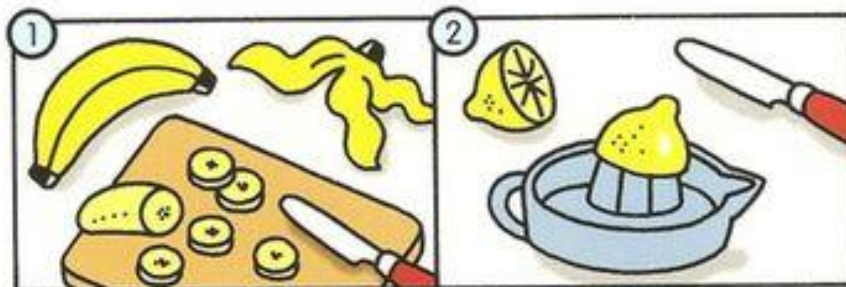


Bananen milkshake -

Wat heb je nodig?

2 bananen
sap van 1/2 citroen
5 afgestreken eetlepels
basterdsuiker
1/2 liter koude melk
1 dl vanille-ijs



1 Pel de twee bananen en snijd ze in niet al te dikke plakjes.

2 Pers een halve citroen uit. Als het je niet goed lukt, vraag je hulp aan een volwassene.



3 Doe de bananen, citroen, suiker, melk en ijs in een mixer. Klop alles luchtig.

4 Dien op in hoge glazen met gekleurde rietjes. Dat wordt smullen!



Chocolademouse -



1 Zet een pan heet water op het vuur. Zet hierin een steelpan.

2 Doe chocola en melk in de steelpan en roer tot alles gesmolten is. Zet het vuur uit.

Wat heb je nodig?

200 gram pure chocola,
in brokjes
2 eetlepels melk
3 eiwitten
2,5 dl slagroom



3 Haal de pan uit het water. Klop de eiwitten stijf. Schep die door de chocola.

4 Schep de helft van de stijfgeslagen slagroom erdoor. Giet alles in schaalpjes.

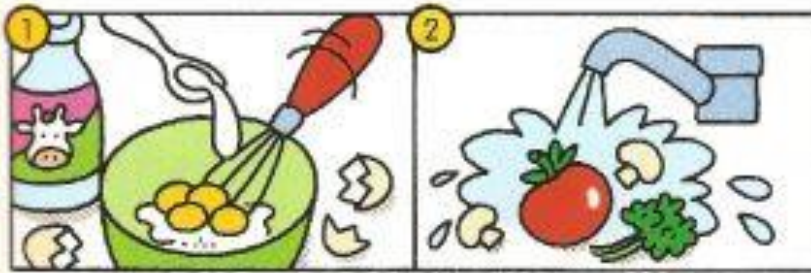


5 Zet die in de koelkast en wacht tot alles goed koud is. Geduld, het duurt minstens twee uur.

6 Klop de rest van de slagroom stijf en versier je toetje met de slagroomspuit. Vurrukkulluk!



Omelet -



1 Klop de eieren los met de melk, zout en peper.

2 Was de tomaat, champignons en peterselie.

Wat heb je nodig?

4 eieren
4 eetlepels melk
1 tomaat
champignons
peterselie
wat zout en peper
boter



3 Snijd de tomaat en de champignons in stukjes en doe ze bij het mengsel.

4 Smelt boter in een koekenpan en giet het eimengsel erbij.



5 Als de bovenkant droog is, is de omelet klaar.

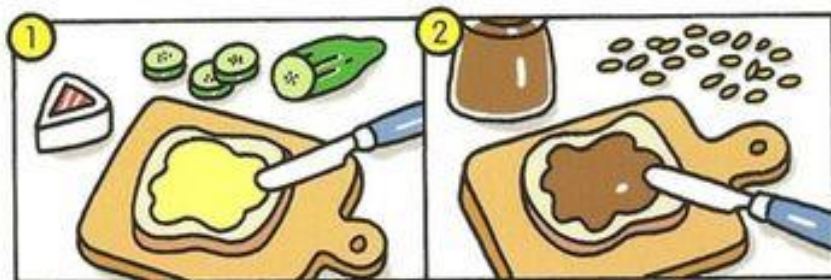
6 Strooi er op het einde nog wat peterselie over.



