 g kaas, room-
6 paprika's, snoep-
24 pl olijf, zwarte

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: 20 min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 85
Eiwit: 3 g
Koolhydraten: 4 g
w/v suikers: 1 g
Natrium: - mg
Vet: 6 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 4 g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: 0,4 g

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 200°C.
Laat het bladerdeeg 5 min. ontdooien.
Snijd elke plak bladerdeeg met het papiertje er
nog aan in 12 reepjes.
Laat deze tot gebruik verder ontdooien in de
koelkast, zodat ze niet te zacht worden.
Snijd de paprika's overlangs doormidden en
verwijder de steelaanzet en de zaadlijsten.
Meng de roomkaas met de geraspte kaas en vul
er met een theelepel de halve paprika's mee.
Maak de randen van de paprika's schoon.
Druk de olijven als oogjes op de kaas.
Rol met je handen de reepjes bladerdeeg uit tot
sliertjes van 1½ keer zo lang.
Wikkel om elke halve paprika 2 sliertjes, laat ze
elkaar steeds kruisen.
Laat de oogjes vrij.
Verdeel ze over een met bakpapier beklede
bakplaat.
Bak in het midden van de oven in 15-20 min.
goudbruin.

Halloweenpunch I.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 10
Sterren: ****
Bron: Liemans

Ingrediënten

24 cl Bourbon whisky
1-2 handschoenen,
rubberen
4 fl Liemans Fruitesse
16 cl limoensap
16 cl siroop, kaneel-

Bereidingstijd: 10 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.

Vul de rubberen handschoenen met water en leg deze voor een nacht in de diepvries tot ze een ijsblok vormen. Doe de Liefmans, de Bourbon, de kaneelsiroop en limoensap in een grote kom. Haal de rubberen handschoen van het ijs af en voeg deze toe aan de kom. Roer alles goed door elkaar en geniet van je Halloween punch on the spooky rocks!

Ham-moes-hersenen.



Menugang: Halloween-
hapje
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Duroc d'Olives

Ingrediënten

3 dl bouillon, varkens-
3 bld gelatine
2 el gelei, bessen-
300 g ham, gekookte
(bijv. Duroc d'Olives)
1 pompoen, voor de
schedel
1 dl room, geklopte
1 cl sherry

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.

Week de gelatine in koud water.
Breng de varkensbouillon aan de kook en giet ze in de
blender.
Voeg de gelatine toe.
Voeg dan de in blokjes gesneden gekookte ham en de
sherry toe.
Mix alles zeer fijn (tot er geen brokjes meer in
zitten).
Giet dan de mix door een zeef.
Zet de mix 30 min. in de koelkast.
Spatel er daarna voorzichtig de geklopte room door.
Giet deze mix in een spuitzak en maak een mooie
halve bol die de hersenen zullen worden.
Laat de moes even opstijven.
Spuit dan rondom lange slierten voor een realistisch
herseneffect.
Smelt de bessengelei en laat die even afkoelen.
Smeer de hersenen ermee in en zet ze netjes neer op
een afgesneden pompoen.

Knakworstmummies (airfryer).



Menugang: Tussen-
doortje
Keuken: -
Personen: 8
Sterren: ***
Bron: Airfryerrecepten 3

Ingrediënten

1 pl bladerdeeg
- mosterd
8 worsten, knak-

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 bladerdeeg in dunne reepjes.

Wikkel deze om de knakworsten in de vorm van mummies.

Bak deze af in de Airfryer (160°C-13 min.).

Spuit 2 dotjes mosterd op de knakworstjes om oogjes te vormen.

Marsepeinen muisjes.



Menugang: -
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Landleven

Ingrediënten

250 g amandelpoeder/-meel
- cacaopoeder
1 eiwit
250 g suiker, poeder-

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.

Marsepein is heel makkelijk om te maken met een verrassend lekker effect. Zelfgemaakte marsepein is ook nog veel lekkerder dan die uit de winkel.

