

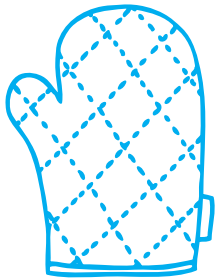
HELENA WELVAERT

met illustraties van

Emma Kijssen



MIJN



KIND



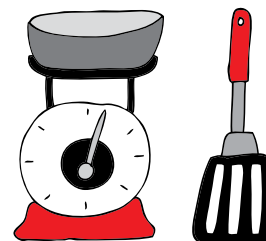
BAKT GRAAG!



LANNOO

20 lekkere recepten
✧ stap voor stap ✧

INHOUD



INLEIDING p. 4

VOOR JE BEGINT p. 6

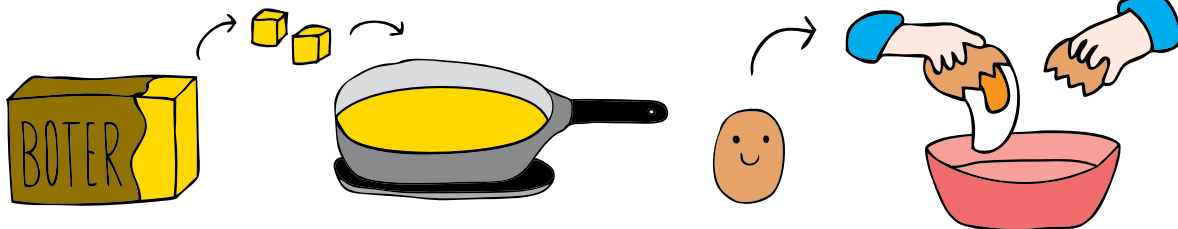
Materiaal p. 6

Ingrediënten p. 9

HANDIGE KEUKENWEETJES p. 10

RECEPTEN p. 13

Uitleg bij de symbolen p. 13



<i>Broodpudding</i>	p. 14
<i>Verloren brood</i>	p. 18
<i>Brioche</i>	p. 20
<i>Petit-beurretaart</i>	p. 24
<i>Bladerdeeglasagne met fruit</i>	p. 28
<i>Taart in twee stappen</i>	p. 32
<i>Appeldeegjes</i>	p. 36
<i>Chocolademousse</i>	p. 40
<i>Cake met chocolade</i>	p. 42
<i>Muffins</i>	p. 48
<i>Marsepeinpatatjes</i>	p. 52
<i>Pannenkoeken/flensjes</i>	p. 56

<i>Beignets/oliebollen</i>	p. 58
<i>Fijne (hart)wafeltjes</i>	p. 62
<i>Brusselse wafels</i>	p. 66
<i>Speculaas</i>	p. 70
<i>Kruidnoten</i>	p. 74
<i>Zandkoekjes</i>	p. 78
<i>Dambordkoekjes</i>	p. 82
<i>Hartige kaasstokjes</i>	p. 88

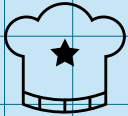
VERSIEREN

<i>Een masker of sjabloon</i>	p. 92
<i>Suikerglazuur</i>	p. 93



RECEPTEN

UITLEG BIJ DE SYMBOLEN:



Moeilijkheidsgraad*
van 1 tot 3 koksmutsen



= supersimpel!



= ietsje moeilijker



= wow, dat is al andere koek!



Een tip of trucje



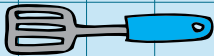
Deze stappen zijn voor de kids



Deze stappen zijn voor een volwassene*



Zo lang ben je bezig



Materiaallijst



Ingrediënten

() Vraag hulp aan mama/papa/... wanneer het nodig is. Bij elk recept in dit boek staat aangeduid welke stappen je perfect alleen kunt doen en bij welke je wat hulp nodig hebt; als er bijvoorbeeld iets in de oven moet worden gezet of uitgehaald, of als iets in de pan moet worden verwarmd of gebakken... Je verbranden is helemaal niet tof. Mama/papa/ tante X of oom Y wil je zeker graag een handje toesteken!*

2 VERLOREN BROOD

Verloren brood is een geweldige oplossing wanneer je brood al een beetje droog of oud is. Of wanneer je gewoon geen tijd hebt gehad om je koelkast te vullen en er geen toespijs in huis is. Nog een mogelijkheid: je hebt gewoon zin in een zoete boterham, ha!



