INHOUD

6 Inleiding

14 De dag beginnen

36 Traktaties voor tussen de middag

78 Etenstijd

124 Zoetigheid

170 Uit de oven

236 Tijd voor een feestje

284 Register

Laagjesbrood

Dit is een Frans broodje, dat van oudsher van pain de campagne wordt gemaakt: een groot rond brood dat in punten geserveerd wordt. Je kunt het een dag van tevoren maken.

DIT HEB JE NODIG

- 1 pain de campagne, rond zuurdesembrood of een ander ongesneden brood
- 4 plakken magere ham
- 2 bollen mozzarella, in plakjes
- 4 rijpe tomaten, in plakjes
- 1 rode ui, in dunne ringen
- handjevol basilicumblaadjes
- zeezout en versgemalen zwarte peper
- extra vergine olijfolie, om te besprenkelen

Voor 4-6 personen

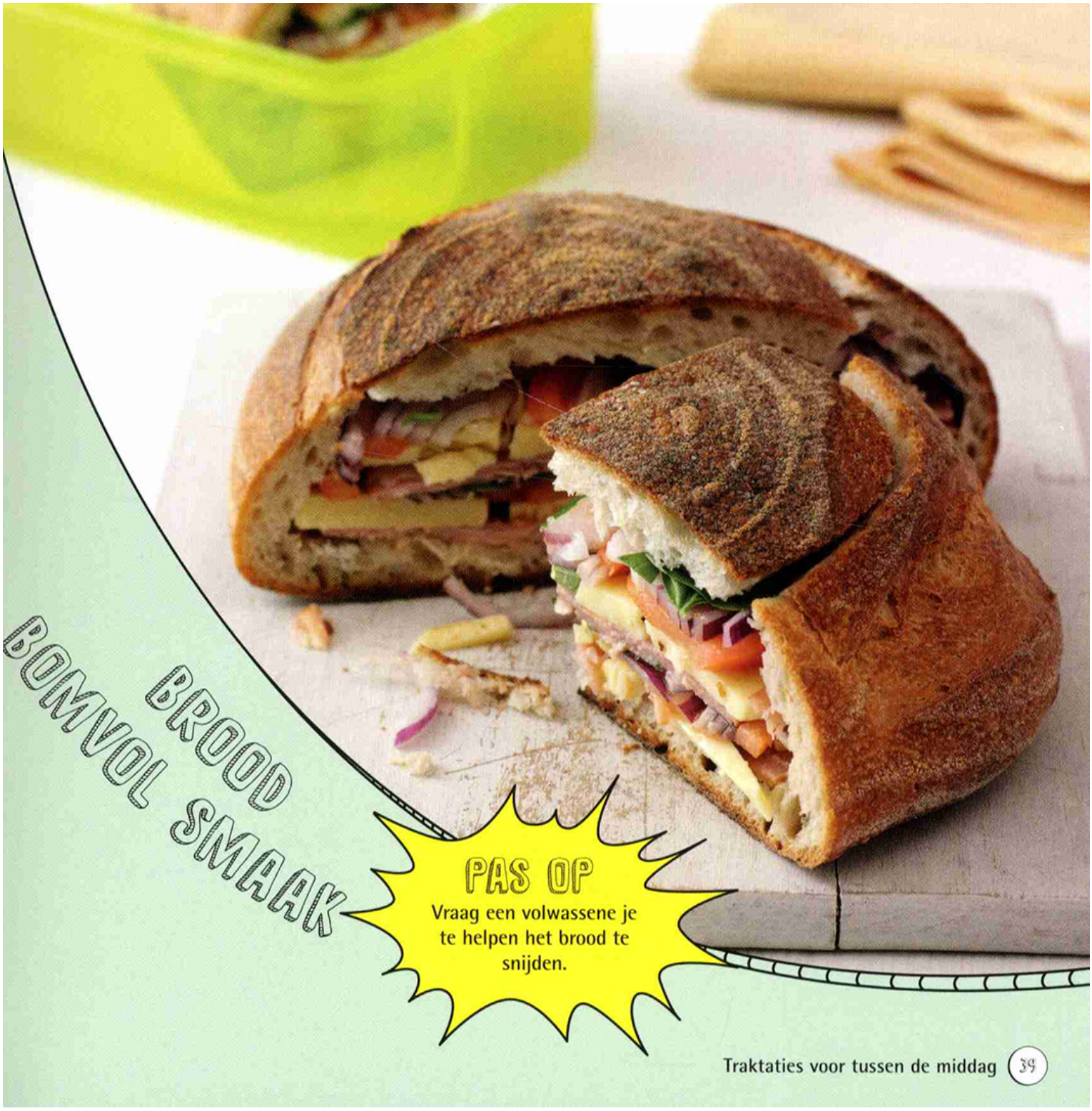
1. Snijd de bovenkant van het brood af en hol het met een eetlepel uit tot op 2 cm van de korst. Bewaar het brood om broodkruimels van te maken of bij de soep te eten.