Meng het amandelpoeder met de poedersuiker in een kom.

Voeg geleidelijk het losgeklopte eiwit toe tot je een stevige massa krijgt (misschien heb je iets meer of minder nodig).

Verpak de marsepein in huishoudfolie en bewaar hem in de koelkast.

Laat hem min. 2 dagen liggen om op smaak te komen.

Marsepein kun je prima een kleurtje geven met enkele druppels voedselkleurstof.

Om bruine marsepein te maken voeg je wat cacaopoeder toe.

Als je bruine én witte marsepein hebt, kun je er bijvoorbeeld worstjes van rollen of marsepeinmuisjes maken.

Tip:

Amandelpoeder (ook bekend als amandelmeel) koop je bij natuurvoedingswinkels. Het is in feite niets meer dan gemalen amandelen. Thuis lukt het bijna niet om zelf amandelen fijn genoeg te malen, probeer daarom amandelpoeder te vinden.



Meringuespoken.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Stuks: 10
Sterren: ***
Bron: AllerHande

Ingrediënten

4 eieren, middelgrote
1 citroen
225 g suiker, basterd,
witte
2 tl maïzena
1 snf zout

- bakpapier
- decoratiestiften
- spuitzak (gladde
spuitmond)
- vershoudfolie

Bereidingstijd: 30 min.
Grill-/oventijd: 120 min.
Wachttijd: 60 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 95
Eiwit: 1 g
Koolhydraten: 23 g
w/v suikers: 22 g
Natrium: - mg
Vet: 0 g
w/v onverzadigd: 0 g
w/v verzadigd: 0 g
Vezels: 0 g
Groente: - g
Zout: 0,1 g

Bereiding.

Halloween wordt pas écht griezelig lekker met deze spooky meringuespoken.

Verwarm de oven voor op 100°C.

Splits de eieren, de eidooiers gebruik je niet. Boen de citroen schoon en rasp de gele schil. Gebruik een halve citroen om een kom en de garden van een handmixer te ontvetten.

Klop het eiwit met de handmixer in een kom met een snufje zout stijf.

Voeg beetje bij beetje de basterdsuiker toe en blijf kloppen tot je glanzende, witte pieken hebt.

Voeg de maïzena toe.

Meng het citroenrasp erdoor.

Vul de spuitzak met het eiwit.

Hou de spuitzak loodrecht boven een met bakpapier beklede bakplaat en spuit 10 hoopjes van het eiwit.

Trek de spuitzak snel weg, zodat de meringues een mooi puntje krijgen (ze moeten ca. 6 cm hoog zijn en 5 cm in doorsnede).

Bak de meringues ca. 2 uur in het midden van de oven droog en gaar.

Zet de oven uit, maar laat de meringues er nog 1 uur in staan met de deur op een kiertje.

Tips:

Gebruik decoratiestiften om oogjes en een mond te maken op de meringuespoken.

Heb je geen spuitzak? Gebruik dan een hersluitbare plastic zak. Vul die met het eiwit en knip een klein gaatje in de punt. Druk het eiwit voorzichtig uit de zak om de meringuespoken te maken.

De overgebleven eidooiers kun je gebruiken voor bijv. lemoncurd.

De meringues kun je 1 dag van tevoren maken. Bewaar ze in vershoudfolie op een droge, koele plek.

Monstertjes van eierkoek.



Menugang: -
Keuken: -
Stuks: 16
Sterren: ***
Bron: Blue Band

Ingrediënten

8 aardbeien
16 druiven, groene,
pitloze
8 eierkoeken
60 g hazelnootpasta

Bereiding.

