

# Brownies

## Wat heb je nodig?

70 gram cacao  
140 gram boter  
140 gram bloem  
1 theelepel vanille-essence  
300 gram bruine basterdsuiker  
4 eieren  
75 gram noten  
Snufje zout

## Wat doe je?

- Verwarm de oven voor op 170 C.
- Bekleed de vierkante bakplaat met bakpapier.
- Smelt de boter in een steelpannetje en laat deze afkoelen.
- Meng de eieren en de basterdsuiker met de mixer.
- Roer de boter en de vanille-essence door de eieren.
- Voeg de bloem, cacao-poeder en zout toe.
- NIET TE LANG ROEREN.
- Hak de noten in stukjes en schep ze door het beslag.
- Giet het mengsel in de bakvorm en strijk het glad.
- Bak in 25 minuten in de oven.
- Laat het afkoelen en snijd het dan in stukken



# Appel crumble

5 personen

## Wat heb je nodig?

1 kg appels	150 gram bloem
- Kaneel en suiker	100 gram suiker
	100 gram boter

## Wat doe je?

- Schil de appels.
- Snijd ze in stukjes en leg ze in een ovenschaal.
- Strooi er wat suiker en kaneel overheen.
- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Doe de boter, suiker en bloem in een mengkom.
- Snijd de boter in stukjes.
- Meng alles door elkaar met je vingertoppen tot een kruimeldeeg.
- Kruimel het deeg over de schaal met appelstukjes.
- Bak de crunch in 25 minuten op 200 graden.

# Frambozentoetje

5 personen

## Wat heb je nodig?

6 eetlepels cruesli	400 gram frambozen
1 snufje zout	200 ml slagroom
3 eetlepels honing	100 ml Griekse yoghurt
2 eetlepels suiker	



## Wat doe je?

- Verwarm de oven voor op 200C..
- Roer de honing door de cruesli.
- Pureer 150 gram frambozen. Zet de andere frambozen opzij voor de decoratie.
- Klop de slagroom met de suiker stijf en meng met de Griekse yoghurt.
- Leg onderin een glas een paar frambozen en strooi de krokante cruesli erop. Daarna een deel van het slagroom mengsel.
- Herhaal dit en eindig met de slagroom.
- Verdeel de frambozen saus erover garneer met frambozen.

Eet het toetje direct op!

# Gevulde eitjes

## Wat heb je nodig?

7 eieren	0,5 theelepel kerrie
3 eetlepels mayonaise	3 sprietjes bieslook
1 theelepel mosterd	- peper en zout



## Wat doe je?

- Breng water in een pan aan de kook.
- Kook de eieren in de pan ca. 8 minuten.
- Laat de warme eieren schrikken onder de koude kraan. Dan laat straks de schil goed los.
- Als de eieren zijn afgekoeld, pel ze en snijd ze daarna in de lengte door.
- Wip de eierdooier eruit en doe ze in een kom.
- Prak de eierdooiers fijn met een vork.
- Meng de mayonaise, de mosterd en de kerrie door de geprakte eieren.
- Breng op smaak met zout en peper.
- Doe het eier-crème in een spuitzak.
- Spuit de crème in de halve eieren.
- Versier met een klein stukje bieslook of peterselie.

# Quiche lorraine

5 personen

## Wat heb je nodig?

### Deeg

5 plakjes bladerdeeg  
- peper & zout

3 dl zure room  
4 eieren  
100 gram geraspte kaas  
100 gram ontbijtspek  
1 lente ui

## Wat doe je?

- Verwarm de oven voor op 200 C.
- Vet de taartvormpjes in met boter.
- Rol het deeg met de deegroller uit. Bekleed de vorm met het deeg.
- Bak de ontbijtspek in een koekenpan uit totdat ze knapperig zijn.
- Breek de eieren boven een kom en klop het samen met de zure room goed door elkaar.
- Roer de kaas en een beetje peper en zout doorheen.
- Verdeel de spek over de bodem en schenk het eimengsel in de bakvormpjes.
- Snij de lente-ui in kleine ringetjes en strooi over de taartjes.
- Bak de quiches in 30-40 minuten midden in de oven.



