

Het kinderkookboek van
DE KEUKEN VAN
KIKI OP REIS

**PETRA
BOSLAND**



GA JE MEE OP REIS?



mijn koffer is ingepakt!

Hoi lieve lezer,

Hebben jullie zin om met mij en Blue Bird op reis te gaan?

In dit boek ga ik mijn broertjes en zusjes bezoeken die verspreid wonen over de hele wereld. We zijn wel even onderweg, misschien wel een half jaar, maar ik beloof je dat we heel veel plezier gaan hebben!

Samen met mijn broertjes en zusjes vertel ik je van alles over de landen die we bezoeken. We gaan natuurlijk lekker koken en eten én ik geef je allerlei recepten van het land waar we zijn. Mijn broertjes en zusjes laten je proeven van het ontbijt in hun land en je leert ook alvast wat buitenlandse woordjes.

Kom, laten we onze koffers gaan inpakken! Onze eerste reis gaat naar mijn zusje Dot in België.

PS: Neem je handdoek mee, want misschien gaan we wel zwemmen in de zee bij Zorra in Mexico. Vergeet ook je winterjas niet, want bij Stella in IJsland kan het heel koud zijn. Ik neem koekjes voor onderweg mee!



mijn hoed paste niet in de koffer, dus die zet ik op.



- Ga je mee op reis? 4
- De reis van Kiki en Blue Bird 8
- Wie is wie 10



- Handig om te weten 150
- Fotoregister 152
- Register 158
- Dankjewel 160



BELGIË

- De kaart 12
- Friet 14
- Mayonaise 16
- Speculaaspralines 18
- Waterzooi 20
- Hoe zeg je in België... 22
- Petit-beurretaartje 24
- Ontbijt in België 26
- Stoemp met prei en hesp 28

MAROKKO

- De kaart 48
- Salatat al jazar 50
- Eetbare bloemen 52
- Ghriba 54
- Bastilla 56
- Hoe zeg je in Marokko... 58
- Harira 60
- Ontbijt in Marokko 62
- Baghrir 64

JAPAN

- De kaart 84
- Goma kukkī 86
- Origami Kiki 88
- Omuraisu 90
- Fruitsando 92
- Hoe zeg je in Japan... 94
- Tsukimi udon 96
- Ontbijt in Japan 98
- Aisukurīmu 100

IERLAND

- De kaart 120
- Mini-sodabreads 122
- Eten en drinken in de middeleeuwen 124
- Cabbage chips 126
- Tea cake 128
- Hoe zeg je in Ierland... 130
- Fifteens 132
- Ontbijt in Ierland 134
- Boxyt 136

FRANKRIJK

- De kaart 30
- Hérissons 32
- Het is feest 34
- Œufs mimosa 36
- Boulettes de blettes 38
- Hoe zeg je in Frankrijk... 40
- Moelleux au chocolat 42
- Ontbijt in Frankrijk 44
- Salade niçoise 46

MEXICO

- De kaart 66
- Ensalada Mexicana 68
- Grappig fruit in Mexico 70
- Jamoncillo de leche 72
- Huevos rancheros-cups 74
- Hoe zeg je in Mexico... 76
- Capirotada 78
- Ontbijt in Mexico 80
- Polvorones 82

IJSLAND

- De kaart 102
- Kryddað rauðkál 104
- Groente, fruit & warmte in IJsland 106
- Kakósúpa 108
- Lakkrístoppar 110
- Hoe zeg je in IJsland... 112
- Hjónabandsæla 114
- Ontbijt in IJsland 116
- Fiskibollur 118

NEDERLAND

- Terug naar huis 138
- Welkom thuis 140
- Appelflapbloemen 142
- Limonade 144
- Welterusten 146
- Quiz 148



De Meis

van Kiki en Blue Bird

NOORDELIJKE
ijsZEE

1 NAAR DOT
IN BELGIË

2 NAAR LÉON
IN FRANKRIJK

3 NAAR BIBA
IN MAROKKO

4 NAAR ZORRA
IN MEXICO

5 NAAR KO
IN JAPAN

6 NAAR STELLA
IN IJSLAND

7 NAAR SAM
IN IERLAND





friet
*
*
pataat

Het is echt zo dat de frietjes in België onweerstaanbaar lekker zijn. Maar de frietjes die mijn zus Dot maakt zijn de allerlekkerste! Op de avond dat Blue Bird en ik na onze lange fietstocht zijn aangekomen, heeft ze speciaal voor ons frietjes gebakken. Ze heeft verse aardappels gehaald bij de pluktuin, deze in frietjes gesneden en gemengd met knoflook en kruiden. Terwijl de frietjes in de oven staan, maak ik de mayonaise en vliegt Blue Bird heen en weer met het bestek om de tafel te dekken. Dan zet Dot een grote schaal warme frietjes op tafel. We dippen frietje na frietje in de mayonaise. Wat is dit lekker! De eerste dag van onze wereldreis had niet beter kunnen beginnen.

