

- Ellen Van Gool -

GEZELLIG KOKERELLEN

Lekker evenwichtig genieten!



Lannoo



- Ellen Van Gool -

GEZELLIG KOKERELLEN

Lekker evenwichtig genieten!

Lannoo

Inhoud

Aan de slag met Gezellig Kokerellen	6
Aan de slag met de recepten	8
Ellen van Kokerellen	11
Mijn tips voor stressvrij koken	15
Een kijkje in mijn keuken	16

Quick & easy

Romige pasta met spekjes	26
Ovenschotel met zalm, zoete aardappel en feta	29
De allerlekkerste veggie burgers	30
De allerbeste ovenfrietjes	33
Eenpanslasagne met champignons en courgette	34
Voorraadkast-tomatensoep	37
Pasta met pompoen	38
Mexicaanse rijstschotel uit de oven	41
Snelle one-pot risotto van orzo met erwten, prei, spinazie en spek	42
Romige ovenschotel met witte vis, krieltjes en spaghettigroenten	45
Kruidige ovenschotel met kip en couscous	46
Roerbak met rundvlees, broccoli en noedels	49
Plaattaart met courgette, pesto en feta	50
Pasta boursin met gerookte zalm	53
Zachte bewaarwafels	54
Browniekoekjes met zeezout	57
Opgeklote plattekaas met sinaasappel	58

Me-time, baby!

Platbrood met geitenkaas en gekaramelliseerde rode ui	64
Ovenschotel met gegrilde aubergine, kerstomaatjes en kikkererwten	67
Eenpotspasta alla norma	68
Bloemkoolmacaroni met kaas uit de oven	71
Goedgevulde frittata met krieltjes, bloemkool, asperges en geitenkaas	72
Rijstbowl met zalm, broccolini en edamame	75
Ovenschotel met zalm en krieltjes	76
Goedgevulde chili con/sin carne	79
4 x chili opmaken	80
De meest simpele chocoladecake	82
Pindakaaskoekje	84
Fluffy American style-pannenkoeken	87

Friends fiesta	Fancy nachoschotel	93
	Artisjokdip	94
	Regenboogspiesjes met halloumi, krieltjes en kruidenpesto	97
	Loaded hummus	98
	4 x snelle bladerdeegwieltes	100
	Kruidige burratadip met tomaat	103
	Krokante geplette aardappeltjes met parmezaan en spek	104
	Warme geitenkaasdip uit de oven	107
	Aardbeienmousse in een glaasje	108
	Rood fruit uit de oven met marshmallows en chocolade	111
	Koekjes met bruine boter en chocolade	112
Eetbaar koekjesdeeg	115	
Family first	Veggie lasagne met gegrilde groenten	118
	Kipfajita's met kaastortilla's	121
	Pasta al forno met giga-gehaktballen	122
	4 x heerlijke hamburgers	124
	Romige pompoenlasagne met groentenvulling	126
	Parelcouscous met gerookte forel en mango	129
	Thaise pompoensoep	130
	De perfecte kaasplank	132
	De meest heerlijke rabarbercake	134
	Oreo-truffels	136
	Feesttaart met de lekkerste vanillecake en botercrème	138
Malteser chocoladecake met chocolademousse frosting	141	
Roomijs met supersnelle Snickers-saus	142	
Date night	Romige eenpanspasta met scampi	148
	Risotto met courgette, erwtjes en gerookte zalm	151
	Orzo met geroosterde tomaten en halloumi	152
	Italiaanse gevulde courgette met gebakken krieltjes	154
	Homemade kapsalon met kip	156
	Lauwe panzanellasalade met tomaat en kip	158
	Pasta met zalm, broccoli en curry	160
	Lauwe salade met geroosterde zoete aardappel, linzen, dadels en chorizo	163
	Parelcouscous met gegrilde aubergine, tomaatjes en kipballetjes	164
	Gegrilde asperges met burrata, nectarine en parmaham	167
	Poké bowl met zalm en pikante mayo	168
	Bruschetta-aperoplank	171
	Moelleux met speculaasvulling	172
Giga-chocoladecookie om te delen	175	
Speculaasmousse	176	
Index	178	

Aan de slag met Gezellig Kokerellen

Eten is heerlijk. Eten is genieten.

Het is genieten wanneer je die eerste hap eindelijk in je mond steekt.