Snijd de eierkoeken in vieren.
Bestrijk de helft met hazelnootpasta.
Was de druiven en aardbeien.
Snijd de aardbeien in dunne plakjes en halveer de druiven.
Leg een plakje aardbei op een met hazelnootpasta bestreken stukje eierkoek, laat deze een beetje uitsteken (dit is de tong).
Leg er vervolgens een niet bestreken stukje eierkoek bovenop.
Leg als laatste 2 gehalveerde druiven op de eierkoeken, dit zijn de oogjes.
Maak de pupillen van een beetje hazelnootpasta en klaar zijn de monstertjes van eierkoek.

Tip:

Ook geschikt als traktatie.

23

Bereidingstijd: 5-10 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

Muffin uiljes.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Stuks: 12
Sterren: ***
Bron: Blue Band,
EliensCuisine.be

Ingrediënten

150 g boter, room-,
zachte
25 g cacaopoeder
100 g chocolade, pure
2 eieren
150 g meel, bak-,
zelfrijzend
100 ml melk
24 oreo koekjes
125 ml room, slag-
36 smarties of M&M's
(24 bruine en 12 oranje
of gele)
125 g suiker

Bereiding.

Verwarm de oven voor tot 200°C
(heteluchtoven 180°C).
Haal de Oreo koekjes uit elkaar.
Leg de koekjes met de witte crème opzij.
Hak 12 van de koekjes zonder de witte crème
grof.
Mix met een handmixer 125 g boter met de
suiker romig.
Voeg dan de eieren één voor één toe.
Spatel het zelfrijzend bakmeel en de
cacaopoeder door het margarinemengsel.
Voeg de melk toe en meng dit goed door.
Spatel als laatste de gehakte Oreo koekjes door
het beslag.
Zet de cakevormpjes in de muffinvorm en
bekleed de holletjes in het blik met stukjes
bakpapier.
Vul de holletjes voor 2/3 met het beslag.
Bak de muffins vervolgens ca. 20 min. in de
voorverwarmde oven.
Laat de muffins daarna afkoelen.
Smelt ondertussen 25 g boter samen met de
chocolade in een pan en laat het vervolgens
afkoelen.
Klop intussen de slagroom en meng dit met het
afgekoelde chocolademengsel tot een
chocoladecrème.
Bestrijk de muffins met de chocoladecrème en
leg 2 Oreo koekjes (met witte crème) als
"ogen" op de muffins.
Leg de bruine Smarties of M&M's op de ogen als
pupillen en leg de oranje/gele onder de ogen
als snaveltje.

Tip:

Deze uilen muffins smaken ook heel lekker als
je de pure chocolade door melkchocolade
vervangt.

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

Mummie pizza's (airfryer).



Menugang: Tussen-
doortje, -gerecht
Keuken: -
Stuks: 8
Sterren: ***
Bron: Airfryerrecepten 3

Ingrediënten

1 pl kaas
1 pt olijven, groene, met
piment
8 pitabroodjes (of
poffertjes)
- saus, tomaten-

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.

Koop pitabroodjes als je grote mummies wil maken of gebruik poffertjes als je kleine wil maken.

Besmeer deze met wat tomatensaus.

Leg daar kruislings dunne reepjes kaas op.

Snijd de olijven in dunne ringen.

Leg deze op het broodje als ogen.

Bak ze af in de Airfryer (200°C-5 min.).

Pita pizza mummies.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: Italiaanse
Stuks: 10
Sterren: ***
Bron: Betina Oostveen

Ingrediënten

10 broodjes, pita-, grote
100 g kaas, jonge, in
(grote) plakken
10 olijven, groene, met
piment
1 blk saus, tomaten-,
voor op de pizza
1 tl tijm, gedroogde

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.

Verwarm de oven voor op 200°C (hete lucht 180°C).

Bekleed je roosters en/of bakplaten met bakpapier.

Snijd de pitabroodjes overlangs helemaal door en leg ze, met de snijkant naar boven, op het bakpapier.

Lepel hier de tomatensaus overheen en smeer goed uit, met de bolle kant van je lepel (ook goed de randen bedekken).

Stapel de plakken kaas op elkaar en snijd met een koksmes hier dunne repen van (1 cm.).

