

Het kookboek van
PiPPI
Langkous

Recepten uit Villa Kakelbont



Met teksten van DAVID SUNDIN



**‘BOFFEN JULLIE EVEN. HET DRAAIT OP
SPEKPANNENKOEKEN UIT, ZIE IK WEL.
DE INKTVISSEN BIJTEN NIET VANDAAG!’**





HET PIRATENONTBIJT VAN KAPITEIN LANGKOUS

Heb jij een vader of moeder die helemaal naar een eiland in de Stille Zuidzee gaat varen en jou alleen achterlaat in een groot huis? Dan kan het goed zijn om je vader of moeder voor vertrek een fatsoenlijk piratenontbijt voor te zetten, zodat die onderweg geen honger krijgt.

Bij een piratenontbijt kun je bijvoorbeeld alle lekkere dingen die je in de koelkast hebt staan op tafel zetten en dan kan iedereen pakken wat hij wil tot iedereen helemaal voldaan is.

Maar als Pippi haar papa Efraïm een piratenontbijt voorschotelt – tja, dan bestaat dat uit gebakken en gekookte eieren, spek, brood, boter, kaas en melk.

Pippi zegt dat eidooier goed is voor je haar. Het is lastig te weten of dat klopt, maar hoe kun je dat weten als je het nooit hebt geprobeerd?



GEDRAAIDE BAGUETTES

Voor 3 baguettes

1 pakje verse gist (50 g)

500 ml fingerwarm water

1 el olijfolie

780 g tarwemeel

1 tl zout

2-3 el olijfolie om te bestrijken

1 tl zoutvlokken

1 el gedroogde kruiden zoals
rozemarijn, oregano of tijm

mengkom, weegschaal, maatbeker,
houten lepel, schone theedoek,
mes of deegkrabber, bakplaat met
bakpapier, kwastje

EIEREN KOKEN

1. Leg de eieren voorzichtig in een steelpan en vul die met water zodat de eieren net onderstaan.
2. Breng het water aan de kook en verlaag daarna de temperatuur zodat het water zachtjes blijft koken. Zet de wekker op 7 minuten voor hardgekookte eieren en op 5 minuten voor zachtgekookte.
3. Als de eieren klaar zijn kun je het water afgieten en de eieren onder koud water afspoelen.

1. Verkruiemel de gist in de mengkom in 100 ml water en roer met de houten lepel tot de gist is opgelost. Giet de rest van het water en de olie erbij.
2. Doe 720 gram van het tarwemeel en het zout erbij. Roer dit tot een plakkerig maar gelijkmatig deeg. Voeg beetje bij beetje de rest van het meel toe en kneed dat erdoorheen tot het deeg loslaat van de randen. Strooi er wat meel overheen en leg een schone theedoek over de kom. Laat het deeg 1 uur rijzen.
3. Verwarm de oven voor op 225 graden.
4. Bestrooi het aanrecht met meel en stort het deeg erop. Strooi wat meel over het deeg en trek dat uit tot een dikke, lange, smalle plaat. Snijd deze met een mes of deegkrabber in de lengte in drieën. Draai elk broodje een paar keer rond. Leg de broodjes op een bakplaat met bakpapier. Bestrijk ze met wat olijfolie. Strooi er zoutvlokken en kruiden over.
5. Bak de broodjes 20-25 minuten in het midden van de oven of tot ze een mooie kleur hebben. Laat ze op de bakplaat zonder theedoek eroverheen afkoelen, dan krijgen ze een lekker knapperig korstje.

EIEREN BAKKEN

1. Verwarm een koekenpan en doe er 1 theelepel boter in. Smelt de boter en laat deze lichtbruin worden. Breek het ei in de pan en bak tot het wit is gestold en wat kleur heeft gekregen.
2. Breng op smaak met zout en peper.

UITGEBAKKEN SPEK

1. Verwarm een koekenpan.
2. Leg de plakjes spek in de koekenpan zodat ze recht en niet over elkaar heen liggen. Keer de plakjes om als ze wat kleur krijgen. Bak de andere kant ook een paar minuten en leg het uitgebakken spek daarna op een bord.



**"S MORGENS
SLAGROOMTAART
ETEN IS HET
LEKKERSTE WAT ER IS!"**





PIPI'S SLAGROOMTAART

Pippi trakteert graag op taart. Maar ze vindt het ook heerlijk om níet op taart te trakteren en hem gewoon helemaal zelf op te eten.

Van alle taarten is slagroomtaart het beste als je iets speciaals wilt vieren. Zoals je verjaardag, de eerste dag van de zomervakantie of dat je een broertje of zusje hebt gekregen.

Maar het is toch jammer als je op al die andere dagen niets te vieren hebt. Dus je kunt ook vieren dat het woensdag is, dat het regent of dat er ergens in de wereld, precies op dit moment, heel iemand anders jarig is. Misschien wordt diegene wel 4? Of 46? En ook al ken je die persoon misschien niet, het zou toch ontzettend sneu en verdrietig zijn als die verjaardag niet gevierd wordt met een slagroomtaart, vind je ook niet?



ANDERE DINGEN DIE JE KUNT VIERN:

- Dat de zon schijnt of juist níet schijnt
- Iemands naamdag, van wie dan ook
- Spunk-avond
- Dat je alle ingrediënten voor taart in huis hebt

Pippi heeft een keer een hele mooie, grote slagroomtaart gebakken - alleen om hem bij haar vader in zijn gezicht te duwen. Vraag je je af of je een slagroomtaart echt op die manier kunt verspillen? Ja, natuurlijk kan dat!