MATERIAAL:

een soepbord
een kom
een maatbeker
een pan met antiaanbaklaag
een platte spatel



INGREDIËNTEN:

voor 3 tot 4 personen

ca. 400 ml melk (halfvolle of volle)
5 eieren
10 boterhammen
bakmargarine
witte of bruine suiker (als beleg)



30 minuten voorbereiding



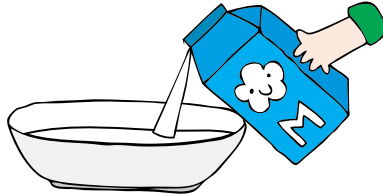
Stap ①②③⑤



Stap ④

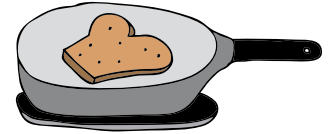
①

Doe een deel van de melk in een soepbord en vul bij wanneer nodig.



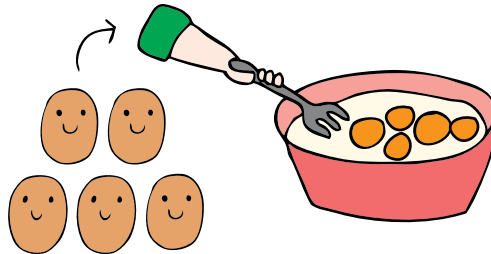
④

Bak hem vervolgens in de pan aan beide zijden tot hij mooi kleurt.



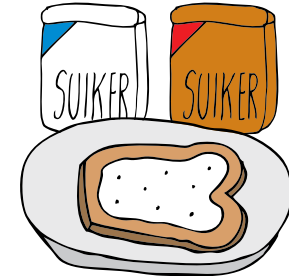
②

Klop de volledige eieren los in een kom.



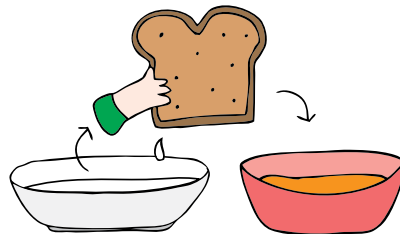
⑤

Dien op met witte of bruine suiker.

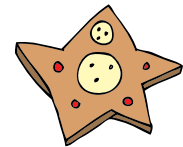


③

Dep de boterham eerst in de melk en draai hem daarna door de geklutste eieren.



Als je zin hebt, kun je een speciale vorm uitsnijden of prikken en/of je boterham versieren met schijfjes banaan, bessen...



8 CHOCOLADEMOUSSE

Heb je een overschotje eiwit na het maken van mayonaise, ijs of puree? Niet weggooien! Je kunt het invriezen of... je hebt het perfecte excuus om je overheerlijke chocolademousse te presenteren (en op te smikkelen). Supersimpel, superlicht en superlekker.



MATERIAAL:

een keukenweegschaal
een keukenrobot

(of een mengkom en garde)

een grote steelpan
een kleine steelpan

*(of een plastic kommetje
bij gebruik van de microgolfoven)*

een mooie grote kom

*(of verschillende kleine potjes
om de mousse in te serveren)*



INGREDIËNTEN:

voor 4 tot 6 personen

4 eiwitten

enkele druppels citroen

125 g fijne witte suiker

100 g zwarte chocolade



15 minuten voorbereiding
+ 60 minuten rusten in de koelkast



Stap ① ② ③ ④ ⑤ ⑥

①

Klop de eiwitten
zeer stijf
[zie Keuken-
weetjes op p. 12].



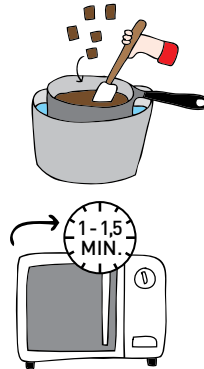
②

Doe er tijdens het
opkloppen enkele
druppeltjes citroen-
sap bij en beetje bij
beetje ook de suiker.



③

Smelt de chocolade au
bain-marie (zie Keuken-
weetjes op p. 11). Je kunt
de chocolade ook voorzichtig
laten smelten in de micro-
golfoven (1 tot 1,5 minuut
met 5 tot 10 milliliter melk).
Als de chocolade geroerd
kan worden, is hij klaar.



④

Meng de
chocolade
voorzichtig
onder het
opgeklopte
eiwit.



⑤

Doe de chocolademousse
in een grote kom of in
aparte kommetjes en zet
een uurtje in koelkast om
op te stijven.



⑥

Versier met chocola-
debonen, chocolade-
schilfers of hagelslag.
Of waarom geen
muntblaadje?



*Je kunt je
chocolademousse
prima invriezen.
Een gemakkelijk
dessertje dat je
van tevoren kunt
klaarmaken.
No stress!*