Het is genieten wanneer je maag na een drukke (werk)dag lekker gevuld voelt.

Het is genieten wanneer je lijf blij wordt van lekker eten.

Maar het is vooral genieten wanneer je lekker eten kan delen met de mensen die je graag ziet.

Ik zie eten als een manier om mensen samen te krijgen: rond een tafel, samen gezellig op de zetel of op een bankje in het park. Door eten te delen ontstaan er gesprekken, vriendschappen en soms zelfs romances. Het mag dan ook niet verbazen dat ik 'samenzijn' heb gekozen als vertrekpunt voor dit boek.

Zoals jullie misschien wel weten, probeer ik mijn gerechten altijd met veel smaak en goesting klaar te maken. Ik wil dat de mensen rond de tafel dat extra beetje liefde ook kunnen proeven. Soms zitten enkel Michiel (mijn man) en Anna (mijn dochter) aan tafel, maar soms schuiven ook mijn ouders en mijn zus mee aan. Of zitten er plots een heleboel vrienden in mijn eetkamer. Als ik hun dan een heerlijk gevoel en een zalige avond kan bezorgen, is mijn opzet geslaagd. En als ik de gerechten die op tafel verschijnen ook nog eens een tikje voedzamer kan maken door slim om te gaan met de ingrediënten, dan ben ik helemaal tevreden!

Ik wil je met dit boek zin laten krijgen in koken, in eten zonder regeltjes en met lekker veel groenten en voedzame ingrediënten. Daarnaast mag natuurlijk een goed stuk taart ook niet ontbreken! Of je nu voor jezelf kookt, je chaotische gezin, een potentiële date, een goedlachse vriendengroep of je niet-alleraardigste familie: in dit boek vind je voor elk wat wils.

Het doel van Gezellig Kokerellen is om te tonen dat je heerlijk eten kan klaarmaken:

- met een beperkte hoeveelheid aan ingrediënten,
- met ingrediënten die je kent en gemakkelijk in de supermarkt vindt,
- zonder het gebruik van dure keukentools,
- met zo weinig mogelijk afwas,
- zonder het gevoel dat je daarna op de bank moet gaan liggen om ervan te 'bekomen'.



Leuk om te weten!

Alle recepten in dit kookboek werden niet alleen door mezelf uitvoerig getest, maar ook door een heus testpanel dat bestaat uit 14 kookgrage vrijwilligers. De recepten werden volledig geperfectioneerd mede dankzij hun feedback. Doorheen het boek kan je een aantal leuke quotes terugvinden.

Ik beleefde ontzettend veel plezier aan het maken van dit boek. Ik hoop dat jullie er minstens evenveel plezier uit zullen halen bij het lezen. Ik kijk enorm uit naar jullie creaties en berichtjes, dus vergeet me zeker niet te taggen op Instagram @kokerellen.

Ik wens je veel kookplezier!

Liefs, Ellen

anderen, je lichaam een goed gevoel geven) ondergeschikt aan dingen die als 'gezond' en 'on gezond' gelabeld werden. Na de geboorte van mijn dochter Anna daalde er echter een rust over me heen. Ik voelde me voor het eerst goed in mijn vel, ondanks mijn veranderde lichaam. Dat gevoel hou ik tot op de dag van vandaag vast. En geloof me: dat doet zoveel deugd! Geen regeltjes meer, maar 200% genieten van eten dat mijn lichaam voedt, zowel fysiek als emotioneel. Misschien ben je ook al op dit punt aangekomen, of ben je nog onderweg. Ik wil je vertellen dat het kan, dat 'stressvrij eten'.

Mijn liefde voor groenten en fruit.

Het hele jaar door zijn er talrijke groenten en fruit verkrijgbaar in de supermarkt. Dat wil ik vieren! In mijn recepten zal je stevast een ruime hoeveelheid groenten terugvinden. Zo ga ik graag uit van klassieke recepten en vul ze dan aan met extra groenten. Je boet niet in aan smaak, je krijgt een grotere hoeveelheid aan nutriënten binnen en je bent sneller verzadigd. Triple win!

Ik eet zo veel mogelijk seizoensgebonden.

