

Chocolate chip koekjes

Ingrediënten



- 100 g ongezouten noten
- 160 g witte chocolade
- 1 ei
- 60 g geraspte kokos
- 1 halve theelepel zout
- 125 g zachte boter
- 140 g lichtbruine basterdsuiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 eetlepel melk
- 1 halve tl bakpoeder



tijdsduur

70 min.

Benodigdheden



- mixer
- spatel
- bakplaat bekleed met bakpapier
- kom

stappenplan

- 1) Verwarm de oven op 180 graden.
- 2) Leg de noten onder een theedoek op een broodplank.
- 3) Breek ze in stukjes (zo groot als een rozijn) door er met aan andere pan voorzichtig op te slaan. Zet apart.
- 4) Doe dit ook met de witte chocolade. Zet apart.
- 5) Meng boter, basterdsuiker, vanillesuiker en melk in een kom.
- 6) Mix met de mixer op middelhoge stand 1 min lang tot alles een beetje romig is.
- 7) Mix het ei er 1 min door.
- 8) Doe de bloem, het bakpoeder, het zout en de geraspte kokos erbij en mix met de deeghaken van de mixer nog 1 minuut op een lage stand tot alles is opgenomen.
- 9) Strooi de noten en de chocolade bij het mengsel en schep dit er met een lepel bij tot je een plakkerig deeg hebt.
- 10) Maak 20 gelijke bolletjes. Duw plat tot een koekje van 1 cm.
- 11) Leg ze (met ruimte tussen) op bakplaten met bakpapier.
- 12) Bak de koekjes zo'n 15 min in de oven tot ze goudgeel zijn.
- 13) Laat ze afkoelen op het bakpapier.
- 14) Veel eetplezier!

Cupcakes

Ingrediënten



- 125 gram roomboter op kamertemperatuur
- 2 eieren op kamertemperatuur
- 125 gram kristalsuiker
- 125 gram zelfrijzend bakmeel
- 2 eetlepels melk op kamertemperatuur



tijdsduur

40 min.



benodigdheden

- 1 grote kom
- een cupcake bakblik
- papieren bakvormpjes
- weegschaal
- zeef
- maatbeker
- 1 mixer
- 2 eetlepels
- 1 (afkoel) rooster

stappenplan

- 1) Verwarm de oven op 170 graden.
- 2) Zet het rooster in het midden van de oven.
- 3) Zet in het cupcake bakblik de papieren bakvormpjes.
- 4) Leg de boter tijdig uit de koelkast zodat hij zacht is voor gebruik.
- 5) Doe de boter in de kom.
- 6) Voeg de suiker er beetje bij beetje aan toe.
- 7) Mix het mengsel met middelhogesnelheid zodat het een luchtig mengsel wordt.
- 8) Voeg nu 1 voor 1 de eieren er aan toe.
- 9) Mix nu alles heel goed door elkaar.
- 10) Voeg nu de bloem toe met een zeef.
- 11) Voeg de melk er aan toe.
- 12) Mix nu alles weer goed door elkaar.
- 13) Leg het beslag met een eetlepel in de bakvormpjes.
- 14) Zet de cupcakes ongeveer 25 minuten in de oven.
- 15) Laat de cupcakes 5 minuten afkoelen.

Toren van pancakes

ingrediënten



- 400 g rode bieten
- 50 g blauwe bessen
- 1 rijpe banaan
- 25 cl melk
- 250 g bloem
- 2 eetlepels bakpoeder
- 2 eieren
- 4 eetlepels ahornsiroop
- boter



benodigdheden

- mengkom
- mes
- maatbeker
- staafmixer
- grote lepel
- type
- type
- type
- type
- type

