

# Schoolkrant mei 2016



**Themanummer: Eet Smakelijk!**  
**Jaargang 8, nummer 2**

Hallo Allemaal!

We sluiten weer een mooi schooljaar af. Van de zomer keren sommigen van ons terug naar Nederland of België, terwijl anderen daar wellicht op vakantie gaan. Wat ga je als eerste eten als je weer in het 'thuisland' bent? Of mis je daar juist weer dingen die je hier graag eet? Wat vind jij nou het aller-allerlekkerste, waar je ook bent?

## Mijn Liefelingskostje is .....

*Frikandel. Niet eens omdat het het allerlekkerste eten is (dat is het namelijk niet) maar omdat het voor mij zo bij bezoeken aan Nederland hoort. Recept? Geen idee, sommige dingen kunnen maar beter geheim blijven....*

*Juf Karen (Groep 8 + VO1)*

Nu het weer bijna zomer is, eet ik graag salades bij de BBQ. Het recept heb ik van mijn moeder, het is een **frisse en zoete salade**. Wat heb je nodig?  
2 appels, rozijnen, 1 dunne prei, 2 tomaten, 2 eetlepels zure room, 2 eetlepels mayonaise.

Snijdt de appels, de prei en de tomaten in kleine stukjes, meng de rozijnen, room en mayonaise er door heen en je bent klaar! Voor de smaak kun je door het sausje wat mosterd en/of paprikapoeder gebruiken. Zelf vind ik wat kerrie lekker. Eet smakelijk!

Juf Selma (Groep 3b)

Er gaat niets boven een lekker stuk appeltaart met slagroom. Ik heb heel wat recepten voor appeltaarten verzameld door de jaren heen en dit is één van mijn favorieten die ik graag met jullie deel. Juf Martine (Groep 3a)

### **Lekkere Hollandse appeltaart**

ingredienten;

- \* 350gr bloem
- \* 240gr roomboter
- \* 120gr suiker
- \* ei
- \* 1pakje vanille suiker
- \* 3 grote eetlepels abricose jam
- \* kaneel
- \* appels (4-5, liefs braeburn)

Voeg bloem, boter, suiker en een half ei (gekopt) bij elkaar en kneed dit tot deeg. Leg dit in de vorm (bewaars een deel voor de reepjes bovenop de appeltaart). Voeg appels, vanille suiker, kaneel en abricose jam bij elkaar. Dit is de vulling. Leg de reepjes erbovenop en besmeer ze een beetje met geklopt ei. 1 uur in de oven (1<sup>e</sup> richel van onderen), 150C-170C (335F)

### ***Wilde rijstsalade van Juf Nicole (Groep 5)***

*Wilde rijst*

*Beetje zout*

*Lenteuitjes*

*Sinaasappelsap*

*Cranberries*

*Pecan, getoast*

*Olijfolie*

*Sinaasappelschil, geraspt*

*Honing*

*Peper*

*Appelazijn*

*Rijst koken en af laten koelen. Mixen met de rest van de ingredienten en smullen maar!*

Bij ons thuis mocht je op je verjaardag altijd kiezen wat je wilde eten. Ik koos steevast voor zuurkool. Hierbij een recept voor **zuurkool**, zonder de klassieke rookworst, maar **met gehakt en banaan**. Juf Lia (Groep 1 en 2)

Wat heb je nodig? 1 kilo aardappelen, 1 pond gehakt, 750 gram wijnzuurkool, 2 bananen, zout, peper en evt ketjap

Kook de aardappelen en maak aardappel puree.

Bak het gehakt gekruid met zout en peper (en eventueel met wat ketjap) met behulp van een vork rul. Doe 1/3 van het gehakt op de bodem van een ovenschaal, verdeel daarop 1/3 van de zuurkool. Snijd 1/3 van de bananen in partjes en verdeel over de zuurkool. 1/3 van de puree verdelen over de bananen. Herhaal dit nu 3 keer, en eindig met een laag puree. Doe daar evt een klontje boter op en wat paneermeel. Plaats het in een voorverwarmde oven op 200C voor 30 minuten om door en door warm te worden.

## De duivelse gevulde eitjes van Meester Jeroen (Groep 6)

### Ingrediënten:

6 hardgekookte eieren  
2 eetlepels echte mayonaise  
1 theelepeltje mosterd  
1 1/2 theelepels zeezout  
1 eetlepel fijn gesnipperde selderij  
1 eetlepel fijn gesnipperde verse rode  
Flesje Tabasco saus !!!

### Bereiding:

Pel je eitjes en snij ze daarna in de doormidden. Schep nu voorzichtig met theelepeltje de dooiers eruit (het gele dus). Meng de hardgekookte dooiers in met de mayonaise en mosterd. Prakken met een vork! Nog meer prakken! Voeg de selderij en uitjes toe samen met het zout en een snufje peper voor de smaak. Prak nog maar eens! En nu komt het: hoe duivels wil je de eitjes maken? Doe een flinke scheut Tabasco saus in de schaal en meng het er doorheen Als alles goed gemengd is kan je het met een theelepeltje netjes in de lege ei helften scheppen (of probeer het met een banketspuit als je het chique wil doen). Voor de sier kan je er een blaadje peterselie op leggen of een dotje paprikapoeder op doen. In de koeling bewaren tot het feest is!



uitjes

lengte  
een  
stuk  
een kom

*Hoi, ik ben **Manon Waalewijn**. Sommigen van jullie hebben me misschien al wel een keer gezien, ik ben een paar keer komen kijken in Selma's klas en volgend jaar kom ik het hele jaar stage lopen op de Nederlandse School. Ik heb een groot deel van mijn leven in Malawi gewoond en verder nog in Nederland, Israël, Egypte en Sudan. Mijn lievelingseten is dan ook falafel/ ta'amiya, wat in de laatste drie landen een populaire snack is. Maar omdat dat een recept is dat alleen door echte kookfanaten zelf gemaakt wordt, geef ik hier een recept van 'ful' (spreek uit: foel. Het betekent 'bonen'), dat een stuk makkelijker te maken is en ook heel populair is in alle drie de landen.*

*Je hebt nodig:*

*1 blik gekookte bonen (bruine bonen, chili bonen, boterbonen zijn allemaal o.k. als het maar een soort is dat je lekker vindt)*

*een blok feta (ongeveer 100gr of naar smaak)*

*1 lente ui, 1 tomaat, olijfolie, citroensap, komijn, zout en peper*

*Om erbij te eten: vers pita-brood*

*Spoel de bonen uit het blik af onder de kraan, voeg naar smaak komijn, peper, zout, olijfolie en citroensap toe. Snij de tomaat en lente ui in kleine stukjes en roer dat door de bonen heen.*

*Verkruimel de feta over de bonen.*

*Kinderen kunnen heel goed meehelpen bij het bereiden van dit gerecht en als je er echt een feest van wilt maken, laat je je kind het op z'n Midden-Oosters opeten: met de schaal in het midden en zonder bestek. Eet smakelijk!*