# Kokos balletjes

12 stuks

## Wat heb je nodig?

100 gram cashewnoten      6 gedroogde pruimen  
6 dadels                      4 eetlepels gemalen kokos

## Wat doe je?

- Maal de noten, de dadels en de pruimen in een blender fijn.
- Voel of het mengsel goed kleeft om er bolletjes van te rollen.
- Voeg anders nog wat dadel toe als het te droog is of noten als het te nat is.
- Rol 12 balletjes
- Doe de kokos in een schaaltje en rol hier de balletjes door.
- Zet ze in de koelkast.

# Sinas cake

Schaal 20 x 30 cm

## Wat heb je nodig?

250 gram bloem	150 ml sinas
8 gram bakpoeder	125 ml zonnebloemolie
240 gram suiker	3 eetlepels honing
1 zakje vanillesuiker	2 eetlepels kokos
4 eieren	

## Wat doe je?

- Verwarm de oven voor op 170 C.
- Bekleed de schaal met bakpapier.
- Breek de eieren in een kom en voeg de suiker en de vanillesuiker toe.
- Klop met de mixer tot een lichtgele massa.
- Voeg de sinas en zonnebloemolie toe en mix ook dat goed door het eiermengsel.
- Zeef tenslotte de bloem samen met de bakpoeder boven dit mengsel en mix tot een luchtig beslag.
- Vul de schaal met het beslag en bak ze in het midden van de oven in ca 30-40 minuten gaar.
- Verwarm de honing in een pannetje en giet dit over de nog warme cake.
- Bestrooi met kokosrasp en snijd in vierkanten of ruiten.



# Mini sandwiches (borrelhapje)

## Wat heb je nodig?

- casino wit brood ongesneden

## Wat doe je?

- Snijd het casinobrood in de lengte in lange repen.
- Snijd de korsten van het brood.
- Rol de plakken iets uit met de deegroller.

## Tomaat-tonijn tapenade.

250 gram tonijn uit blik	10 basilicum blaadjes
1 tomaat	10 zwarte olijven
5 gedroogde tomaten in olie	10 kappertjes
1 teentje knoflook	3 eetlepels olijfolie of olie van tomaatjes

- Kook water in een pan.
- Zet een kruisje in het vel van de tomaat en dompel hem in het hete water.
- Haal ze uit de pan en ontvel de tomaat.
- Snijd in stukjes en gooi de zaadjes weg.
- Laat de tonijn uitlekken.
- Snijd de basilicumblaadjes, de olijven, de gedroogde tomaatjes en de knoflook fijn.
- Meng de alles door elkaar tot een smeuijge tapenade.
- Breng op smaak met zout en peper.
- Leg een snee casinobrood op een stuk plastic folie.
- Smeer op de snee casinobrood over de hele lengte een deel van de tapenade.
- Rol met behulp van de folie de snee op.
- Vouw de folie om het opgerolde brood en leg tot gebruik in de koelkast.
- Snijd voor het serveren kleine rolletjes van het brood.

## Kaasspread - olijven.

4 eetlepels zachte boter	2 eetlepels tomatenketchup
4 eetlepels ( oude) kaas	1 eetlepel peterselie
2 theelepels mosterd	- groene olijven

## Wat doe je?

- Rasp de kaas fijn en meng met de boter, de ketchup en de mosterd tot een crème.
- Snijd de peterselie fijn en meng dit ook door het mengsel.
- Leg een snee casinobrood op een stuk plastic folie.
- Smeer op de snee casinobrood over de hele lengte een deel van de kaasspread.
- Leg hierop achterelkaar de olijven.
- Rol met behulp van de folie de snee op.
- Vouw de folie om het opgerolde brood en leg tot gebruik in de koelkast.
- Snijd voor het serveren kleine rolletjes van het brood.