Koken met kids - 2013

(Jasper van der Pol)

Gerechten Koken met Kids 2013

GROEP 1

Kipspies (zoetzuur)

Ingrediënten (ca. 24 stuks):

- 500 gram kipfilet
- 2 tenen knoflook (uitgeperst)
- zout & versgemalen peper
- 125 ml citroensap
- 1½ eetlepel olijfolie
- 1 theelepel basilicum (gedroogd)
- 1 theelepel paprikapoeder
- 1½ eetlepel honing
- 1 blikje ananas
- 24 cocktailprikkers
- 24 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.

GROEP 1

Geroosterd stokbrood

Ingrediënten voor 20 stuks:

- 1 stokbrood
- 4 tomaten
- 150 gram geraspte kaas
- 1 kuipje kruidenboter
- peper & zout
- tijm
- basilicum

Bereiding:

1. Snijd het stokbrood in plakjes van ca. 1½ cm dik en leg ze in een ovenschaal.
2. Pak de kruidenboter en smeer het brood hiermee in.
3. Leg een plakje tomaat op het brood, doe er wat peper en zout op en strooi er vervolgens geraspte kaas over.
4. Strooi wat tijm en basilicum over de stokbroodjes en zet ze ca. 10 minuten onder de gril totdat de kaas gesmolten en licht gekleurd is. Dien de stokbroodjes warm op.

GROEP 1

Sandwiches

Ingrediënten:

- Casinobrood
- Philadelphia
- Kipfilet
- Carpaccio
- Zalm
- Bacon
- Ei
- Sla
- Dressing
- Komkommer
- Tomaatjes
- Mayonaise
- Prikketjes

Bereiding:

1. Snijdt de tomaatjes en komkommer in plakjes.
2. Kook de eieren en laat ze afkoelen
3. Beleg het brood (in 2 lagen)
4. 1 laag met (wat je zelf lekker vindt) en bijvoorbeeld sla en bacon of sla en zalm of sla en kip
5. ^{2e} laag met (wat je zelf lekker vindt) en bijvoorbeeld philadelpia en tomaat of komkommer.
6. Druk de sandwiches goed op elkaar en snijdt ze door de helft. Snijdt ze hierna in 3 partjes (rechthoekjes). Prikkertje er door heen en leg ze op een bord of schaal.

Mogelijke cominaties: Carpaccio, zalm-roomkaas, kip-bacon, ei-bacon

GROEP 1

Garnalencocktail

Ingrediënten voor 12 personen

- 8 eetlepels room, licht geklopt
- 8 eetlepels mayonaise
- 8 eetlepels tomatenketchup
- 3-4 theelepel worcestersaus
- sap van 2 citroen
- 1 krop (ijsberg) sla
- 900 gr hollandse garnalen
- zout en paprikapoeder

Bereiding:

1. Doe de room, mayonaise en tomatenketchup in een kom en klop dit licht door elkaar. Voeg naar smaak worcestersaus toe en zo veel citroensap als nodig is om de saus lekker scherp te maken.
2. Snijd de sla in dunne reepjes en vul hiermee de glazen kommetjes/coupes tot een derde.
3. Roer de garnalen door de saus en schep het garnalenmengsel op de sla.
4. Bestrooi elke cocktail met wat paprikapoeder.

GROEP 2

Frikadelletjes in bladerdeeg

Ingrediënten voor 20 stuks

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

Hoeveel benodigd

2 per persoon

Voorbereidingen

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.

GROEP 2

Koude wraps met puntpaprika

Ingrediënten voor 4 wraps (= ongeveer 20 mini wraps)

- 4 wraps
- 1 theelepel vloeibare honing
- 3 eetlepels hoisinsaus
- 150 gram gerookte kipfilet (vleeswaren)
- 2 lente uitjes
- 2 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)

GROEP 2

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)

GROEP 2

Mini loempiaatjes

Ingrediënten

Wat je nodig hebt voor 20 loempiaatjes:

- 10 vellen filodeeg/loempiadeeg
- 150 gram julienne (heel fijn) gesneden wortel
- 2 uien
- 150 gram taugé
- 400 gram kipfilet in hele kleine stukjes
- 2 theel. chilipoeder
- 4 bolletjes stemgember fijngesneden
- 4 eetl. ketjap manis
- zout en (versgemalen) peper
- beetje olie of eigeel om te plakken

Bereiding

1. Meng in een kom alle ingrediënten goed door elkaar en breng op smaak met zout en peper. Niet te zuinig met het zout; het filodeeg neemt veel van de smaak weg en niet te grof met de peper; er zit ook al chilipoeder in.
2. Laat het even staan om alle smaken goed op elkaar in te laten werken. Laat ondertussen het filodeeg ontdooien.
3. Snijd de vellen in de breedte doormidden en leg 1 helft met een punt naar je toe (in ruitvorm) voor je neer.
4. Leg een lepel van het kipmengsel in het midden van het vel. Bestrijk de bovenste punt met een beetje olie of eigeel.
5. Vouw de linker- en rechterpunt naar binnen tegen elkaar aan. Leg nu de onderste punt eroverheen en rol stevig op tot het einde.
6. Verwarm de frituur op 175 ºC en bak de loempiaatjes in +/- 5 minuten lichtbruin. Heerlijk met zoete chilisaus.

Alcoholvrije sangria

- 3 liter druivensap
- 3 sinaasappel, in dunne plakken
- 3 limoen, in dunne plakken
- 3 perzik, in schijfjes
- 3 appel, in schijfjes
- 2 trosje pitloze witte druiven
- ijsblokjes
- 375 ml spuitwater

Bereidingswijze

1. Meng in een grote kan het druivensap, fruit en ijs. Roer door tot alles koud is. Voeg spuitwater toe vlak voor opdienen.

Compressed by
PDF24
https://ruudskookboek.nl