### **Kirstin's Mac & Cheese met spek (Assistente Groep 6)**

#### Ingrediënten

1 pond cheddar kaas geraspt

Plakjes Spek – half gebakken

2 koppen melk

1 kop volvette kwark

1 doos pasta

1 snuifje Cayenne peper

½ theelepel zout en ¼ theelepel zwarte peper

1 theelepel gemalen mosterd, Snuifje nootmuskaat

Boter voor het invetten en afmaken

Aluminium folie

Bereiding

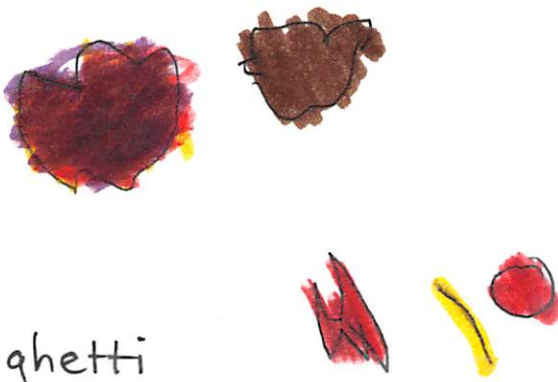
1. Zet de oven op 375 F
2. Bak het spek tot het ongeveer voor de helft klaar is en snij het in stukjes
3. Meng de melk, kwark en kruiden met een mixer
4. Hou ¼ kop van de geraspte kaas apart voor straks
5. Meng de droge past, de rest van de kaas, het melkmengsel en de spek in een grote kom. Zorg dat alle pasta nat wordt
6. Vet een ovenvaste pan met boter in en doe het pastamengsel erin. Dek het af met folie
7. Bak het voor 30 minuten, haal het dan uit de oven en verwijder het folie.
8. Meng alles een vork en strooi de rest van de kaas erover. Voeg kleine stukjes boter toe zodat de kaas niet verbrand
9. Terug in de oven en nog 30 minuten bakken zonder folie.
10. Klaar!

Peuters en Groep 1 Wat eet ik het allerliefste...



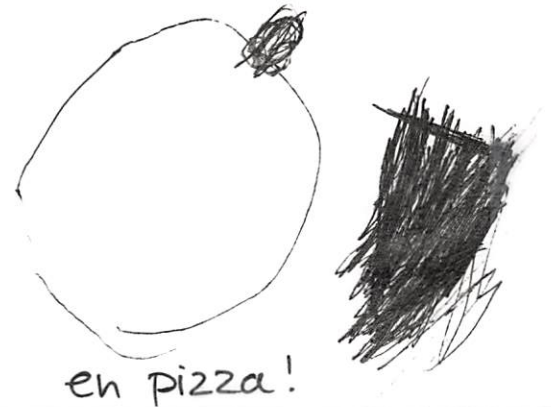
Mahiro: sushi!

Emma: Roerei, brood,



en spaghetti

Max: een appel

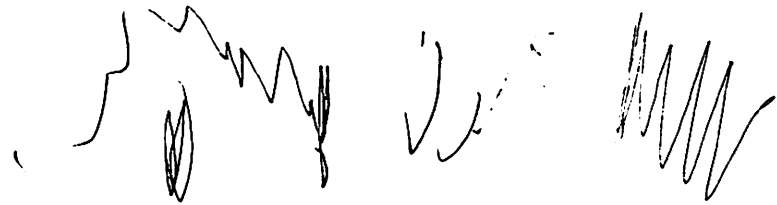


en pizza!



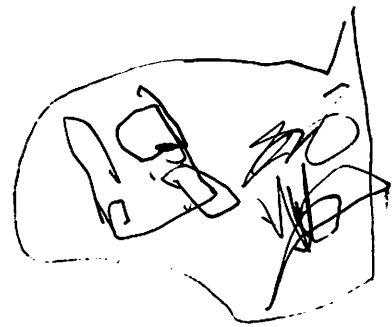
Mia:  
Pizza!

Lois: Spaghettien kip- Lekker!!

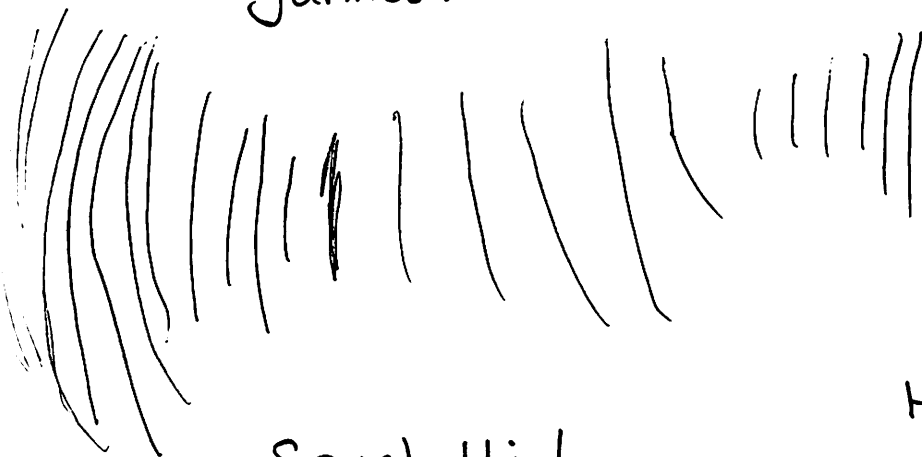


goudvis-crackers

INARQA



Jannet:

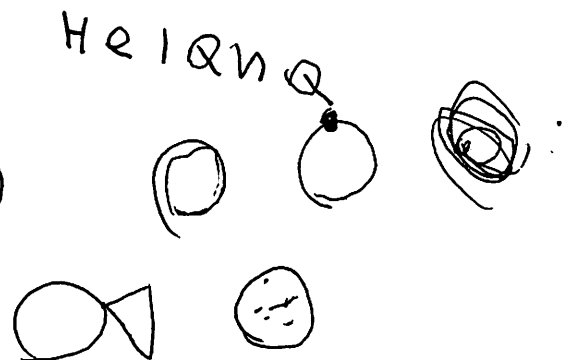


Margot:

Spaghetti 😊

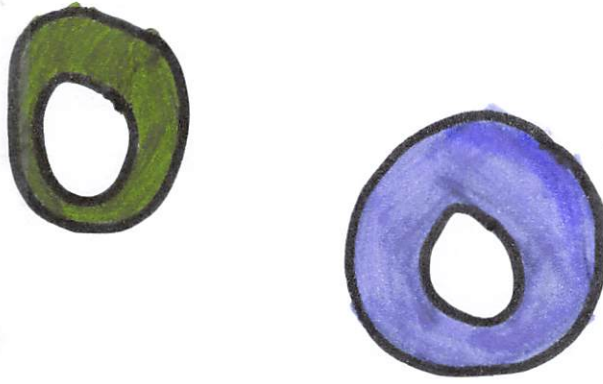
Spaghetti!

Goudviscrackers,  
mandarintjes,  
en... spaghetti!





Maia:  
doughnuts!



Groep 1 en 2: Wat vind ik het allerlekkerste...

Larissa: Ik  
eet graag pizza  
met pepperoni en  
kaas. Meestal  
kopen we de pizza.



Pannekoeken!  
Met banaan  
en  
aardbei!