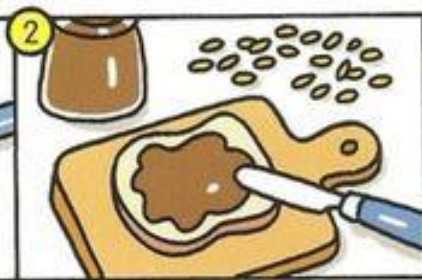
Grappige boterhammen -

Wat heb je nodig?

roggebrood, smeerkaas,
plakjes komkommer
wittebrood, chocopasta,
geschaafde amandelen
bruinbrood, boter, sla,
ham, radijsjes
hardgekookte eieren,
halve tomaten, mayonaise,
tuinkers



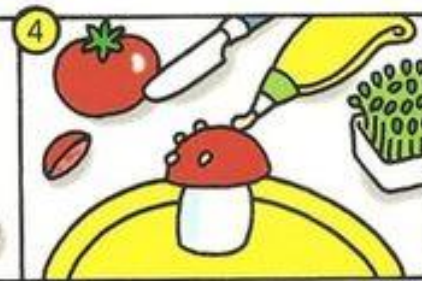
1 Besmeer een sneetje roggebrood met smeerkaas. Leg er komkommer op.



2 Besmeer een sneetje wittebrood met chocopasta. Strooi er amandelen over.



3 Besmeer een sneetje bruinbrood met boter. Leg er een blaadje sla, wat ham en radijsjes op.



4 Snijd de onderkant van het ei recht, zet de tomaat met stipjes mayonaise erop.

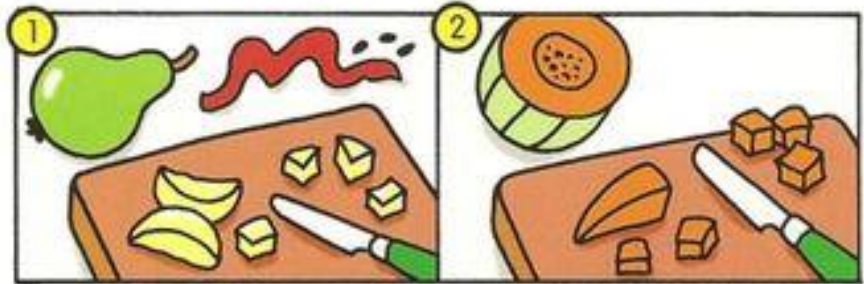


5 Leg je boterhammen en een beetje tuinkers om de paddestoel. Eet smakelijk!

Fruitsla -

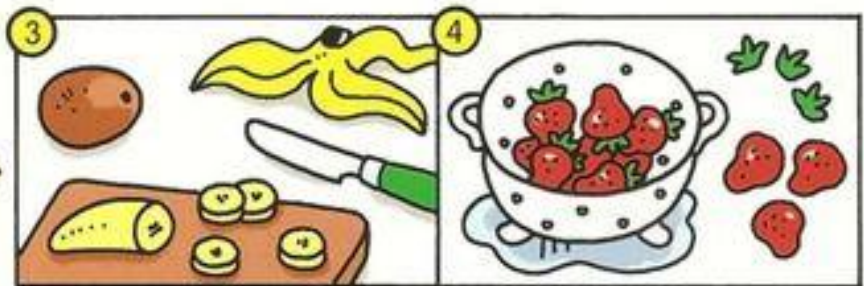
Wat heb je nodig?

1 appel
1 peer
1 kleine meloen
1 kiwi
2 bananen
100 gram aardbeien
suiker (als je van zoet houdt)



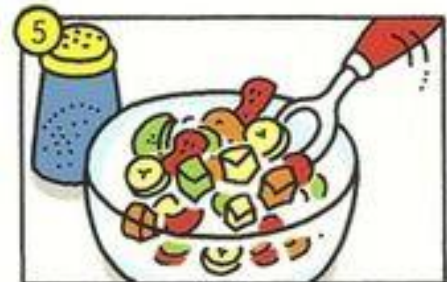
Schil de appel en de peer en haal het klokhuis eruit. Snijd ze in blokjes.

Schil de meloen en snijd hem in blokjes.



Schil de kiwi en de bananen en snijd ze in plakjes.

Was de aardbeien en haal de kroontjes eraf.