2. Stapel de vulling in laagjes in het brood. Begin met de ham, dan de mozzarella, tomaat en ui. Bestrooi de vulling tot slot met basilicum. Breng elke laag op smaak met zout en peper.

3. Besprenkel de vulling met olijfolie, zet het kapje weer op het brood en druk de vulling aan zodat het goed past. Wikkel het brood in plasticfolie en zet er een pan of iets anders zwaars op. Leg het brood een paar uur of de hele nacht in de koelkast.

4. Verwijder het plasticfolie en snijd het brood in punten.

Voor variaties zie blz. 63



BROOD BOMVOL SMAAK

PAS OP

Vraag een volwassene je te helpen het brood te snijden.

Pizza met kaasbroodbodem

Deze pizza wordt gemaakt met deeg voor Engelse kaasscones in plaats van brooddeeg. Je maakt hem sneller dan brood en hij smaakt superlekker.

DIT HEB JE NODIG

- 150 g zelfrijzend bakmeel
- snufje zout
- 25 g koude boter, in blokjes
- 50 g belegen kaas, fijn geraspt
- 1 ei, losgeklopt
- 2 el melk
- 1 pot pizzasaus of gezeefde tomaten
- toppings naar keuze, bijvoorbeeld blokjes paprika, mais, plakjes tomaat, champignons, ham, salami, peperoni
- 1 bol mozzarella
- basilicumblaadjes, voor de garnering

Voor 4 kleine pizza's

1. Verwarm de oven voor op 190 °C. Vet twee bakplaten in en bekleed ze met bakpapier.

2. Meng het bakmeel met het zout in een kom. Wrijf de boter erdoor tot het mengsel op broodkruimels lijkt. Roer de kaas erdoor.

3. Meng het ei met een paletmes door het meel en voeg zo veel melk toe dat er een zachte deegbal ontstaat.

4. Verdeel het deeg in 4 gelijke stukken. Bestuif een schoon werkvlak of een groot stuk bakpapier met bloem. Rol elk stuk deeg tot een cirkel van ongeveer 5 mm dik. Leg ze op de bakplaten.

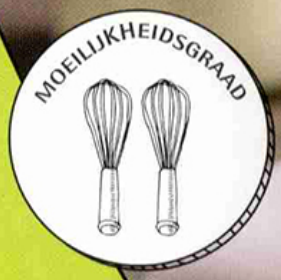
5 Bestrijk elke bodem met een lepel pizzasaus of gezeefde tomaten, tot 1 cm van de rand. Verdeel de toppings erover. Scheur de mozzarella in kleine stukjes en strooi die over de pizza's.

6 Bak de pizza's in 12-15 minuten goudbruin, tot de kaas bubbelt. Haal ze uit de oven en strooi er eventueel in stukken gescheurde basilicumblaadjes over.

Voor variaties zie blz. 109

lentecupcakes met wortel

Door de wortel blijven de cupcakes smeuïg. Was de wortels voor je ze raspt of schil ze als ze heel vies zijn.