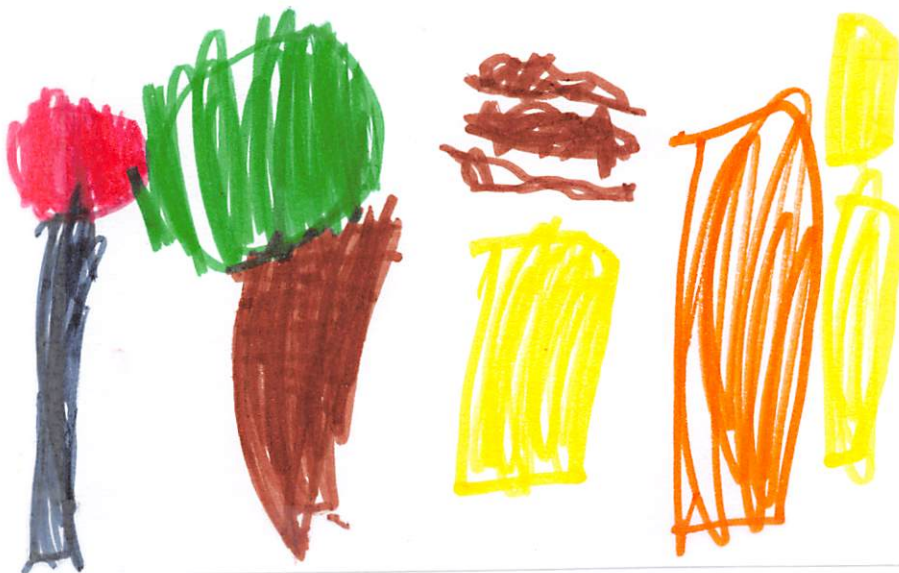




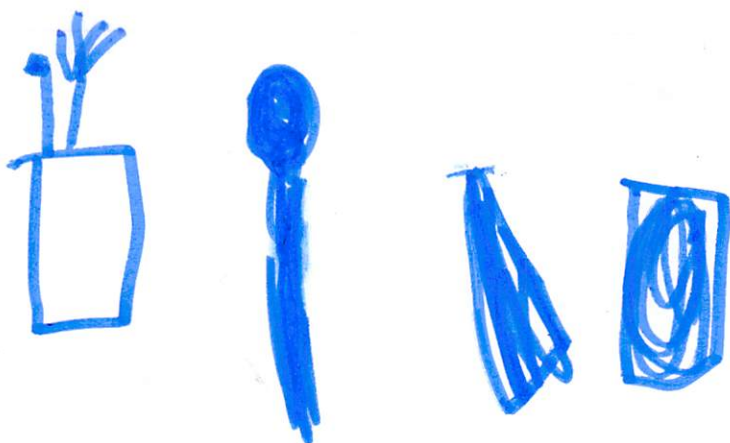


Ana:  
Lollies!  
In alle smaken.  
Ik lust ze  
allemaal!

Kimberly:  
Dit is mijn zelfportret,  
met een lollie, die  
naar aardbei smaakt.



Moira:  
Ik heb snoep, ijs,  
een hamburger  
en wat frietjes  
getekend. Ik  
vind het snoep het  
lekkerst, maar lust  
het allemaal heel  
graag!



Liviya: ik eet  
het liefste een  
lollie, taart, en  
chippies, met sap,  
als er feest is.

Robinson:  
Chocolade-  
taart!  
Die wij alleen  
kopen...



Veronica:

In Nederland  
eet ik graag  
brood met  
paarse jam en  
jamsoep

Elise:  
Lekkere chippies,



thuis, aan de  
tafel.

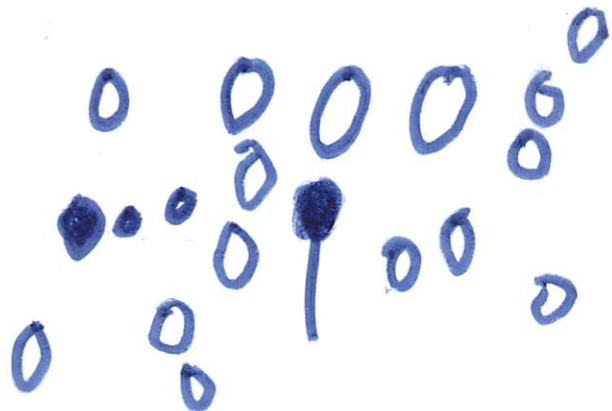


Josephine: taart en  
cakejes en lollies. Myn  
lievelingsmaak is aardbei.  
Heb ik op een feestje gegeten  
toen ik in Nederland ging  
verhuizen.

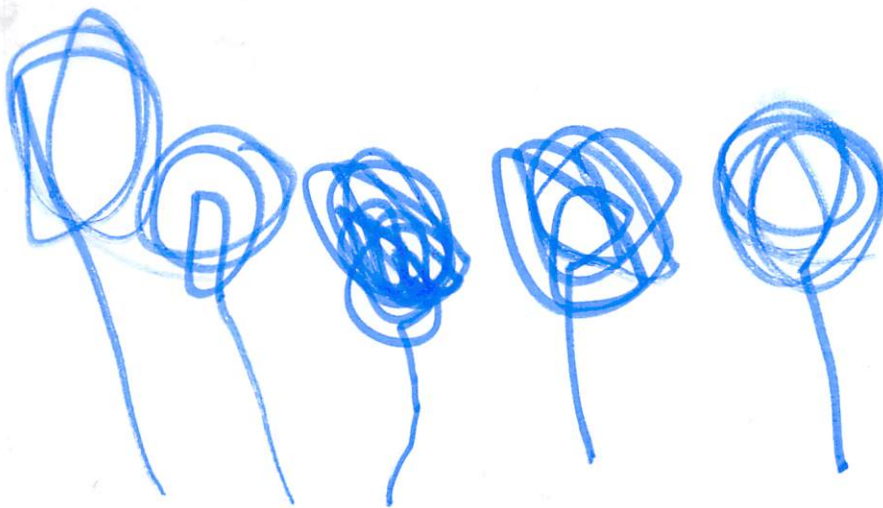


← Joshua  
Ik hou van  
lollies, taart, en  
chocolade.  
Ik krijg taart als  
het mijn verjaar-  
dag is, en dat  
vind ik heel leuk!

Aline: →  
Lollies en  
M&Ms op  
feestjes!







← Sam:  
Lollies!  
In alle landen!  
In chocolade  
smaak!

Sophie: ik heb een  
zak snoep getekend.  
Ik koop dit met mijn  
eigen zakgeld. Er  
zitten veel spekjes in  
de zak - die vind ik  
heel lekker!



← Eric: ik vind bananen heel  
lekker, omdat geel  
mijn lievelingskleur  
is. Dus zijn deze  
bananen heel lekker!

Tiko: ik vind een  
stukje taart het  
allerlekkerst.  
Ik eet iedere  
ochtend een stukje  
als ontbÿt...!