Meng alles door elkaar in een glazen schaal. Zoetekauwen kunnen er wat suiker over strooien.

Koekjes -

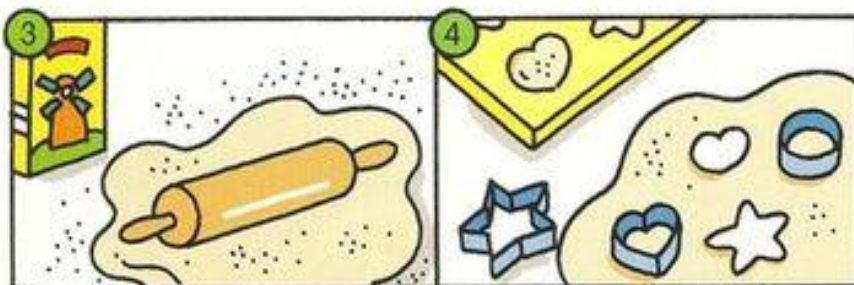


1 Doe alles in een kom. Snijd de boter met twee messen in stukjes.

2 Kneed het deeg tot een bal. Leg die een half uur in de koelkast. Zet de oven aan.

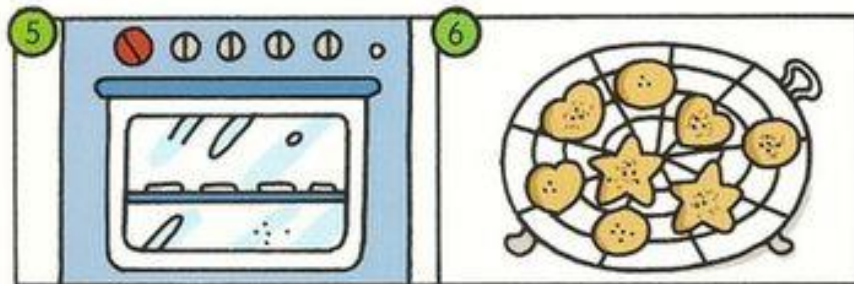
Wat heb je nodig?

160 gram bloem
120 gram boter
80 gram basterdsuiker,
gezeefd
een tikje zout



3 Strooi bloem op je werkblad en rol met een deegroller een lap van het deeg.

4 Steek met vormpjes figuren uit het deeg. Leg ze op een ingevet bakblik.



5 Zet het blik 20 minuten in een warme oven van 160°C.

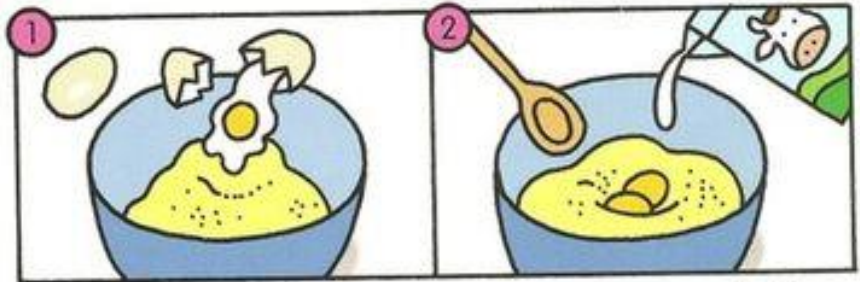
6 Laat de koekjes afkoelen en... smullen maar!



Pannenkoeken -

Wat heb je nodig?

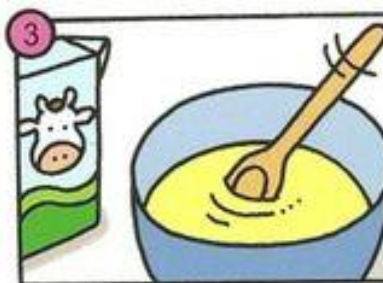
200 gram bloem
2 eieren
1/2 liter melk
zonnebloemolie
poedersuiker of stroop



1 Maak een kuiltje in de bloem. Breek de eieren en leg ze in het kuiltje.



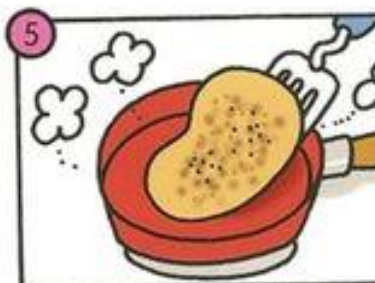
2 Giet er een beetje melk bij en begin in het midden te roeren.



