

Karin Luiten



Bakken: zoet & hartig

# Inhoud



Eerst even dit	8
HARTIG	
1. Kaas-spekjes-brood	10
2. Gehaktdriehoekjes	12
3. Tekkels in een jasje	14
4. Cornflakes-vissticks	16
5. Filobuideltjes met makreel en prei	18
6. Spaanse visgebakjes	20
7. Turkse rolletjes	22
Weetje: hoelang moet het in de oven?	24
Eetmoppen	25
ZOET	
8. Kokospiramides	26
9. Jamkoekjes	28
10. Roze bramenkoeken	30
11. Wortelcakejes met glazuur	32
12. Bananenmuffins met frambozen	34
13. Appeldino's	36
14. Brownietaart met kersen	38
15. Gevulde cupcakes	40
16. Appeltjes uit de oven	42

# EERST EVEN DIT

Vóór het koken altijd eerst handen wassen



Wel zo fris!

Recept eerst even lezen = handig

Zet 2 uur in de oven

oeps

Honger! Honger!



De recepten zijn voor 4 personen



... maar pas het gerust aan voor kleine of juist grote eters.

Pas een beetje op met scherpe messen

duh!



Met een dunschiller & keukenchaar kom je ook een heel eind.

Zet de oven vast aan om voor te verwarmen dan kun je dat alvast niet meer vergeten



(De heteluchtstand werkt het beste)

Fornuizen & ovens & pannen & ovenschalen zijn HEET

tuurlijk

kom maar op!



**HOELANG** duurt dat koken nou?



In de pan/oven = het eten wordt gaar zonder dat je wat hoeft te doen



Wachten = rýzen of marineren of opstýven. Zelf kun je intussen even wat anders gaan doen.



Maken = aan de slag! Snijden, kneden, roeren enzovoorts

**MAAR:** de ene kok is sneller dan de andere



En hoe vaker je kookt, hoe makkelijker & sneller het gaat

**Onmisbaar:**

weegschaal



kan ook digitaal

maatbeker voor vloeistof



soms ook in grammen voor rijst en bloem enzo

**Heel belangrijk:** af & toe proeven



check! check!

**ONTHOUD:** Wie kookt hoeft nooit af te wassen



En oh ja:



= **Grote Mensen Tip** om het gerecht een beetje anders te maken, nog lekkerder. Probeer het maar eens!

# Kaas-Spekjes-



Lekker hartig brood, helemaal zelfgebakken.

Maken: 20 minuten

Wachten: 60 + 30 minuten

In de oven: 40 minuten



Kneed lekker veel verse tijmblaadjes door het deeg en strooi ook wat hele takjes over de bovenkant. Neem eens verkruimelde zachte geitenkaas in plaats van geraspte kaas.

## NODIG VOOR 4 PERSONEN:

- \* 250 g bloem
- \* 150 ml warm water
- \* 1 zakje droge gist (7 g)
- \* 15 g zachte boter
- \* 1 theel zout

## Vulling:

- \* 100 g spekjes
- \* 100 g geraspte (belegen) kaas
- \* peper uit de molen

## SPECIALE SPULLEN:

bakpapier



# brood

1. Doe bloem, boter, zout en gist in een grote kom. Meet 150 ml warm water af in een maatbeker en giet erbij. Roer met een vork tot alles aan elkaar klontert. Kneed dan met je handen 5 minuten tot een deeg. Laat het 1 uur rijzen.
2. Doe de spekjes en geraspte kaas erbij, en maal er flink wat peper uit de molen over. Het door het deeg mengen gaat in het begin lastig, want het deeg is zo elastisch, dat het niets lijkt te willen opnemen. Prik er overal gaten in met je vingers en duw daar de spekjes en kaas in, dan lukt het wel. Kneed goed tot alles door elkaar zit.
3. Maak er weer een bol van.
4. Leg een vel bakpapier op de bakplaat. Leg het deeg erop. Dek losjes af met een theedoek en laat nog eens een half uur rijzen op een warme plek.
5. Verwarm intussen de oven voor op 200 graden.
6. Zet het deeg 35 minuten in de oven, op de onderste richel.
7. Haal het brood uit de oven en klop op de onderkant. Klinkt het hol? Dan is het goed. Zo niet: leg de bol ondersteboven nog 5 minuten terug in de oven.
8. Lekker om te eten als het nog een beetje warm is!