Seizoensgroenten en -fruit komen meestal uit eigen land, waardoor ze minder afstand hoeven af te leggen en supervers in de winkel te vinden zijn. Dat is niet alleen beter voor het milieu, maar ook de smaak is dan opperbest. Zeg nu zelf, is er iets lekkerder dan een aardbei uit het hoogseizoen? Bovendien is seizoensgebonden kopen vaak een stuk goedkoper, dat is altijd mooi meegenomen.

Ik eet de kleuren van de regenboog.

Het is altijd een goed idee om meer groenten en fruit te eten, maar variëren in soorten en kleur zorgt ervoor dat je een grotere diversiteit aan vitaminen en mineralen eet. Bovendien vind ik kleur belangrijk op mijn bord. Het oog wil ook wat en door verschillende kleuren te combineren, ziet een maaltijd er nog lekkerder uit.

Ik kies regelmatig voor gemak.

Ik eet zo veel mogelijk vers, maar groenten en fruit uit de diepvries, uit een potje of zelfs voorgesneden uit een verpakking zijn hier thuis geen taboe. Ik hou het meest van de crunch en smaak van verse groenten. Die kan ik precies afwegen, snijden en gaarstoven zoals ik het wil. Maar als het snel moet gaan of als ik echt geen zin heb om te koken (dat gebeurt!), dan zijn zakjes voorgesneden groenten bij mij echt niet uit den boze. Ik ben dol op peulvruchten en bonen uit blik. Die zal je ook regelmatig terug zien komen in dit boek.

Tip: bewaar je restjes groenten en fruit in de diepvries om je *food waste* zo laag mogelijk te houden.

Gewoon lekker én voedzaam.

Ik geloof niet in gezonde en ongezonde voedingswaren. Je zal in dit kookboek dan ook geen recepten terugvinden die bewust uitgedacht werden om 'low carb', keto of welke andere trend dan ook te zijn. Elk recept in dit kookboek heeft als doel om je in de eerste plaats heerlijk te verwennen met zijn smaken en in de tweede plaats je lichaam te voeden. Met de nodige vetten, eiwitten, koolhydraten, vitaminen en mineralen, maar af en toe ook met de nodige zoetigheden, waar ons lichaam (en ons brein) regelmatig naar hunkert. Hoe meer je me iets ontnemt, hoe heviger ik ernaar verlang. Ik voed mijn lijf dus regelmatig met overheerlijke koekjes en een decadent stuk taart. Ze vervullen een belangrijke emotionele en sociale behoefte én dat is ook superbelangrijk en gezond. Daarom geef ik ze hier gewoon een plaats, tussen alle andere recepten die wel boordevol voedzame ingrediënten zitten.



Eenpanlasagne met champignons en courgette



Vorbereidingstijd

5 minuten

Bereidingstijd

20 minuten

Ingrediënten

4 personen

250 g kastanjechampignons
 2 courgettes
 een paar takjes verse tijm
 1 bouillonblokje
 2 eetlepels (dijon)mosterd
 200 g lasagnevellen
 100 ml (lichte) plantaardige room
 2 eetlepels geroosterde
 pijnboompitten
 50 g oud brood, optioneel

Een lasagne die – voor de verandering – niet veel werk vraagt. Alles gaat rechtstreeks samen de pan in, met een heerlijk romige lasagne als eindresultaat. Gebruik een pan met antiaanbaklaag en met hoge zijden of een kookpan om dit gerecht te maken. We hebben wat ruimte nodig.

Werkwijze

- Maak de champignons schoon en snij ze in schijfjes. Was de courgette en snij die in halve maantjes.
- Doe een scheutje olijfolie in een pan met hoge zijden en voeg de courgette en champignons toe. Kruid met peper en zout. Rits de tijm en laat die zo'n 2 minuten meebakken.
- Breng ondertussen 1 liter water aan de kook en verkruimel het bouillonblokje.
- Voeg het kokend water en het bouillonblokje toe aan de pan, samen met de mosterd. Roer even door met een houten lepel.
- Breek de lasagnevellen in grove stukken en voeg toe aan de pan. Draai het vuur zo laag mogelijk en laat met deksel sudderen. Voel af en toe of de bodem niet gaat plakken; roer anders even om dit te voorkomen.
- Na 15 minuten, of als de pasta beetgaar is, kan je het water afgieten en de room en pijnboompitten toevoegen. Roer nog even om en laat 2 minuten indikken.
- Wil je je lasagne een krokant korstje geven? Verpulver je oud brood tot broodkruim, verdeel boven op de pasta (eventueel met nog wat extra geritste tijm) en zet onder de grill tot alles goudbruin ziet.