Groep 3a



ijs



PIZZA



pannenkoek



appel

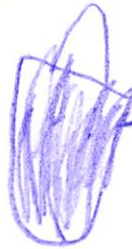


chocola

nieve



TAART



ijs

MAXIM

Elise

ei



coprate taart

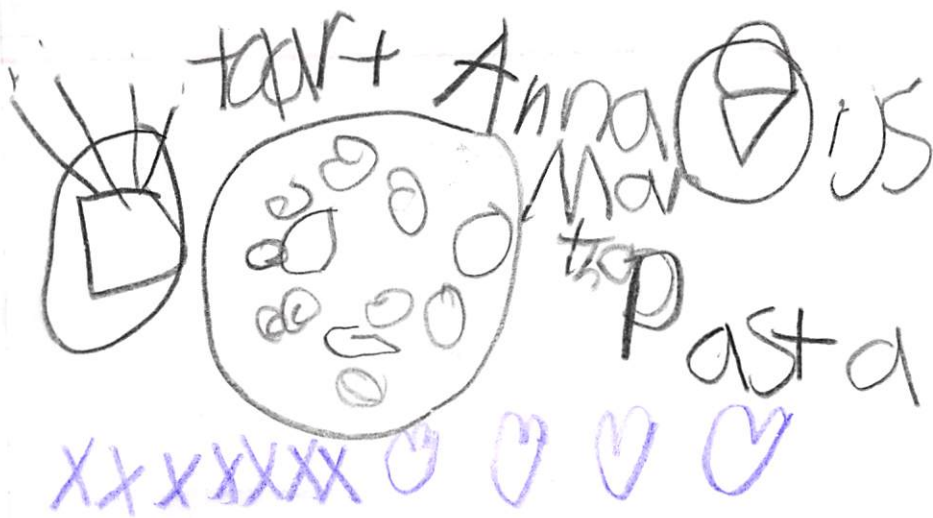
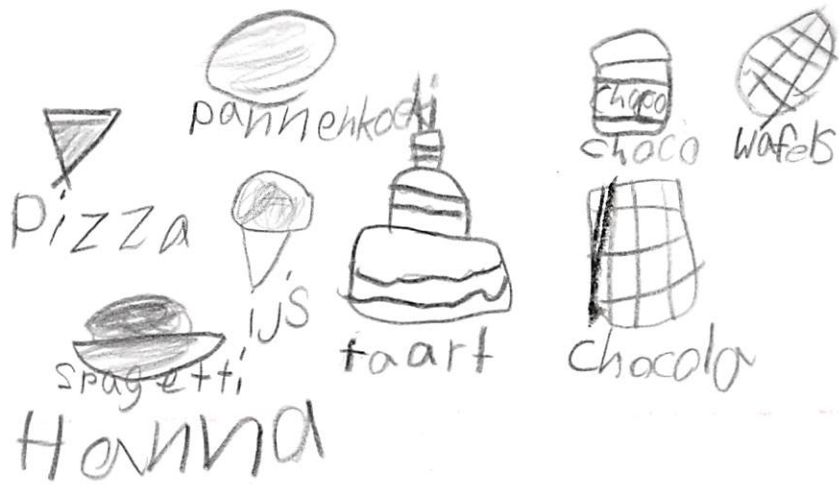


Elise



waafel







sienna

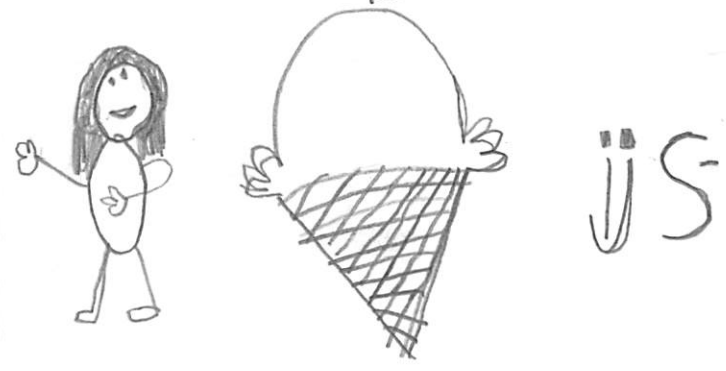
PANAKK  
 CUPCAKRTAAR  
 PIZZA  
 SAU  
 METS  
 PASTA  
 SPAGETTI  
 IJS  
 IJS  
 METKAASSA

~~XXXXXXXXXX~~ Dct onp

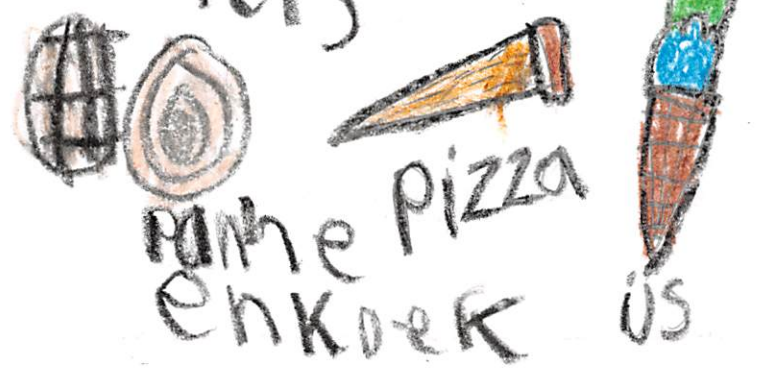


ijs

traia



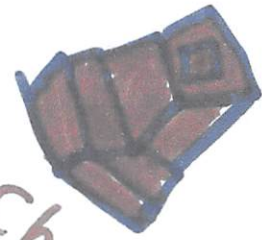
Wafels  
 Fanne





# Ons lievelings eten! Groep 3b

Thema De Moestuin zit er goed in ... ;)

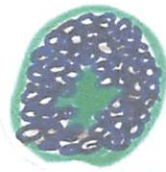


Chocolade  
Rick

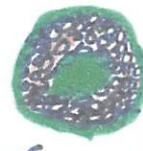


Appel

Pavine



naam: Vaiah



eten: Sushi

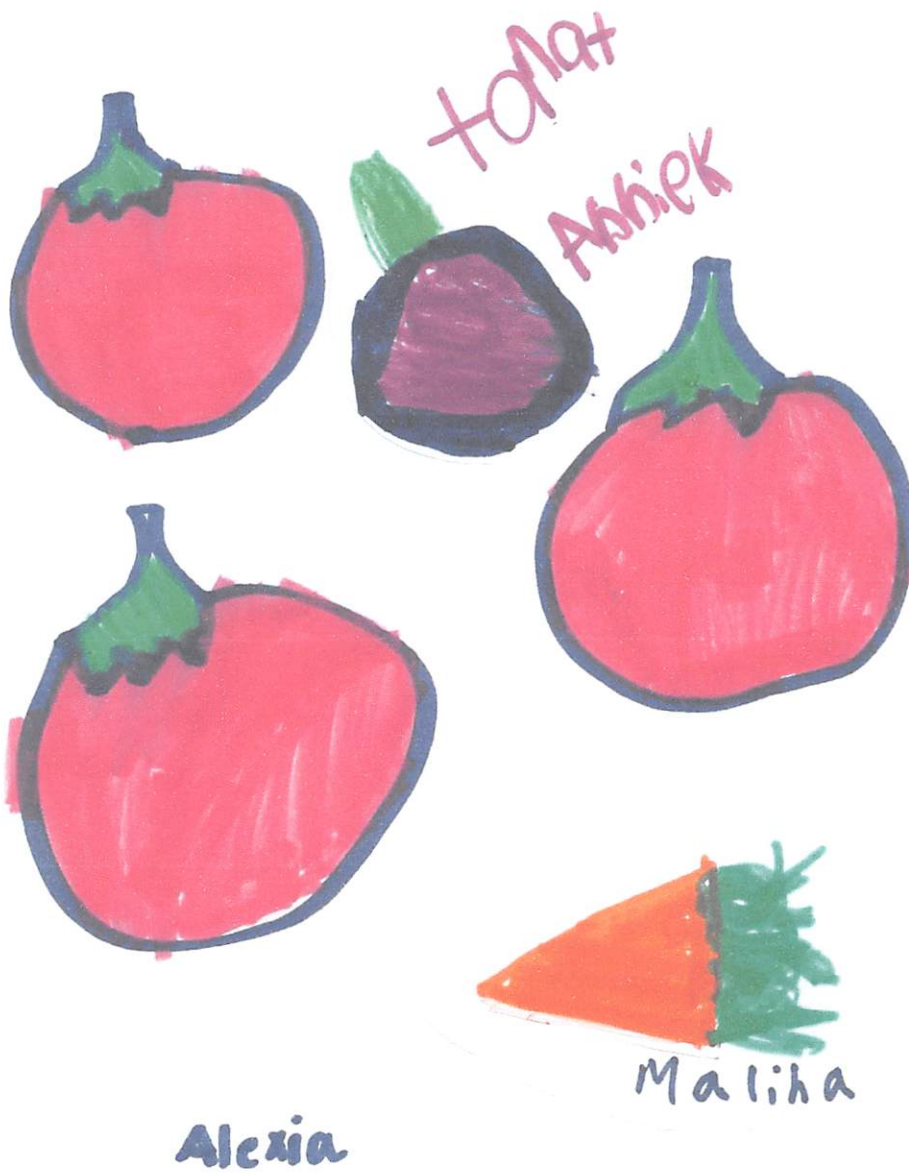


Tomat

Alexia

# Ons lievelings eten! Groep 3b

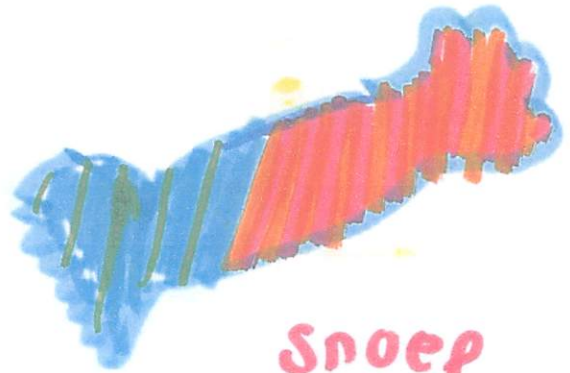
Thema De Moestuin zit er goed in ... ;)