DIT HEB JE NODIG:

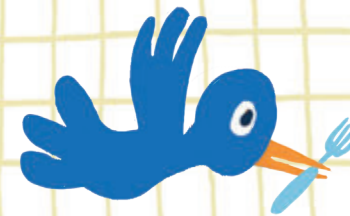
voor 3-4 personen

- 500 gram kruimige aardappels
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepel maismeel (semolina)
- 1 theelepel zout

- bakpapier

Ook lekker

- Hak een teen knoflook fijn en voeg deze bij stap 5 aan de friet toe.
- Voeg verse kruiden als tijm en rozemarijn bij stap 5 toe.
- Voeg bij stap 5 een theelepel paprikapoeder toe.
- Bestrooi de frieten met grof zeezout na het bakken.



ZO MAAK JE HET:

- 1 Verwarm de oven voor op 220 graden.
- 2 Leg een vel bakpapier op een bakplaat.
- 3 Was de aardappels grondig (de schil mag eraan blijven zitten).
- 4 Snijd de aardappels in frieten. Wrijf ze heel voorzichtig droog tussen een theedoek, of dep ze droog met keukenpapier.
- 5 Meng in een kom de olie, het maismeel en het zout en schep de frieten er doorheen.
- 6 Verdeel de frieten over de bakplaat (zorg dat ze niet op elkaar liggen).
- 7 Bak de frieten 20 minuten of tot ze goudbruin gekleurd zijn.



Dot heeft de frietjes gemengd met knoflook, tijm en rozemarijn.



ONTBIJT IN BELGIË DOOR DOT

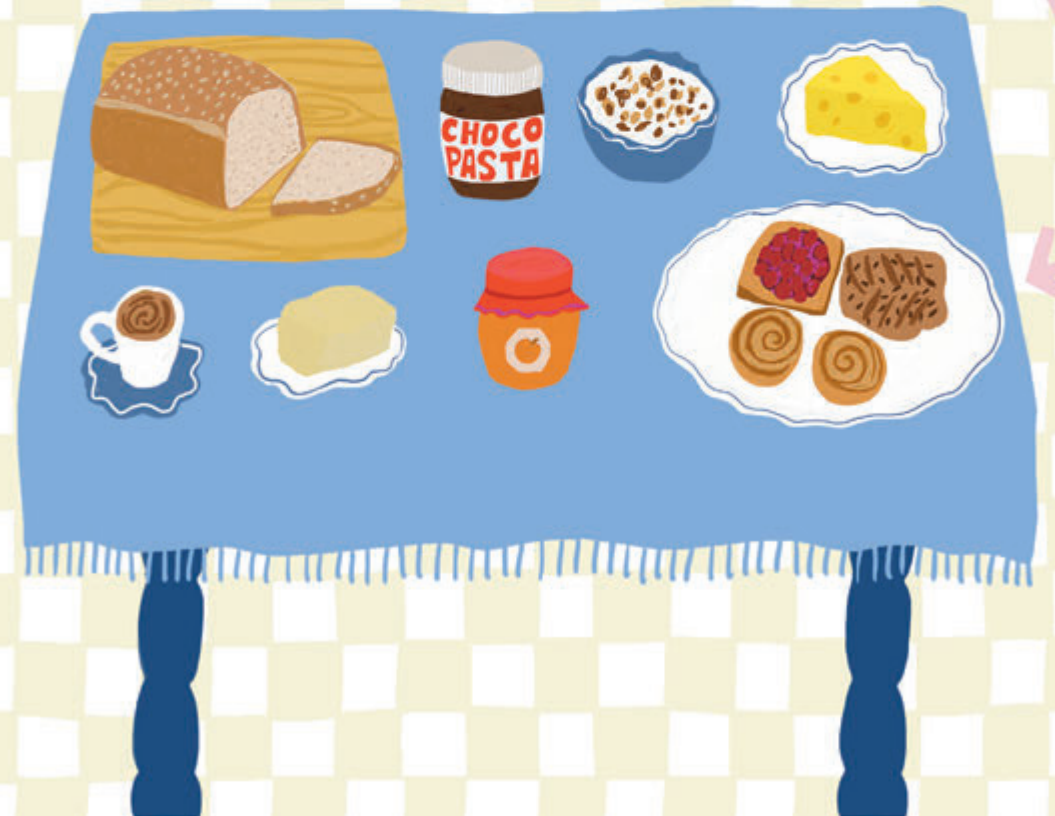
Als Kiki bij mij logeert, staat ze elke ochtend om zeven uur op om een wandeling langs de grachten en door de pluktuin te maken. Onderweg koopt ze een vers brood bij de bakker. Ik vind zeven uur veel te vroeg voor een wandeling en blijf nog lekker in mijn bed liggen.

Ik vouw mijn warme staart over mijn ogen en val weer eventjes in slaap.

Als Kiki na een uurtje thuis komt, heb ik de tafel gedekt.