Verdeel de kaasrepen kris kras over de pitabroodjes, maar houdt een beetje ruimte vrij voor de ogen van de pizza mummies.

Snijd een klein stukje van de 'zijkantjes' van de olijven (bolle gedeelte), en snijd uit elk middenstuk, twee even grote plakjes olijf.

Leg de olijven-oogjes op de pita broodjes.

Bestrooi alle broodjes met een beetje tijm.

Bak de pizza mummies gedurende 8-10 min. in de voorverwarmde oven.

Serveer direct.

Pompoencheesecake met speculaas.



Menugang: Gebak,
nagerecht
Keuken: -
Personen: 12
Sterren: ***
Bron: AllerHande

Ingrediënten

125 g boter, room-,
ongezouten
3 eieren, middelgrote
400 g pompoenstukjes,
koelverse
260 g speculaas,
bakkers-
75 g suiker, kristal-,
fijne
1 el water
1 sf zout
600 g zuivelspread,
naturel

- bakpapier
- handmixer
- keukenmachine
- schaaltes, vuurvaste
- springvorm (Ø 18 cm,
ingevet)

Ingrediënten Haloween

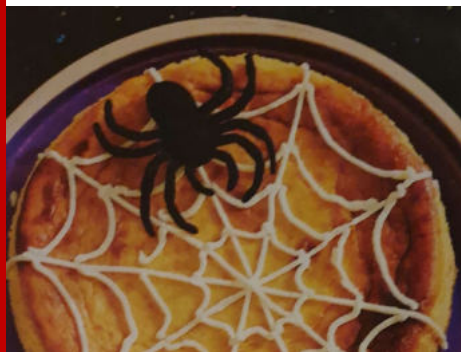
100 g boter, room-,
zachte
1 zk Dr. Oetker Boter-
crème
125 ml melk, koud

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 180°C.
Rooster de pompoen op een met bakpapier
beklede bakplaat in ca. 20 min. in het midden
van de oven.
Zet de oven op 160°C.
Plaats een vuurvast schaaltes met water erin op
de bodem van de oven.
Smelt ondertussen de boter in een steelpan.
Maal de speculaas met het water fijn in de
keukenmachine.
Meng de boter erdoor.
Bedek de bodem van de springvorm met
bakpapier.
Scheep het koekmengsel hierin en druk het goed
aan.
Pureer de pompoen fijn met de keukenmachine.
Meng de zuivelspread, de suiker, de
pompoenpuree en 1 snf zout met een
handmixer door elkaar.
Voeg 1 voor 1 de eieren toe en blijf het geheel
luchtig kloppen.
Scheep het mengsel over de koekbodem in de
vorm.
Bak de taart gaar in ca. 60 min. in het midden
van de oven.
Laat de taart 60 min. afkoelen in de oven met
de deur op een kier.
Zet de taart daarna 4 uur in de koelkast.

Halloween.

Klop de zachte boter op de laagste stand met
de mixer met garden in 1 min. glad, smeug en
zonder klontjes.
Voeg de melk en de mix voor de botercreme
toe.
Roer het geheel in ca. 1/2 min. op de laagste
stand door elkaar, totdat de massa iets dikker
wordt.
Ga met een lepel over de bodem en de randen
van de kom, zodat alle boter goed loskomt en
door de botercreme gemengd kan worden.
Klop de massa in ca. 1 min, op de middelste
stand tot een luchtige botercreme.
Vul een spuitzak met kleine spuitmond met de
botercreme.
Spruit een raster van rechte botercremelijnen
over de taart en verbind de lijnen met korte
kromme lijntjes om een spinnenweb te vormen.



Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: 80 min.
Wachttijd: 5 uur
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 557
Eiwit: 6,07 g
Koolhydraten: 37,13 g
w/v suikers: 16 g
Natrium: - mg
Vet: 42,6 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 16 g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: 0,8 g

Tips:

Een kunststof spin kan het beeld completeren.
 De resterende botercrème smaakt goed op een geroosterde boterham.
 Heb je geen spuitzak? Gebruik dan een hersluitbare plastic zak. Vul die met botercrème en knip een klein gaatje in de punt. Druk de botercrème voorzichtig uit de zak.



Pompoentjes van mandarijn.



**Menugang: Tussen-
doortje**
Keuken: -
Stuks: 8
Sterren: ***
Bron: Jumbo

Ingrediënten

1 decoratiestift puur
8 mandarijnen
8 bld munt
8 pindapepsels

Vorb. tijd: - min.
Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 55
Eiwit: 1 g
Koolhydraten: 10 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 1 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Pel de mandarijnen en haal zoveel mogelijk van de witte draadjes weg.
Teken met de decoratiestift een gezichtje op de mandarijnen, zodat ze op een pompoen voor Halloween lijken.
Steek boven in de mandarijn een blaadje munt en een pindapepsel.

Stroopwafelspookjes (airfryer).



Menugang: Hapje, koek,
tussendoortje
Keuken: -
Stuks: 8
Sterren: ***
Bron: Airfryerrecepten 3

Ingrediënten

2 eieren
- hagelslag, chocolade,
dikke
8 stroopwafeltjes,
kleine of kleine ronde
koekjes
- suiker

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.

Splits het eigeel van het eiwit en klop het eiwit op.
Spuut het eiwit met een glad spuitje op de ronde koekjes een spookje.
Bak deze in de airfryer tot schuimpjes (120°C-15 min.).
Druk er de hagelslag in om een gezichtje te vormen.
De spookjes zijn het lekkerste als ze nog een beetje zacht van binnen zijn (net een marshmallow).

Zandkoekjes met 'bloedspetters'.



Menugang: Koek
Keuken: -
Stuks: 24
Sterren: ***
Bron: AllerHande

Ingrediënten

250 g bloem, tarwe-
- bloem, om te
bestrooien
185 boter, room-,
ongezouten
½ citroen, schoon-
geboend
1 ei, middelgroot
1 el sap, bieten-
125 g suiker, basterd-,
witte
50 g suiker, poeder-
¼ tl zout

- bakkwastje
- bakpapier
- deegroller
- ronde uitsteekvorm (Ø
6 cm)
- vershoudfolie

Bereiding.

Boen de citroen schoon en rasp de gele schil.
Meng de bloem met het zout en de
basterdsuiker.

Voeg de boter en het citroenrasp toe en kneed
het tot een samenhangend deeg.

Verpak het deeg in vershoudfolie en leg het
minimaal 1 uur in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 175°C.

Knead het deeg kort door, zodat het
makkelijker uit te rollen is.

Bestuif het werkblad licht met wat bloem en rol
het deeg uit tot een plak van een ½ cm dik.

Steek er met de koekjessteker zoveel mogelijk
rondjes uit.

Rol het overgebleven deeg steeds opnieuw uit
en steek ook daar rondjes uit.

Leg de koekjes niet te dicht bij elkaar op een
met bakpapier beklede bakplaat.

Klop het ei los en bestrijk de koekjes ermee
met behulp van de bakkwast.

Bak de koekjes 12-15 min., tot ze lichtbruin
kleuren met iets donkerdere randjes.

Til het bakpapier met de koekjes van de
bakplaat en laat de koekjes minstens 30 min.
afkoelen.

Roer een glazuur van de poedersuiker en het
bietensap.

Sprenkel het glazuur op de koekjes, zodat het
'bloedspetters' lijken.

Bereidingstijd: 20 min.

Grill-/oventijd: 15 min.

Wachttijd: 90 min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: 125

Eiwit: - g

Koolhydraten: 15 g

w/v suikers: 7 g

Natrium: - mg

Vet: 7 g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: 5 g

Vezels: 1 g

Groente: - g

Zout: 0,1 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



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)