Ons lievelings eten! Groep 3b

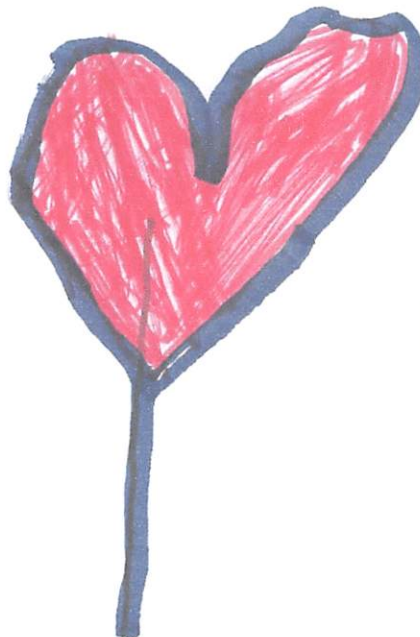


Loly  
POP  
Evi!

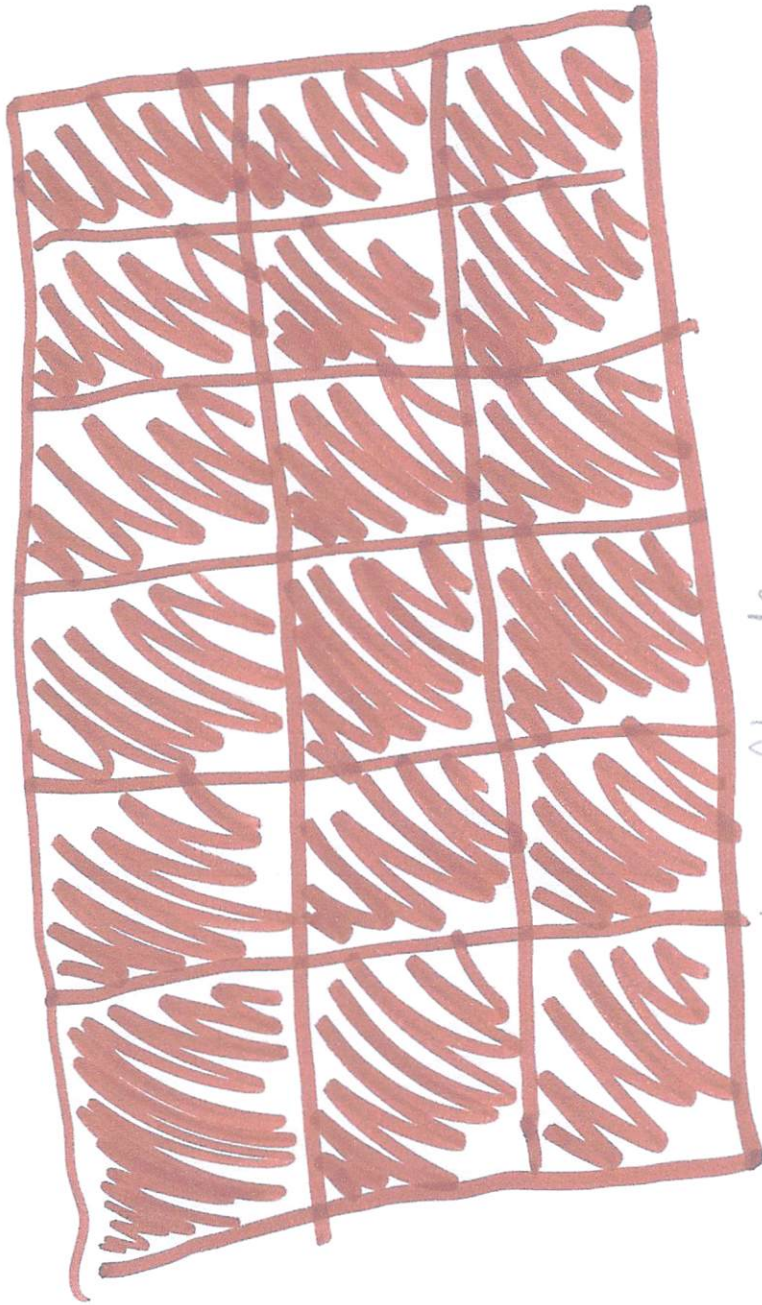


Snoep  
charlotte

Groetjes van Chris

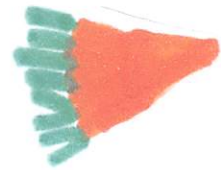


Loly  
POP  
by: NICK!



verknde Noah

Naam: Leonard



eTen: wortel



Lansana

SAVIO

ik vind het lekker omdat  
ziet groent en in en  
vies heeft veel vlees en  
melk.

er op los....



Nederlands panekoeke  
met spek Iris

ik vind nederlands panekoeke met spek lekker  
omdat het lekker warm is. Soms ga ik met mama  
panekoeke maken. vaak ga ik ook met mijn  
vriendin ga ik naar de panekoeke huis

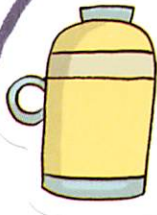
Mijn lievelingseten

fark  
het is lekker  
ik ate him all

Ik hou van shushi want sushi is Alisa  
lekker. sushi wordt van vis en rijst gemaakt



Madelaine



Mijn Lieve Mateo  
is een gehakt eten  
het eten van mijn bal omdat  
groenten is van mijn vavoriete



en pizza is mijn lievelingseten

omdat ik hou van kaas en tomaten saus  
en korst en pizza van Pronto  
is het beste.