Er is brood, boter, jam, kaas, chocopasta en thee. In het weekend zorg ik voor koffiekoeken bij het ontbijt. Koffiekoeken zijn eigenlijk bijna taartjes. Ze zijn heel zoet en vaak gemaakt van bladerdeeg en gevuld met vruchtjes, room, chocolade en nootjes.

brood
chocoladepasta
thee of koffie
kaas
jam
boter
koffiekoeken



Tea cake*

Hoe komt het toch dat ik er altijd zo'n rommeltje van maak in de keuken? Nu ik bij Sam logeer en zie hoe netjes hij is, voel ik me helemaal een enorme sloddervos. Deze middag gaan we samen een tea cake maken. Sam doet een schort aan en ik vergeet er één aan te doen. Hij doet zijn lange haren in een staartje, zodat er geen haar in de cake komt. Dat vergeet ik ook altijd. We wegen het meel en de suiker. Als Sam suiker in de kom schept, dan gaat dat perfect. Bij mij valt er altijd ook een deel naast de lepel op de grond. Ik moet zeggen: in eieren breken ben ik dan weer kampioen, dat gaat nooit mis. Bij Sam dan weer wel, maar hij ruimt het kapotte ei wel gelijk op. Ik ruim pas op als ik klaar ben met koken en de keuken al een enorme rommel is geworden. Het mes van de boter leg ik per ongeluk op mijn leesboek dat ik ook, ik weet niet eens waarom, op het aanrecht heb gelegd. Nu is mijn boek ook nog vies. Ik word er heel erg verdrietig van. Sam troost me en geeft me een stuk van de tea cake die inmiddels klaar is want hij weet: als Kiki eet, wordt ze altijd weer blij.



*cake voor bij de thee

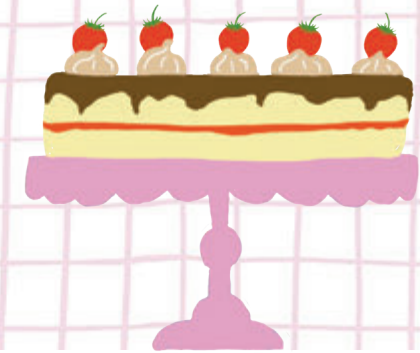
DIT HEB JE NODIG:

- 125 gram zachte boter, plus extra om in te vetten
- 200 gram witte basterdsuiker
- 2 eieren
- 250 gram zelfrijzend bakmeel
- een halve theelepel zout
- 125 ml melk (dat is hetzelfde als 125 gram)
- poedersuiker

- een springvorm van ongeveer 22-24 cm

Ook lekker

- Voeg een theelepel vanille-extract toe aan het beslag.
- Beleg de taart met vruchtjes.
- Versier de taart met fondant of marsepeinvormpjes.
- Snijd de afgekoelde taart open en besmeer hem met chocoladepasta, jam of slagroom.
- Vervang de poedersuiker door gesmolten chocolade.



ZO MAAK JE HET:

- 1 Verwarm de oven voor op 175 graden.
- 2 Meng in een kom de zachte boter met de basterdsuiker.
- 3 Voeg de eieren, het zelfrijzend bakmeel en het zout toe en meng goed.
- 4 Giet de melk erbij en meng goed.
- 5 Vet de springvorm in met boter. Bekleed hem eventueel met bakpapier.
- 6 Giet het beslag in de vorm en bak de taart 25-30 minuten.
- 7 Prik met een satéprikker of breinaald in de taart om te kijken of hij gaar is. Zit er geen beslag aan de prikker, dan is de taart klaar.
- 8 Bestrooi de taart met poedersuiker.



BEL-
GIË



Friet 14



Hérissons 32



Œufs mimosa 36



Boulettes de blettes 38



Speculaaspralines 18



Waterzooi 20



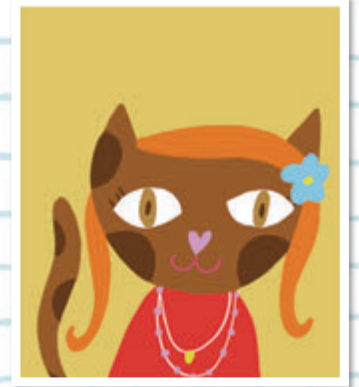
Petit-beurretaartje 24



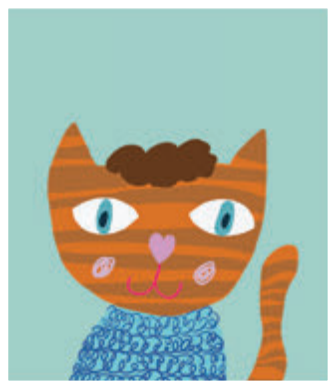
Moelleux au chocolat 42



Salade niçoise 46

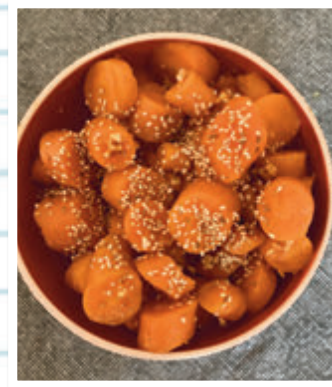


Stoemp met prei en hesp 28



FRANK-
Rijk

MA-
ROKKO



Salatat al jazar 50



Ghriba 54