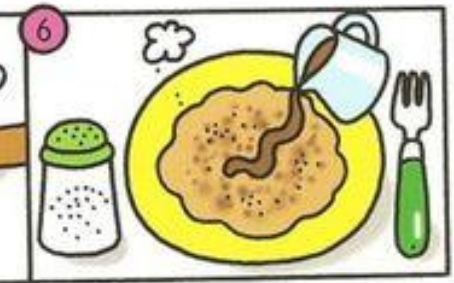
3 Giet er telkens wat melk bij. Roer tot je geen klontjes meer ziet.



4 Verhit wat olie in een koekenpan. Giet een soep-opschepel beslag in de pan.



5 Beweeg de pan tot de bodem bedekt is. Als je pannenkoek droog is, keer je hem om.

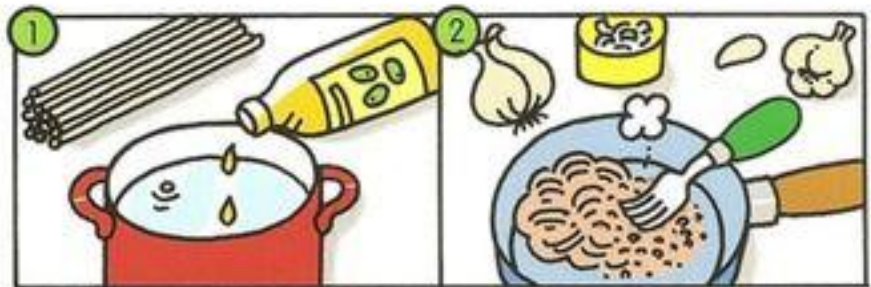


6 Leg de pannenkoek op een bord en strooi er poedersuiker of stroop over. Smullen maar!

Spaghetti bolognaise -

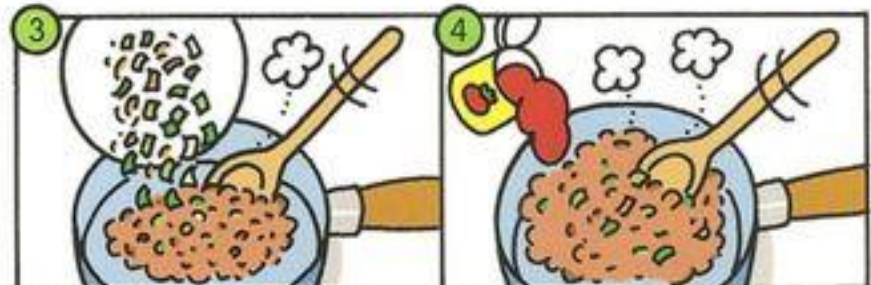
Wat heb je nodig?

1 pak spaghetti
400 gram gehakt
1 ui in stukjes
1 teentje knoflook
250 gram soepgroenten
1 blikje tomatenpuree van
140 gram
olie
100 gram geraspte kaas



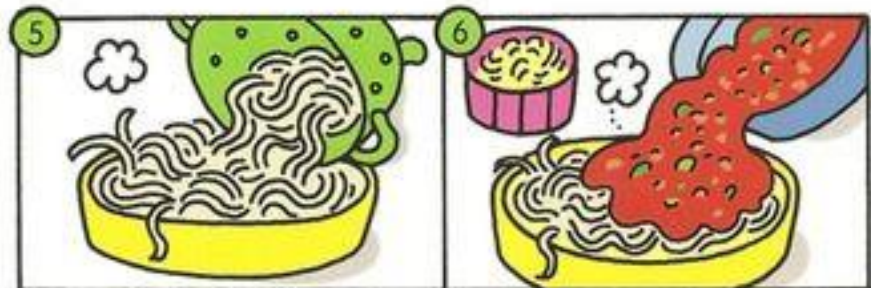
Zet een pan met 4 liter water en een paar druppels olie op het vuur.

Bak het gehakt kruimelig met de ui en de fijngehakte knoflook.



Blijf roeren en bak de soepgroenten twee minuutjes mee.