Mijn lievelingseten  
is sushi

sushi is lekker en het komt uit japan  
sushi eet ik met sauce

SUSHI IS HET LEKKERSTE

Rosa

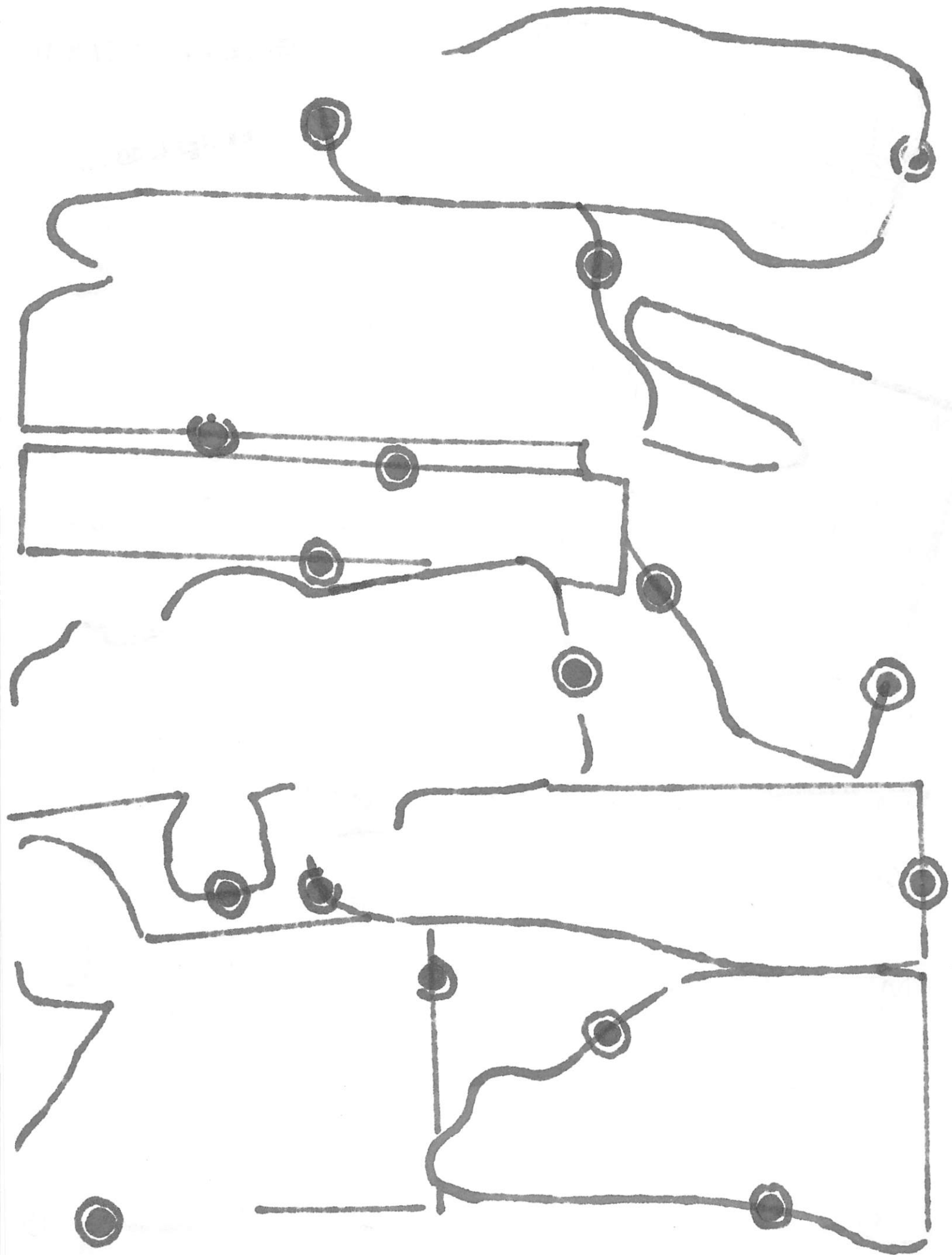


Mijn lievelingseten  
zijn ijsjes! Maar  
ik mag het alleen op iemands

vriendin. Het is  
ZOOOOOO lekker!

Nathalie



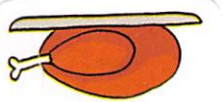






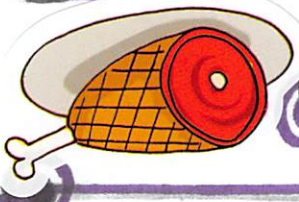
Over

Wat ik lekker vind is: pannenkoeken  
Ik eet het vaak op zondag voor ontbijt  
En ik eet het ook bij mijn lunch



Noah

Mijn favoriete eten is een ventel/teetje.  
Een ventel/teetje is lekker omdat  
het is lekker met vloeibaar



De maakt pannenkoeken met melk.  
beslag, eieren en melk.  
Pannenkoeken

Mijn lievelingseten is  
omdat het is lekker met vloeibaar

Ik vind Spaghettij  
lekker het is heerlijk je doet eerst  
de pasta erin en dan de sauce  
heerlijk  
heerlijk! Anniek P

Mijn lievelingseten is rodekool  
En mijn opa is een chef, hij werkt  
naar dat ze van het vlieg velt.  
Zijn aangekomen van het vlieg velt.  
Ze komen uit Borsbeld in Nederland

Mijn lievelingseten is rodekool  
Sofie Prens

Ik vind hamburgers heel erg  
lekker omdat het vlees heel  
zoet is.  
Mijn papa maakt ze op de  
oni.

Alex

Ik hou van frites.  
Ik vind knoflook lekker.  
Ik eet graag.

Mijn lievelingseten is bitterballen, ik eet ze  
meestal in Holland. Ik eet bitterballen met mijn  
oma en opa. Sophie Jones







## Groep 5 - Lekker eten enzo ...

Ik vind pannenkoeken lekker.

Mijn vader maakt die pannenkoeken. Ik eet ze thuis.

Ik vind pannenkoeken lekker met stroop. - Sebastian

Ik hou heel veel van boerenkool met worst, Papa en mama maken het in Nederland - Alette

Ik vind frietjes lekker.  
Ik vind de frietjes van mijn thuis.  
Opa lekker. Ik eet ze thuis.  
Henrik

Mijn favoriete eten is hotdogs. Ik eet ze thuis, in restaurants, en in hotels. Mijn papa en mama maken het. Papa's en mama's hotdogs zijn de beste ter wereld!  
Alette

Mijn favoriete eten is pannenkoeken.  
Ik eet ze thuis. Mijn vader maakt ze.  
Pannekoeken zijn het lekkerst.  
Tim

### Wilde rijst salade

- |                 |                            |              |
|-----------------|----------------------------|--------------|
| - wilde rijst   | - cranberries              | - honing     |
| - beetje zout   | - pecan, getoast           | - peper      |
| - lenteuitjes   | - olijfolie                | - appelazijn |
| - sinasappelsap | - sinasappelschil, geraspt |              |

\* rijst koken, af laten koelen.

\* mixen met de rest van de ingrediënten en smullen maar!

Juf Nicole

Groep 5 - Lekker eten enzo ...

Mijn favoriete eten is Pannekoeken. Mijn Opa Maakt ze Met appels, spek, en Niks. IK eet ze bij mijn opa en oma. MMM!

-Tess Van den Berg

ik vind pizza heel lekker. ik eet het in een restaurant. -Robert Gerrit

Oma maakt Pasta / konijn. ELias  
Ik vind mijn oma haar pasta heel lekker. Haar konijn ook. Een beetje zout en soep. Mijn omas eten is het best.

OMA Maakt Doughnuts

Ik vind de doughnuts van mijn oma de lekkerste! Het heeft lekkere Zuiker. Mijn oma maakt veel Doughnuts, een ze zijn heel grote! Ik Denk ze zijn een kliek beetje te zuiker vol. ze altijd doet Haar best. -Max

Mijn Papa maakt de lekkerste risoto. Er zitten asperges en morelen in. Maar het lekkerste deel is de rijst met gesmolten pekerino er in. Het is niet zo gezond. -Jakob

Mijn favoriete eten is pizza. Ik eet het vaak bij restaurants. En, de chef maakt het. -Sam

Publa maak ik met me moeder. Wij eten het vaak in - Finland. - Arne



# Het Kookboek van Groep 6

1851'S

## Chocolade mousse

4 personen

- 1) 100g chocolade + 2 eetlepels water smelten
- 2) 2 eieren + 2 eetlepels suiker room-achtig kloppen
- 3) geklopte eiwitten (2) toevoegen aan eigeel mengsel
- 4) chocolade toevoegen
- 5) 2dl room opkloppen en voorzichtig door mengsel roeren
- 6) 2 uur in koelkast

## Gwendolijn's kaas koekjes

ingredienten:  
Bloem 100 gram  
oude kaas 100 gram  
room boter 90 gram  
zout 2 gram  
kom

doe de honderd gram bloem in de kom. Dan doe de honderd gram boter in de kom. Dan doe het zout in de kom. Dan de

oude kaas o/kneed het allemaal samen. En dan rol het uit tot een worst. Dan leg het in de koelkast voor een half uur. Dan ~~leg~~ leg het op een plank dan snij er plakjes uit dan leg het op de bakplaat dan doe je ~~ze~~ ze in de oven op 160 graden.