stappenplan

- 1) Kook 400 g ongeschilde rode bieten 60 min in water.
- 2) Giet af en laat afkoelen.
- 3) Schil de rode bieten en snij in blokjes.
- 4) Meng 250 bloem met 2 eetlepels bakpoeder, 2 eieren en 4 eetlepels ahornsiroop in een mengkom.
- 5) Doe de rode biet samen met 2,5 dl melk in een maatbeker.
- 6) Breek 1 banaan in stukken en voeg toe.
- 7) Mix fijn met een staafmixer.
- 8) Roer het mengsel van rode bieten met de klopper onder het bloemmengsel.
- 9) Mix met de staafmixer nog eens tot een gladde massa zonder brokjes.
- 10) Smelt wat boter in een pan en schep er wat beslag in met een grote lepel of pollepel.
- 11) Maak telkens 3 pancakes in de pan.
- 12) Bak ze tot je belletjes ziet, draai ze dan om en laat nog 1 à 2 min, verder bakken.
- 13) Schep de pancakes uit de pan en leg ze op elkaar op de borden maak telkens torentjes van zo een 3 pancakes.
- 14) Versier met besjes en eet smakelijk.

Chocoladetaart

ingrediënten



- 200 g pure chocolade
- 90 g boter
- 250 g fijne kristalsuiker
- 2,5 dl slagroom
- 2 eetlepels bloem
- 4 eiwitten
- snufje zout



benodigdheden

- spuitzak
- pollepel
- pan
- spatel

stappenplan

- 1) Verwarm de oven voor op 150°C.
- 2) Laat de chocolade met de boter smelten in een klein pannetje dat je in een grotere pan met water zet.
- 3) Neem de pan met het chocolademengsel van het vuur.
- 4) Roer de suiker erdoor.
- 5) Roer geleidelijk de bloem erdoor, zodat je een glad mengsel krijgt.
- 6) Splits de eieren.
- 7) Doe de eiwitten in een schone kom.
- 8) Voeg een snufje zout toe.
- 9) Roer ze met een mixer of handklopper stijf.
- 10) Roer het opgeklopte eiwit voorzichtig door het chocolademengsel.
- 11) Roer zo zacht mogelijk, zodat het mengsel luchtig blijft.
- 12) Vet een bakvorm met boter (liefst een doorsnee van 28 cm).
- 13) Strooi er een beetje bloem in.
- 14) Schep het beslag in de vorm.
- 15) Bak de chocoladetaart ongeveer 25 minuten.
- 16) Zet er in het midden een satéstokje in, zo kan je controleren of het goed is (dit moet er schoon en droog uitkomen).
- 17) Neem de taart uit de oven, laat afkoelen op een rooster.
- 18) Versier de taart met slagroom uit de spuitzak.



tijdsduur

1 uur

Mayonaise

ingrediënten (4 personen)

- 1 ei
- 1 grote eetlepel mosterd
- peper en zout
- 2 eetlepels azijn
- 2 eetlepels water
- 4 dl olie



tijdsduur

15 min.



benodigdheden

- smalle beker
- mixer

stappenplan

- 1) Doe ei, mosterd, peper, zout, azijn en water in een smalle beker: die houdt alle ingrediënten mooi samen.
- 2) Voeg de olie toe. Gebruik altijd een neutraal smakkende olie zoals arachideolie, zonnebloemolie, maisolie, ...
- 3) Mix alles geleidelijk van onder naar boven. Mosterd en ei moeten mooi samenklitten zodat de olie langzaam in de mosterd- en eimengeling gaat. Anders gaat de mayonaise schiften ...
- 4) Gebruik een staafmixer met een bolle kop zodat alle ingrediënten mooi samenblijven in de kop. Zo niet worden ei en mosterd direct rondgezwierd en krijg je geen binding. De mayonaise zal op die manier schiften.

Homemade appellimonade

ingrediënten

- ijsblokjes
- 2 cm gember
- 4 takjes verse munt
- 1 liter spuitwater
- 2 groene appelen
- 1 onbehandelde citroen (bio)
- 1 eetlepel honing
- Snuifje kaneel



benodigdheden

- 1 snijmesje
- 1 snijplakje
- 1 dunschiller
- 1 rasp
- 1 citruspers
- 1 blender of 1 maatbeker en staafmixer
- 4 grote glazen

stappenplan

- 1) Schil 2 groene appelen en snij ze in 4.
- 2) Snij 1 citroen in 2 en snij 4 heel dunne schijfjes. Pers de rest.
- 3) Schil 2 cm gember heel fijn.
- 4) Doe de stukjes appel samen met de gember, 1 lepel honig, 1 snuifje kaneel en het citroensap in een blender of hoge maatbeker en mix tot het glad is zoals puree.
- 5) Doe een paar ijsblokjes in 4 grote glazen en verdeel er de appelpuree over.
- 6) Doe 1 takje munt en 1 schijfje citroen in elk glas en vul de glazen aan met 1 liter spuitwater.