Tip

Hoeft het gerecht voor jou niet helemaal plantaardig te zijn? Voeg dan wat parmezaan of verse mozzarella toe aan de topping.





Friends fiesta

Niets gezelliger dan vrienden die langskomen voor een spontane apero, een kletsuurtje of een spelletjesavond. Gezellig met z'n allen rond een lange tafel, op de bank of buiten genieten bij een barbecue of kampvuurtje.

Een portie chipskes mag op zulke avonden niet ontbreken, maar als het aan mij ligt, mag er nog wat extra lekkers op tafel komen. Mijn ultieme tip? Kies een mix tussen lekkere hapjes uit de supermarkt en een paar heerlijke zelfgemaakte gerechtjes. Zo neem je niet te veel hooi op je vork en hoef je bovendien niets van de avond te missen.

In dit hoofdstuk deel ik een aantal van mijn favoriete snelle hapjes, perfect om te delen. Ga voor een aantal fancy dips gecombineerd met crackers of brood, ga los met bladerdeeghapjes of haal alles uit de kast met een heerlijk dessert.



Regenboogspiesjes met halloumi, krieltjes en kruidenpesto



Vorbereidingstijd

15 minuten

Baktijd

35 minuten

Ingrediënten

4 personen

Voor de spiesjes en krieltjes

800 gram krieltjes

1 rode ui

1 rode en 1 gele paprika

1 courgette

2 eetlepels gedroogde rozemarijn

2 pakjes halloumi

Voor de pesto

20 g vers basilicum

10 g verse muntblaadjes

50 g Parmezaanse kaas

30 g pijnboompitten (geroosterd)

zeste van een citroen, optioneel

4 eetlepels olijfolie

Kleur op je bord doet eten. Maak deze spiesjes in de oven, in de airfryer, of bak ze op de barbecue. Serveer er deze kruidenpesto bij of ga voor een lekkere variant van de supermarkt.

Werkwijze

Voor de spiesjes en krieltjes

- Was de krieltjes en snij de grotere doormidden. Doe ze in een pot met water en breng aan de kook en kook ze in 15 minuten beetgaar.
- Verwarm de oven voor op 200 °C.
- Schil de ui en snij die in hapklare stukken. Doe hetzelfde met de andere groenten. Probeer de grootte van de stukken ongeveer gelijk te houden.
- Doe de groenten samen met een scheutje olijfolie, een eetlepel gedroogde rozemarijn en peper en zout in een kom. Voeg ook de gekookte krieltjes toe. Meng goed.
- Dep de halloumi droog en snij in even grote stukken als de groenten. Snij ze niet te klein, dan droogt de halloumi uit tijdens het bakken.
- Rijg de groenten, krieltjes en halloumi aan een spies en herhaal tot alle ingrediënten op zijn.
- Bak de spiesen in de oven gedurende 25-30 minuten tot de groenten beetgaar zijn. Mis je nog wat kleur op je groenten en krieltjes? Zet op het einde nog even de grill aan. Serveer meteen met de pesto.

Voor de pesto

- Doe alle ingrediënten behalve de olijfolie in een hakmolentje of pureer fijn met een staafmixer. Er mogen nog wat fijne stukjes in zitten voor de textuur. Voeg de olijfolie toe en meng goed.
- Merk je dat de pesto nog te vast is, voeg dan nog wat extra olijfolie toe. Hoe meer olijfolie, hoe lopender je pesto zal zijn. Je kan ook een beetje extra water toevoegen in plaats van extra olijfolie.

4 x heerlijke hamburgers

Zelf hamburgers maken is niet moeilijk en is ideaal voor een grote groep. Bewaar je burgers in de koelkast tot je klaar bent om te gaan bakken. De burgers in de oven garen kan trouwens ook.