# Gehakt driehoekjes



Ook lekker als (picknick)hapje of snack, deze driehoekjes. Je kunt ze ook gewoon koud eten, dus vooraf maken is geen punt.

Maken: 15 minuten

Wachten: 1 uur

In de oven: 15-20 minuten

## NODIG VOOR 16 STUKS:

- \* ½ pak filodeeg (diepvries)
- \* 250 g half-om-halfgehakt
- \* 50 g boter
- \* 1 eetl kerriepoeder
- \* 1 eetl mosterd
- \* ½ theel zout & peper uit de molen

## SPECIALE SPULLEN:

bakpapier



Elk merk filodeeg is anders van formaat, dus misschien kun jij meer of minder keren omvouwen. Dat maakt niet uit, als het gehakt maar goed ingepakt zit!

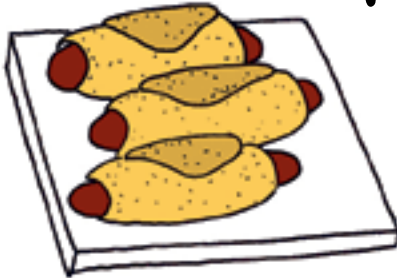


1. Laat het filodeeg 1 uur rustig ontdooien in het plastic.
2. Doe het gehakt in een kom.
3. Doe de kerrie, mosterd, zout en peper erbij en prak met een vork door elkaar.
4. Kneed nog even met je hand zodat alles goed gemengd is en rol er dan 16 kleine balletjes van.
5. Smelt de boter voorzichtig ½ tot 1 minuut in een glazen of plastic bakje in de magnetron, op lage stand.
6. Verwarm de oven voor op 200 graden.
7. Leg alvast de bakplaat klaar met een vel bakpapier erop.
8. Vouw het filodeeg voorzichtig open en snij door-midden, zodat je brede repen krijgt. Haal voorzichtig los van elkaar (het scheurt makkelijk).
9. Leg een reep deeg neer op het aanrecht (of als je moeder geen rotzooi wil: op een grote snijplank), en kwast die in met boter. Leg er een gehaktballetje op en vouw het deeg dicht zoals op het plaatje.
10. Leg op de bakplaat en doe ze zo allemaal.
11. Kwast alle driehoekjes nog eens in met de overgebleven boter.
12. Bak 15-20 minuten in de oven tot goudbruin en knapperig (in de ene oven gaat het sneller dan in de andere). Laat ze uit de oven even uitlekken op keukenpapier als ze heel glibberig zijn van de boter.





# Tekkels in



Ook worstjes hebben het wel eens koud in de winter. Brei eens een jasje voor ze!

Maken: 15 minuten

In de oven: 15 minuten

## NODIG VOOR 4 PERSONEN:

- \* 1 blikje croissantdeeg  
(= 6 croissants)
- \* 6 knakworsten
- \* 6 eetl ketchup
- \* 6 eetl geraspte belegen kaas
- \* beetje losgeklopt ei of 1 eetl melk

## SPECIALE SPULLEN:

bakpapier



De croissant komt uit Frankrijk



# een jasje

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Maak het blikje croissantdeeg open, rol het deeg uit en snij in driehoekjes volgens de stippellijnen.
3. Smit op het brede deel een klodder ketchup en strooi er een eetlepel geraspte kaas op.
4. Leg er een knakworstje op en rol het deeg dan heel luchtig op om de knakworst heen. Begin bij het brede stuk deeg, eindig bij het puntje. De knakworst piept er aan beide kanten een beetje uit.
5. Leg een vel bakpapier op de bakplaat en leg daar de tekkels op, een eindje van elkaar.
6. Smeer met een kwastje het deeg in met wat losgeklopt ei of melk.
7. PS: geraspte kaas over? Ook lekker om er nog wat overheen te strooien.
8. Bak de tekkels 15-20 minuten tot ze goudbruin en gaar zijn.



Smeer aan de binnenkant van elk plakje deeg ook een lepel pittige (groeve) mosterd.  
Bestrooi aan de buitenkant na het inkwasten met ei/melk met wat sesamzaadjes.