Appel-honingwafels met rozijnen

Ingrediënten

- 1 appel
- 100 gram boter
- 2,5 dl boter
- 2 eieren
- 3 eetlepels rozijnen
- 2 koffielepels kaneel
- 225 g bloem
- 25 g havermout
- 12 g verse dist
- ½ zakje vanillesuiker
- 3 eetlepels vloeibare honing
- 1 snufje zout



tijdsduur

65min.



benodigdheden

- een pannetje
- een grote kom
- keukenhanddoek
- wafelijzer

stappenplan

- 1) Schil de appel grof.
- 2) Meng de bloem met kaneel, de havermout, de vanillesuiker en het snufje zout.
- 3) Los de verse gist op in de 2,5 dl lauw water.
- 4) Verwarm de melk en doe het bloemmengsel en het gistmengsel er bij.
- 5) Meng de boter en honing samen op een zacht vuur.
- 6) Scheid de eiwitten van de eidooiers. Meng de eidooiers met het botermengsel.
- 7) Roer de appel en de rozijnen er bij.
- 8) Klop de eiwitten stijf en schep voorzichtig onder het beslag.
- 9) Dek het beslag af met een handdoek en laat 30 min. staan.
- 10) Verhit het wafelijzer en bak 4 min. tot ze mooi bruin zijn.

Soezen

Ingrediënten (4 personen)

- 2,5 dl water
- 100 g boter
- 180 g zelfrijzend patisseriebloem
- 4 à 5 eieren



tijdsduur

60 min.



benodigdheden

- een pot
- lepel
- lege spuitzak
- houten lepel

stappenplan

- 1) Kook het water met de boter. Als de boter gesmolten is haal je het van het vuur, als je het water langer laat koken verdampt het water en is het recept verkeerd.
- 2) Roer de bloem er doorheen. Je werkt best met zelfrijzende bloem dat helpt bij het rijzen. Je gebruikt geen gist om het te helpen rijzen. Roer het deeg nog 3 min op een laag vuurtje zodat het deeg wat kan drogen.
- 3) Laat het deeg 10 min afkoelen. Meng er de eieren een per een door. Als het hele deeg nog warm is gaan de eieren stremmen en kan het meer zwellen of opstijven. Als je de eieren er allemaal tegelijk in doet krijg je platte soezen. Als het veel te vast is dan zal het niet meer rijzen.
- 4) Doe het deeg dan in de spuitzak en spuit toefjes van 3 à 4 centimeter breed en 3 à 4 centimeter dik.
- 5) Bak de soezen 20 tot 30 minuten op 180°C. Zet de oven daarna uit. Laat ze nog 10 min in de oven staan met de deur op een kier. Je kan er een houten lepel tussen steken. Na 20 min zijn ze gebakken en gerezen. De soezen moeten droog en krokant zijn. Als je ze er direct uithaalt kunnen ze in elkaar vallen door de vocht.
- 6) Snij de soezen in twee doe er een bol ijs bij en giet er chocoladesaus over en doe er in het midden slagroom op.

Ei in een potje

Ingrediënten (1 persoon)

- 1 sneetje brood
- peper
- geraspte kaas
- zout
- ei



tijdsduur

10 min.



benodigdheden

- bakvormpje
- oven op 200°C

stappenplan

- 1) Doe een boterham zonder korst in een bakvormpje.
- 2) Doe een geklutst eitje er in.
- 3) Doe de geraspte kaas erover.
- 4) Doe het in de oven.