DIT HEB JE NODIG

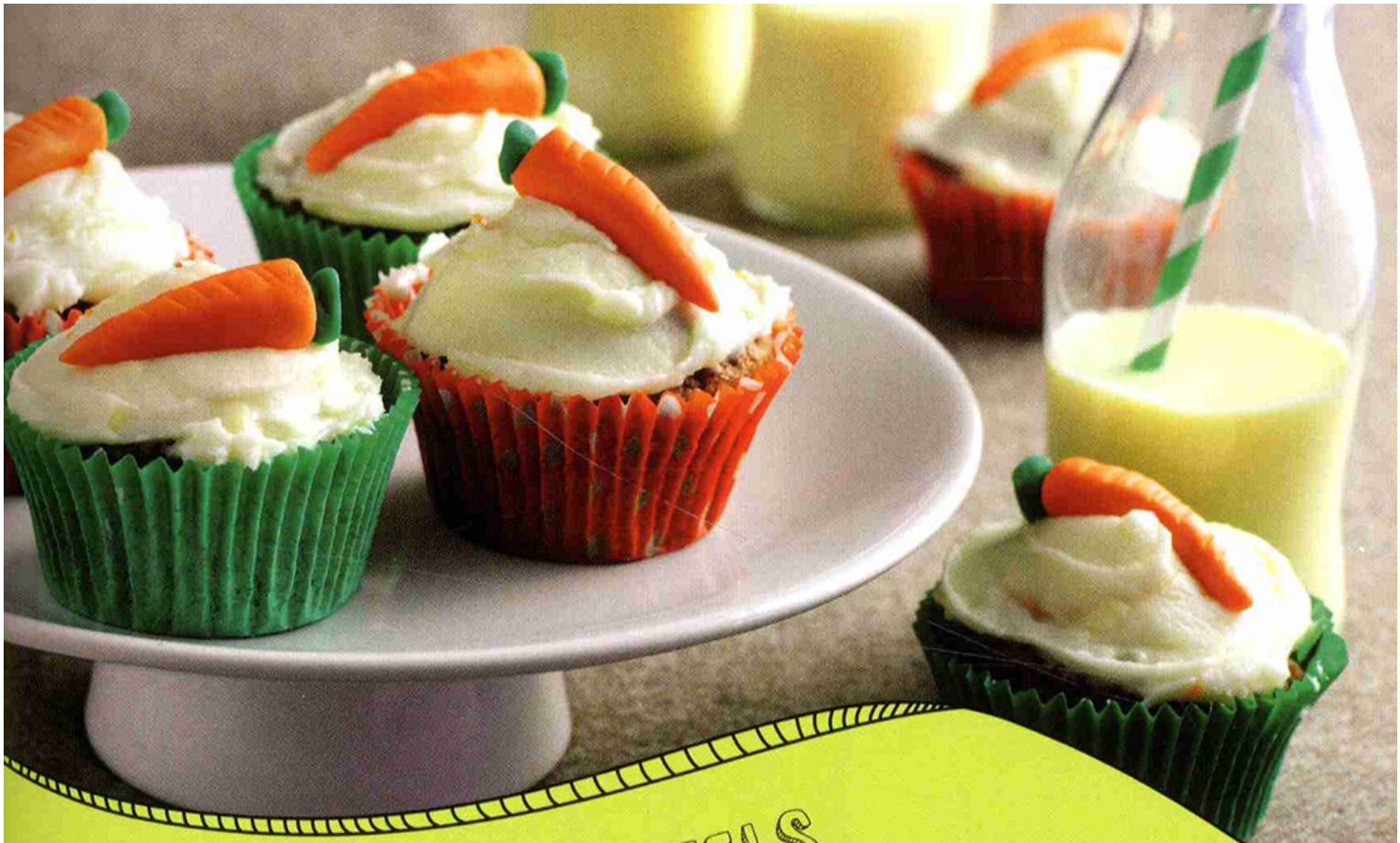
- 125 g zelfrijzend bakmeel
- 100 g volkorenmeel
- 100 g ruwe rietsuiker
- 1 tl bakpoeder
- snufje zout
- 1 tl kaneel
- 1,5 dl zonnebloemolie
- 2 eieren
- 175 wortels, geraspt
- 75 g rozijnen