## Ingredienten

- Cocktail prikkers
- 8 kleine bloem tortillas
- 200 gram geraspte kaas
- Scheutje plantaardige olie om te bakken

## Quesadilla's

oliver

- 1) Verdeel de kaas over een tortilla. Dek af met een andere tortilla. zet de rand vast aan met cocktail prikkers.
- 2) verhit de olie en bak de quesadilla's aan beide kanten 2-3 minuten goud bruin en knapperig
- 3) Sais' d ze in pannen

## Myrthe's lekkere chocolade chip koekjes

Ingrediënten

Porties: 18

- 250 gr bloem
- 1/2 tl baksoda (soda bicarbonaat)
- 1/2 tl zout
- 170 gr ongezoeten boter, gesmolten
- 200 gr bruine basterdsuiker
  
- 100 gr suiker
- 1 el vanille-extract
- 1 ei
- 1 eidooier
- 325 gr chocolate chips (of fijngehakte pure chocolade)

1. Verwarm de oven voor op 170 graden Celsius/Gasovenstand 3. Vet een bakplaat in of bedek met bakpapier.
2. Zeef de bloem, baksoda en zout boven een kom en roer door elkaar. Zet weg.
3. Roer de gesmolten boter, bruine suiker en suiker in een middelgrote kom goed door elkaar. Klop het vanille-extract, ei en eidooier erdoor tot een licht en romig mengsel. Voeg het bloemmengsel toe en roer goed door elkaar. Roer de stukjes chocola erdoor met een pollepel. Schep hoopjes deeg op de bakplaat (gebruik voor ieder koekje ongeveer 4 el deeg) op ongeveer 8 cm afstand.
4. Bak de koekjes 15-17 minuten in de voorverwarmde oven, totdat de randjes licht verkleurd zijn. Laat ze een paar minuten afkoelen op de bakplaat voordat je ze op een rooster verder laat afkoelen.

## Lichelle's klassieke Wentelteefjes

### Ingrediënten:

- ~ 2 eieren
- ~ sneetjes brood
- ~ (keuze) kaneel
- ~ bruine of witte suiker
- ~ beetje boter
- ~ klein beetje melk



### Bereidingswijze:

- Neem een kleine kom en klop de eieren tot dat ze los zijn  
Daarna roer het melk (en kaneel) met de eieren  
Neem je sneetjes brood en giet voorzichtig een klein beetje van het eimengsel over het brood  
In tussen snij wat boter af en zet het in de koekenpan  
Versprij het boter  
Zet er dan een sneetje brood één voor één in het pan met boter en druk ze aan met een fork  
Haal de sneetje brood eraf en strooi wat bruine suiker en...

#### Tips:

- Wentelteefjes zijn lekker met poedersuiker, kaneel, jam, honing en stroop
- de brood kan ook met krenten

**Voila, Geniet ervan!**

## Rosemarie's brownies

Ingrediënten:

135g boter  
140g pure chocolade  
3 eieren  
225g suiker  
1 tl vanille-extract  
40g bloem  
1 TL bakpoeder



Stappen

1 Verwarm de oven op 160°C

2 Doe de boter en de chocolade in een pan, laat het smelten.

3 Roer het tot dat het een fijn mengsel is

4 klop in een aparte kom de eieren de bloem en de suiker de vanille en het bakpoeder!

5 doe het chocolade mengsel en het andere bij elkaar in in de bak vorm

6 laat het in de oven voor 40-50 min.

## Yorick's California roll

Ingrediënten:

1/2 lb krab vlees - zout - azijn

1 Avocado - suiker

1/2 medium komkommer

en in lange stukken

gesneden

geroosterd Nori zeewier

Plakkerige, witte reist

in de pan

en azijn in.

1. Zet de pan op het gasfornuis en wacht tot dat het water kookt.

2. Als het kookt, zet je de het gasfornuis op laag.

3. stop de reist in de pan voor 15 minuten. Terwijl je dat doet doe je er zout, suiker

4. Leg de Nori zeewier uitgestrekt. 5. Doe er overal reist op maar er moet nog minimaal 3 centimeter aan de zeikanten zijn. 6. leg een paar schijfjes van de komkommer en de krab in het midden. 7. Rol het strak op en maak het op het einde met een

## REIMER'S BITTERBALLEN RECEPT

### INGREDIENTEN

3 eetlepels boter  
3 eetlepels bloem  
1/2 kop runderbouillon  
rundvlees (3/4 pond), snijd het in 1/2-inch blokjes  
1/4 kop gehakte verse peterselie  
1/4 theelepel zout  
1/4 theelepel gemalen nootmuskaat  
1/8 theelepel peper  
1-kopje droge broodkruimels  
2 eieren  
1 theelepel melk  
1 theelepel olijf of kanola olie  
Olie om mee te frituren  
Mosterd

### INSTRUCTIES

Smelt de boter op middel hoog vuur in een grote pan. Roer de bloem goed tot een glade massa. Voeg de bouillon toe en breng het aan de kook. Kook en roer voor 1 minuut of zo tot het dik wordt. Voeg voorzichtig vlees en peterselie toe, kook en roer het geheel voor 2 tot 5 minuten of tot het vlees niet meer roze is. Roer zout, nootmuskaat en peper erdoor. Zet dan de kom in de koelkast voor 3-4 uur.

Doe de broodkruimels in een kleine ondiepe kom. In een andere kom, klop de eieren, melk en olie door elkaar. Laat een eetlepel vlees bouillon vallen in het paneer meel en maak er een ronde bal van. Doop dan de bitterballen in het ei-mengsel, en doe er dan nog een laagje broodkruimels overheen. Gooi dan de bitterballen in een frituurpan die tot 375 graden is verwarmd. Frituur de bitterballen, een paar tegelijk, gedurende 2-4 minuten of tot ze goudbruin zijn. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Serveer warm met mosterd indien gewenst. Opbrengst: 1-2 dozijn. BRAND JE MOND NIET!



## Jack's gehakteballen

### Ingrediënten:

1. rundergehakt (biologisch) 500g
2. ~~flinke snuf zout~~ flinke snuf zout
3. flinke snuf peper
4. olijfolie

### stappen:

1. meng gehakt met peper en zout
2. draai 8 balletjes van het gehakte
3. verhit de olijfolie
4. bak de balletjes bruin
5. leg ze op een bordje met jus
6. eet smakelijk

## Pannenkoeken van Simon

Wat heb je nodig:

- 250 g bloem
- 2 eieren
- 500 ml melk
- Boter voor het bakken



### Hoe maak je ze:

1. Doe de bloem en een snufje zout in de kom

2. Breek de eitjes en doe de inhoud van de eitjes in de kom

3. Mix de melk erdoor heen

4. Laat een koekenpan heet worden. Doe een klontje boter in de pan.

5. Doe een beetje beslag in de de pan. Draai de pannenkoek om zo draai je balletjes zitt.

## Christine's Vanille Cupcakes

### Ingrediënten

- 125 g boter
- 125 g suiker
- 2 eieren
- 3 el halfvolle melk
- 125 g zelfrijzend bakmeel

### Stappen

1. Leg de papier vormpjes over de muffin vorm.
2. Klop de boter met de suiker en van de suiker luchtig met de mixer.
3. Klop vier minuten.
4. Klop de eieren 1 voor 1.