Chocoladekoekjes

Ingrediënten

- 70 gram bruine basterdsuiker
- 1 ei
- 70 gram poedersuiker
- 175 gram tarwemeel
- 1 eetlepel bakpoeder
- 125 gram boter
- 175 gram chocolade stukjes



tijdsduur

1 uur



benodigdheden

- een grote kom
- bakplaat
- een eetlepel
- een kwastje
- een mes
- een rooster
- een houten lepel

stappenplan

- 1) Doe de poedersuiker en de basterdsuiker bij elkaar.
- 2) Verwarm de oven op 190°C.
- 3) **Begin dan met kloppen. (Wat?)**
- 4) Giet het losgeklopte ei erbij.
- 5) Doe dan het meel en het bakpoeder erbij.
- 6) Roer het door elkaar.
- 7) Voeg er dan de chocolade bij.
- 8) Schep er bergjes van.
- 9) Doe de bergjes op de bakplaat.
- 10) TIP: je kan er ook chocolade brokjes op doen.
- 11) Laat ze zo een 10 à 12 minuten in de oven.
- 12) Laat de koekjes dan afkoelen.
- 13) Eet de koekjes als ze nog een beetje warm zijn.

Dit recept is niet compleet.

Wanneer wordt de boter gebruikt?

Brigadeiro

ingrediënten



- 1 blikje gezoete condensmelk (397g)
- 3 soeplepels cacaopoeder
- 1 soeplepel boter
- 1 kopje chocoladestrooisel of iets anders dat je op je praline wil



benodigdheden

- kleine cupcakevormpjes of een pralinevormpje
- een kookpot
- een lepel
- een kom

stappenplan

- 1) Neem de melk, het cacaopoeder en de boter en doe het in de kookpot.
- 2) Zet de kookpot op het vuur.
- 3) Laat het 12 minuten op een laag vuurtje koken.
- 4) Roer gedurende deze tijd alles om met een houten lepel of een normale lepel.
- 5) Roer tot het mengsel loslaat van de bodem en lekker dik is.
- 6) Giet het mengsel in een ingevette kom.
- 7) Laat het mengsel volledig afkoelen.
- 8) Neem het mengsel.
- 9) Rol er nu een bolletje van.
- 10) Doe je topping in een cupcakevorm/pralinevorm.
- 11) Rol dan de bolletjes door één van je toppings.

APPELFLAPPEN

ingrediënten



- 4 appelen, in kleine stukjes met schil
- 2 tl kaneel
- scheutje acaciahoning
- eidooier
- 1 handvol walnoten, grofgehakt
- 4 volkorenwraps



tijdsduur
30 min.



benodigdheden

- kookpotje
- bakplaat
- bakpapier

stappenplan

- 1) Verwarm de oven voor op 180 graden.
- 2) Stoof de stukjes appel aan in de olijfolie.
- 3) Voeg er dan een scheutje water aan toe.
- 4) Laat het dan 10 minuten sudderen.
- 5) Plet met een vork.
- 6) Breng het op smaak met kaneel en honing.
- 7) Leg dan de appelmoes in het midden van de wrap.
- 8) Bestrooi het dan met walnoten.
- 9) Plooi het dan tot een flap (eerst de onderkant naar de binnenkant en dan de 2 zijkanten dichtplooien).
- 10) Roer de eidooier los met een scheutje water.
- 11) Strijk dan de appelflappen ermee in.
- 12) Leg de appelflappen op een bakplaat met bakpapier.
- 13) Bak dan die plaat 15 minuten in de voorverwarmde oven.

Chocolademousse met Nutella

ingrediënten (4 personen)

- 30 g opgeklopte room
- 60 g nutella
- 80 g verkruimelde schuimpjes
- 4 minischuimpjes
- bosvruchten



tijdsduur
2u 15 min.



benodigdheden

- kom
- lepel
- 4 potjes
- mixer
- spuitzak

stappenplan

- 1) Meng 30 g opgeklopte room met 40 g Nutella.
- 2) Leg een laagje verkruimelde gebakken eiwitschuim in de glaasjes.
- 3) Voeg de chocolademousse toe in de potjes.
- 4) Laat de glaasjes minstens 2 uur staan in de koelkast.
- 5) Versier de chocolademousse met behulp van een spuitzak en de 20 g Nutella.
- 6) Werk de chocolademousse af door er minischuimpjes bij te leggen.
- 7) Leg er ook nog een paar bosvruchten bovenop.