Roer de tomatenpuree erdoor. Zet het vuur laag en laat alles nog even sudderen.



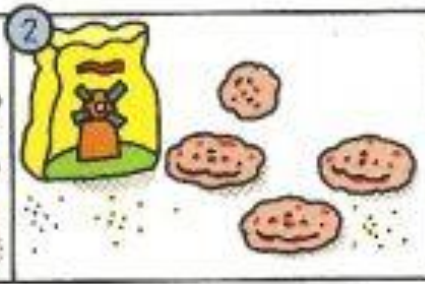
Kook de spaghetti zoals op het pak staat. Laat uitlekken in een vergiet en doe in een schaal.

Giet de saus over de spaghetti en strooi er geraspte kaas over. Mamma mia, dat is lekker!

Hamburger -



1 Kneed de tartaar met de ui, het ei, het paneermeel, de peper en het zout.



2 Maak er vier ballen van. Druk die plat en strooi er wat bloem over.



3 Bak beide kanten bruin in de gesmolten boter. Laat ze dan nog 5 minuten sudderen.



4 Beleg de broodjes met sla, kaas, uiringen, tartaar, tomatenketchup of mayonaise. Klap ze dicht en eet ze op.

Wat heb je nodig?

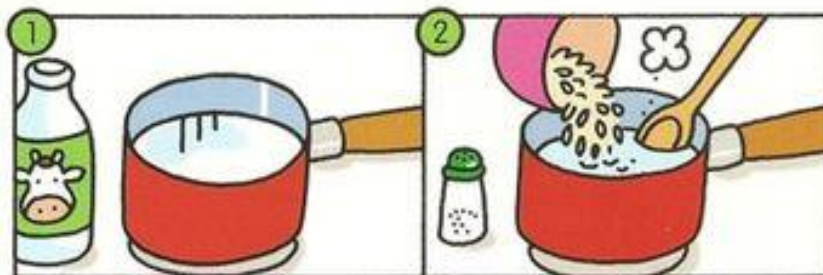
400 gram tartaar
1 ui in stukjes
1 klein eitje
2 eetlepels paneermeel
een mespuntje zout
twee mespuntjes peper
bloem
100 gram boter

4 ronde broodjes
4 blaadjes sla
8 plakken kaas
uiringen
tomatenketchup
mayonaise



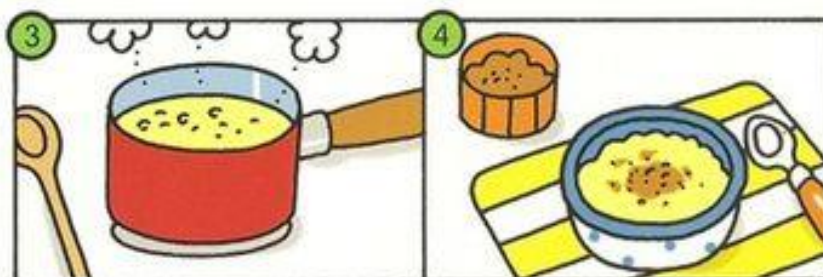
Wat heb je nodig?

1 liter melk
150 gram gewassen
paprijs
een tikje zout
bruine suiker of suiker met
kaneel



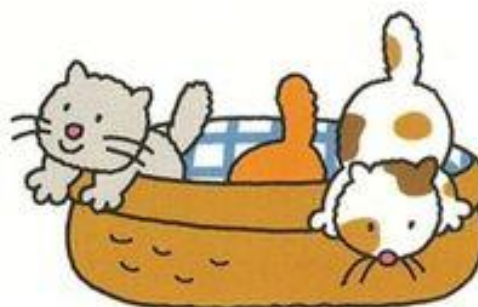
1
Neem een pan met een
dikke bodem en breng de
melk aan de kook.

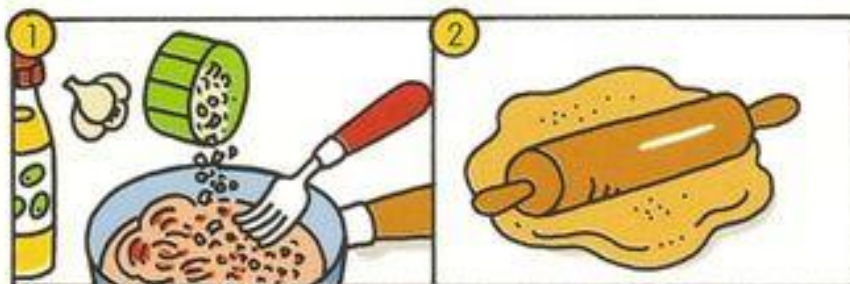
2
Als de melk kookt mag de rijst
erbij, met het zout. Blijf roeren
tot alles kookt.