Vorbereidingstijd - 10 minuten / **Baktijd** - 10 minuten / **Alle recepten zijn voor 8 burgers**



Griekse spinazieburgers

Ingrediënten

400 g verse babypinazie - 1 kg bereid kippengehakt/lamsgehakt - 2 eetlepels knoflook- en/of uienpoeder - 2 eetlepels oregano - 100 g feta - 8 hamburgerbroodjes

Werkwijze

- Hak de spinazie fijn met een mes of met een keukenmachine. Doe samen met het gehakt, de kruiden en de verkrumelde feta in een mengkom en meng tot een geheel. Kruid met peper en zout.
- Verdeel het gehakt in acht gelijkmatige burgers.
- Zet een grote pan op een middellaag vuur, voeg een scheutje olijfolie toe en bak de burgers goudbruin, zo'n 4-5 minuten aan elke kant.
- Serveer de burgers tussen hamburgerbroodjes met toppings naar keuze en met een lekker sausje. Ik maak er hierbij meestal eentje van yoghurt, verse peterselie en oregano.



Italiaanse courgetteburgers

Ingrediënten

2 kleine courgettes - 1 kg kippengehakt - 2 eieren - 200 g paneermeel
- 2 eetlepels Italiaanse kruiden - 2 bollen verse mozzarella - 8 hamburgerbroodjes

Werkwijze

- Rasp de courgettes fijn en laat uitlekken in een zeef. Druk de courgettes aan met een houten lepel of met je handen om er zoveel mogelijk vocht uit te persen.
- Doe het gehakt samen met de courgettes, het ei en het paneermeel in een kom en meng goed door elkaar. Kruid af met peper en zout en de Italiaanse kruiden.
- Verdeel het gehakt in acht gelijkmatige burgers.
- Laat de mozzarella uitlekken en snij die in dunne plakken.
- Zet een grote pan op middelhoog vuur. Voeg een scheutje olijfolie toe en bak de hamburgers op middellaag vuur zo'n 4-5 minuten aan een kant en draai ze dan om.
- Verdeel de plakjes mozzarella over de hamburgers. Als je een deksel hebt voor je pan, mag je dit er nu op zetten. Bak nog zo'n 4-5 minuten tot de burgers gaar zijn en de kaas gesmolten is.
- Serveer de burgers tussen hamburgerbroodjes met toppings naar keuze en met een lekker sausje. Ik maak er hierbij meestal eentje van mayonaise, yoghurt en wat pesto.

Tip

Gebruik havermeel in plaats van paneermeel om je burgers glutenvrij te maken.

Kruidige falafelburgers



Ingrediënten

2 blikken (800 g) kikkererwten - een grote handvol peterselie - 2 teentjes knoflook
- 1 kleine rode ui - 2 eetlepels ras el hanout - 100 g (glutenvrije) bloem

Werkwijze

- Spoel de kikkererwten af en laat heel goed uitlekken. Dep eventueel droog.
- Gebruik een keukenmachine of een grote kom met een staafmixer en voeg de peterselie, knoflook, ui en ras el hanout toe. Pulseer of blend tot alles fijn is.
- Voeg dan de kikkererwten toe en pureer tot een kleverig mengsel. Er mogen nog wat stukjes zichtbaar blijven.
- Voeg de bloem toe en meng door het deeg. Kruid met peper en zout.
- Verdeel het mengsel in acht gelijkmatige burgers. Wentel de burgers eventueel nog door wat extra bloem. Laat minimaal een half uurtje opstijven in de koelkast.
- Voeg een scheutje olijfolie toe aan een grote pan en bak de hamburgers op middellaag vuur zo'n 4-5 minuten aan beide kanten.
- Serveer de burgers tussen een hamburger- of pitabroodje en beleg met je favoriete toppings en sausje. Ik ga meestal hierbij voor hummus, mosterd en gepekeld komkommer.



Mexicaanse nachoburgers

Ingrediënten

80 g nachochips - 1 blik (400 g) zwarte bonen - 1 kg rundergehakt
4 eetlepels chili kruidenmix - 1 ei - 8 plakjes cheddar - 8 hamburgerbroodjes

Werkwijze

- Blend de nachochips fijn in een keukenmachine of doe in een hersluitbaar zakje en maak fijn met een deegrol.
- Spoel de zwarte bonen af en laat goed uitlekken. Doe in een grote kom en pureer de zwarte bonen met een pureestamper. Er mogen nog wat grovere stukken overblijven.
- Voeg het gehakt toe samen met de chili kruidenmix, het ei en de nachokruimels. Kruid met peper en zout.
- Verdeel het mengsel in acht gelijkmatige burgers.
- Zet een grote pan op middelhoog vuur. Voeg een scheutje olijfolie toe en bak de hamburgers op middellaag vuur zo'n 3-4 minuten aan een kant en draai ze dan om.
- Beleg elke burger met een plakje cheddarkaas. Als je een deksel hebt voor je pan, mag je dit er nu op zetten.
- Bak nog zo'n 3-4 minuten tot de kaas gesmolten is en de burger gebakken is naar wens.
- Serveer de burgers tussen hamburgerbroodjes met toppings naar keuze en met een lekker sausje. Ik maak er hierbij meestal eentje van yoghurt, avocado en koriander.