Bananensushi

ingrediënten



- 4 bananen
- 170 g Griekse yoghurt
- 1 ei
- 1 dl rijstdrink
- 1 eetlepel vloeibare honing
- 50 g boekweitmeel
- 1 zakje vanillesuiker
- 2 eetlepels pistachenoten
- 20 g kokospoeder
- 100 g pure chocolade
- 4 eetlepels Rice Krispies
- 4 eetlepels ontbijtgranen
- 1 koffielepel arachideolie



Tijdsduur
1 uur



benodigdheden

- plastic zakje
- deegrol
- 2 kommetjes
- hoge maatbeker
- brochettestokje
- staafmixer
- pannenkoekenpan
- lepel
- snijmesje
- snijplankje

stappenplan

- 1) Hak de pistachenoten fijn: stop ze in een plastic zakje en klop erop.
- 2) Smelt de chocolade in de microgolf.
- 3) Mix het boekweitmeel met het ei, de vanillesuiker en de rijstdrink.
- 4) Verhit de arachideolie in de pannenkoekenpan.
- 5) Bak 2 pannenkoeken.
- 6) Besmeer 1 pannenkoek met Griekse yoghurt en honing.
- 7) Besmeer de andere met een dun laagje gesmolten chocolade.
- 8) Leg een gepelde banaan in het midden van elke pannenkoek.
- 9) Laat 20 a 30 min. Opstijven in de koelkast.
- 10) Pel en snijd de 2 andere bananen in stukken.
- 11) Doop de ene helft in Griekse yoghurt met honing en de andere helft in de chocolade.
- 12) Versier de stukjes banaan met pistachenoten, Rice Krispies, ontbijtgranen of kokospoeder.
- 13) Haal de pannenkoeken met banaan uit de koelkast.
- 14) Steek indien nodig vast met een cocktailprikker.

Chocolademousse

Ingrediënten voor 4 personen

- 100 gr. fondant
- 125 ml. room chocolade
- 3 eigelen
- 3 eiwitten
- 50 gr. suiker



tijdsduur
45 min.

benodigdheden

- klopper
- lepel
- kleine kom
- schalen of glazen

stappenplan

- 1) Smelt de chocolade au bain marie.
- 2) Voeg de eigelen en suiker samen.
- 3) Klop op tot je een wit geheel hebt.
- 4) Roer er de gesmolten chocolade door.
- 5) Klop het eiwit stijf en spartel het voorzichtig onder het chocolademengsel.
- 6) Giet die mousse in mooie schalen of glazen en laat het opstijven in de koelkast.

Flensjes met confituur

Ingrediënten (10 personen)

- 6dl melk
- 300 gr bloem
- 2 eieren
- 1 eidooier
- 100 gr boter
- vanille-essence of suiker
- zout
- confituur



tijdsduur
40 min.

benodigdheden

- puntzeef
- flensjespan

stappenplan

- 1) Vorm een kuiltje in de bloem.
- 2) Voeg de melk voorzichtig toe.
- 3) Roer goed.
- 4) Voeg de eieren toe.
- 5) Voeg de eidooiers toe.
- 6) Smelt 60 gr boter.
- 7) Voeg een snufje zout toe.
- 8) Voeg vanille-essence toe.
- 9) Zeef het beslag met een puntzeef.
- 10) Smelt de andere boter in een flensjespan.
- 11) Laat het flensjesbeslag aan de bovenkant van de pan gieten.
- 12) Laat het over de hele oppervlakte uitvloeien.
- 13) Kleur de onderkant mooi goudgeel.
- 14) Draai het nu om.
- 15) Bak het.
- 16) Dien op met confituur.