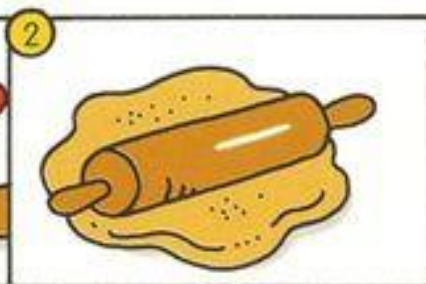
3
Zet het vuur laag en laat de
rijst een uur heel zachtjes
koken. Af en toe doorroe-
ren.

4
Eet de warme rijstebrij met
bruine suiker, of met suiker en
kaneel.

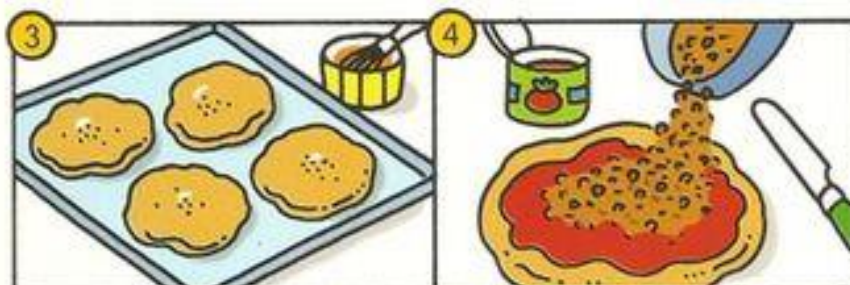




Bak het gehakt kruimelig in hete olie, samen met het uitje en de knoflook.



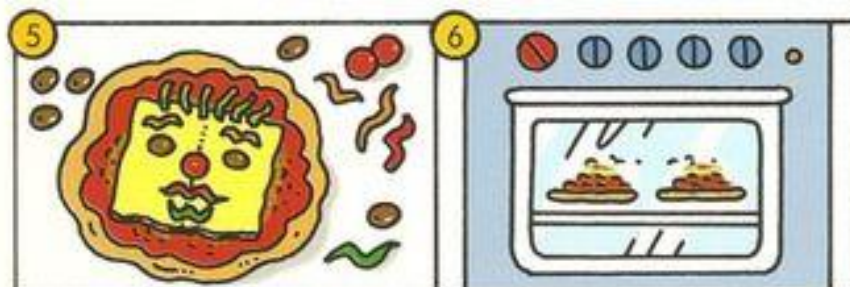
Maak het deeg klaar zoals op het pak staat. Rol 4 cirkels van 5 mm dik.



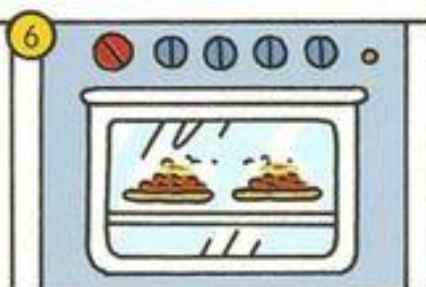
Leg de cirkels op een ingevet bakblik. Zet nu de oven op 250°C.



Strijk de tomatenpuree uit op de bodems. Strooi het gehakt erover.



Verdeel de kaas over de pizza's. Versier de pizza met ogen, neus, mond, wangen en haren.



Zet de pizza's 20 minuten in de oven. Heerlijk!

Wat heb je nodig?

200 g gehakt, olie
1 pak pizzadeeg
1 teentje knoflook,
fijnggehakt of uitgeperst
1 ui in stukjes
1 blikje tomatenpuree
4 plakken kaas

4 kerstomaatjes voor de
neus
8 olijven voor de ogen
4 repen rode paprika
voor de mond
reepjes gele en groene
paprika voor de haren en
de wenkbrauwen