Tips

Maak een portie extra en vries de hamburgers per twee in. Zo heb je altijd eten voor onvoorziene omstandigheden.

Homemade kapsalon met kip

Vorbereidingstijd

15 minuten

Oventijd

30 minuten

Ingrediënten

2 personen

Voor het kapsalon

400g verse en voorgegaarde frietjes
of geschilde krieltjes
(uit een pak of vers)

250 g kippendijfilet

1 grote eetlepel kipkruiden

50 g geraspte (belegen) kaas

1/2 komkommer

1 tomaat

100 g fijngesneden ijsbergsla

Knoflooksausje

2 grote eetlepels Griekse yoghurt

1 eetlepel mayonaise

1 teentje knoflook

een handjevol verse peterselie,
optioneel

De Kokerellen-versie van deze heerlijke (maar vette) afhaalklassieker.
Met glans *approved* door het testpanel!

Werkwijze

- Verwarm de oven voor op 200 °C. Leg de frietjes of de krieltjes op een bakplaat bekleed met bakpapier (gebruik eventueel twee bakplaten), besprenkel met wat olie en zet in de oven gedurende 25 minuten. Je kan de frietjes ook frituren.
- Snij ondertussen de kippendijfilet in kleine blokjes. Schep om met de kipkruiden.
- Zet een pan op het vuur en bak de kipstukjes goudbruin en gaar in 7-9 minuten.
- Neem een grote ovenschaal en vul de bodem met de gebakken frietjes.
- Verdeel daarover de kipblokjes en de gemalen kaas en zet weer in de oven tot de kaas volledig gesmolten is, zo'n 5 minuten.
- Snij ondertussen de komkommer in plakjes en de tomaten in partjes.
- Maak eventueel verse knoflooksaus door de yoghurt met de mayonaise, twee fijngehakte teentjes knoflook en eventueel fijngehakte peterselie te mengen. Kruid goed met peper en zout.
- Haal de ovenschaal uit de oven en verdeel er de groenten over. Werk af met de knoflooksaus.

'De knoflooksaus is een meerwaarde om het gerecht heerlijk en fris te doen smaken.'



Moelleux met speculaasvulling

Vorbereidingstijd

10 minuten

Baktijd

13 minuten

Ingrediënten

2 personen

50 g boter

50 g pure chocolade

2 eieren

70 g poedersuiker

25 g bloem

2 eetlepels koude speculaaspasta

Een heerlijke decadent receptje. Leuk om samen te maken of om je wederhelft mee te verwennen. Wat een verrassing als je de speculaasvulling binnenin ontdekt.

Werkwijze

- Verwarm de oven voor op 200 °C.
- Smeer je bakvormpjes goed in met boter. Doe de boter en de chocolade in een kom en zet gedurende 30 seconden in de microgolfoven. Roer goed door en zet telkens opnieuw in de microgolfoven tot alles gesmolten is.
- Scheid 1 ei en bewaar enkel het eigeel.
- Voeg het ei, het eigeel en de poedersuiker toe aan het chocolademengsel. Mix goed.
- Schep de bloem door het mengsel tot het net helemaal opgenomen is.
- Vul je vormpjes voor twee derde en voeg dan de lepel speculaaspasta in het midden toe. Schep er de rest van het deeg bovenop.
- Bak gedurende ongeveer 13-14 minuten in het midden van de oven. Hou je timer in de gaten! De randjes van de cake moeten gaar lijken, maar het midden kan er nog wat wiebelig uitzien.
- Haal de vormpjes uit de oven, laat ze 5 minuten afkoelen. Ga voorzichtig langs de randen met een mesje, draai de moelleux dan om op een presenteerbordje en serveer meteen. Serveer er eventueel wat extra fruit of roomijs bij.

Tip

Probeer deze moelleux ook eens met andere vullingen zoals chocopasta, pindakaas, gezouten karamel...