VOOR DE VERSIERING

- 50 g zachte boter
- 75 g roomkaas
- 350 g poedersuiker, gezeefd
- geraspte schil en sap van 1 grote sinaasappel
- oranje en groene fondant

Voor 12 cupcakes

1. Verwarm de oven voor op 200 °C. Bekleed een muffinplaat met papieren vormpjes.
2. Meng beide meelsoorten, de suiker, het bakpoeder, het zout en de kaneel.
3. Klop de olie door de eieren. Roer het natte mengsel door het droge mengsel en roer de wortels en de rozijnen erdoor. Verdeel het beslag over de papieren vormpjes.
4. Bak de cupcakes in 15-20 minuten goudbruin. Laat ze helemaal afkoelen op een rooster.
5. Klop de boter en de roomkaas tot een romige massa. Klop de poedersuiker erdoor. Voeg de sinaasappelrasp en zo veel -sap toe dat je een glad glazuur krijgt. Verdeel het glazuur over de cupcakes. Vorm



WILD VAN WORTELS

van de oranje fondant 12 wortels, van de groene 12 blaadjes en versier de cupcakes ermee.

Voor variaties zie blz. 272

TIP

Als je geen miniwortels wilt gebruiken, kun je de cupcakes ook met geraspte sinaasappelschil bestrooien.

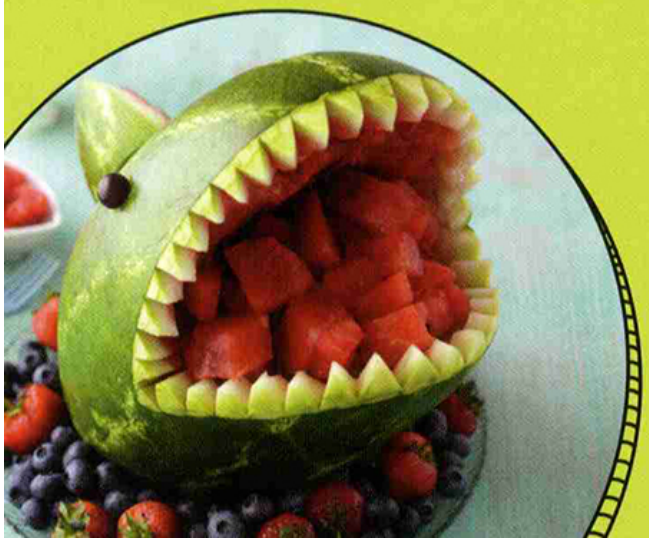
Haai van watermeloen

Met deze haai maak je bij je volgende verjaardag een verpletterende indruk op je vrienden. Koop een ovale watermeloen, dan lijkt je haai nog echter.

DIT HEB JE NODIG

- 1 watermeloen
- 2 rode druiven of zwarte olijven
- 3 cocktailprikkers
- verse bosbessen en aardbeien, voor erbij

Voor variaties zie blz. 279



Voor 8-10 personen

1. Vraag een volwassene het uiteinde van de meloen schuin af te snijden, zodat hij scheef rechtop kan staan. Snijd uit het andere uiteinde een part voor de bek en schep het grootste gedeelte van het vruchtvlees eruit.

2. Vraag een volwassene met een schilmesje 1 cm van de groene schil aan beide kanten van de bek te snijden, zodat het wit te zien is. Snijd hier driehoeken uit zodat er puntige tanden ontstaan.

3. Steek voor de ogen in elke kant van de meloen een cocktailprikker en prik daar een druif of olijf op. Vraag een volwassene om uit het stuk meloen dat van de onderkant is afgesneden een vin te snijden. Steek een cocktailprikker in de bovenkant van de meloen en prik de vin erbovenop.

4. Hak het vruchtvlees dat je in stap 1 uit de bek hebt geschept in blokjes en stop het in de bek. Serveer de haai met bosbessen en aardbeien.