### 5. Klop drie minuten

6. Verwarm melk tot lauwwarm.
7. Spatel het zelfrijzend bakmeel zo luchtig door het beslag.
8. Voeg melk toe.
9. Verdeel het beslag over muffin vorm.

### Oven op 200°C

- 15-20 minuten in oven  
laat ze 2 uur en 5 minuten op rooster af koelen  
Extra  
Slaagroom en disco dip

## Alex Brownie

Alexander

### Ingrediënten:

- 150 g pure of bittere chocolade
- 150 g roomboter
- 125 g suiker
- 125 g basterdsuiker (lichtbruine)
- 1 zakje vanillesuiker
- 150 g zelfrijzend bakmeel
- 1/2 theelepelt zout
- 4 eieren (middel groot)
- 1 eetlepel boter of margarine om te vetten
- 1 eetlepel bloem om te bestroven

### Bereiden

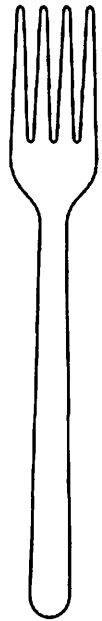
- Oven voorverwarmen op 175°C of gasovenstand 3. Bakvorm invetten en bestroven met bloem. Bakpapier op bodem van vorm leggen en invetten. Chocolade in stukken breken in kleine pan met dikke bodem op laag vuur boter en chocolade ~~op laag~~ smelten, regelmatig roeren. Bakmeel en zout door chocolademengsel roeren. Eieren 1 voor 1 of roerend toevoegen. Beslag in vorm scheppen en glad strijken. In midden van oven bruine in 30 à 35 minuten gaar bakken. Binnenkant moet smeuïg zijn, niet te droog. Brownie ca. 30 minuten in vorm laten afkoelen. Zijkanten losnijden, rooster op vorm leggen, samen keren en brownie op rooster storten. Bakpapier verwijderen en brownie verder laten afkoelen. Brownie in 16 à 20 vierkanten snijden en klaar is kees!



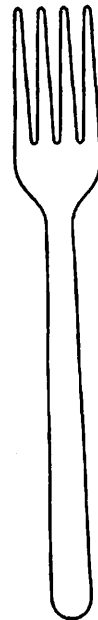
# Mmmmm! Liefelingshapjes van groep 7

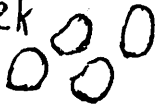


Top 10 Liefelingshapjes  
 van: Emma

- #10 Lempen
- #9 Spekkoek
- #8 risolles
- #7 Smoothies
- #6 saté
- #5 ijs
- #4 loempia
- #3 bami
- #2 mais koekjes
- #1 brood met oliefolie



Ik eet het liefst...

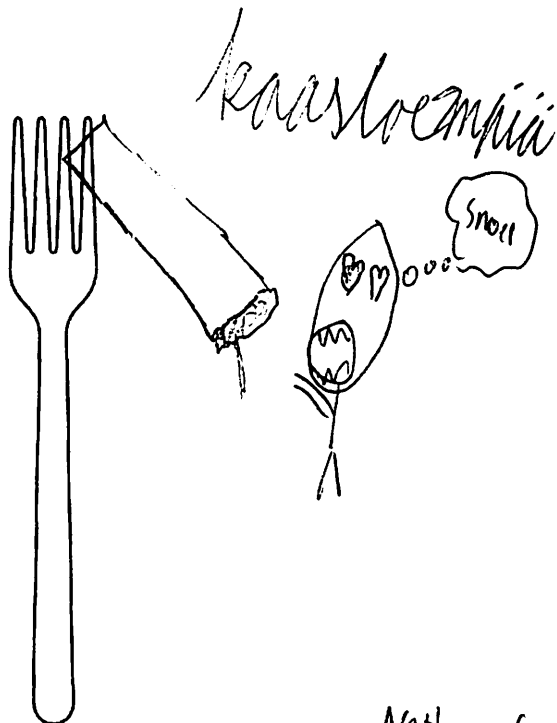


- 1) kroepoek 
- 2) vis 
- 3) garnale 

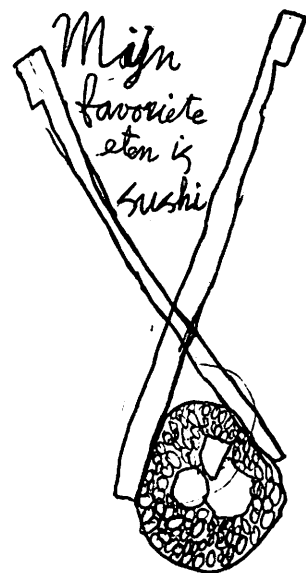
...omdat ze heel lekker zijn

sebastian

Ik eet het liefst...  
 (roep)



Nathan.S



matt

# Mmmmm! Liefelingshapjes van groep 7

Ik eet het liefste...

1. mango

2. watarmalaan

3. kiwi is

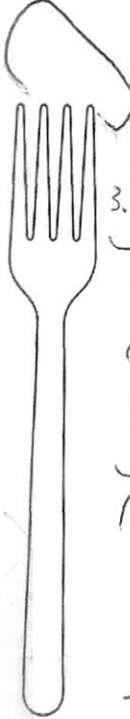
---

Watarmalaan is mijn favoriete klier (rose).

---

Mango is heel lekker en ~~leuk~~ soet.

- Thee



mijn TOP #1 is

10 pasta  
20 pizza  
30 burger  
40 sushi  
50 mango



Lvc

Ik eet het liefst

~~Ik eet het liefst~~


Broccoli

---

Top 10

- Broccoli
- Mooi goeie pasta (chicken)
- dumplings
- spaghetti ~~chicken~~ Boer saus
- sushi
- water meloen
- sla
- tariaki chicken
- soft tacos with chicken
- parmesan (kaas)

Ros v



Ik eet het liefst Belgische frietjes omdat ik van zoetige dingen houd. Het zijn ook lekker croquante paketen dat je met heel veel dingen kan eten zoals kroketjes.



Bonne Bran

Het APARTSTE eten, dat ik ooit gegeten heb is:

Het vieste dat ik ook gegeten heb is octopus. Het was heel erg slijmerig. Hopelijk zal ik het nooit meer eten.

Ro Barten

Groep 3  
VO 1

Het VIESTE eten, dat ik ooit gegeten heb is:

Het vieste eten dat ik ooit gegeten heb was een medicijn tegen de griep. Het smaakte net als overgeefsel.

Het MOOISTE eten, dat ik ooit gegeten heb is:

sushi in een luxe hotel in Manilla (Filipijnen); zag er echt prachtig uit... bijna te mooi om op te eten!

Rosalie C.

Barbara

Het LEKKERSTE eten, dat ik ooit gegeten heb is:

Het lekkerste eten dat ik ooit heb gegeten is Gummy Bears, omdat ze heel lekker zijn en ze zijn van puur suiker gemaakt en ik vind suiker erg lekker!

Het BIJZONDERSTE eten, dat ik ooit gegeten heb is:

Het bijzonderste eten wat ik ooit heb gegeten was in Disneyland. Daar heb ik een slak gegeten. Het was wel OK xx  
☺

Madelief Snel!

-Reese♥

