

Wijnie Schouten

Men neme...

Hier zijn een paar recepten voor de kook- en baklustigen onder jullie. Als je elk recept goed leest, kun je het gerecht en de koek klaarmaken zonder hulp. Probeer het maar eens.

Toi toi

Een gerecht dat je als maaltijd voor het hele gezin kunt koken.

Voor vier personen heb je nodig:

250 gram (1 pakje) macaroni

2 pakjes soepgroente, kant en klaar bij de groenteman verkrijgbaar

200 gram gehakt

1 sneetje witbrood

4 afgestreken eetlepels margarine

wat zout en peper

Werkwijze:

1 Zet zes kopjes water op met twee volle theelepeltjes zout

2 Als het water kookt, doe je er de macaroni bij en draait de warmtebron laag.

3 Doe het deksel een beetje schuin op de pan, anders kookt de macaroni over. Die moet zo'n vijftien minuten koken.

4 Leg het sneetje brood in een bord en doe daarbij twee afgesteken theelepeltjes zout, een mespuntje peper en giet daar twee lepels water bij.

5 Als het brood helemaal nat is, leg je het gehakt op het brood en kneedt met een schone hand beide tot een mooie bal. Als het goed gedaan is, zie je van het brood niets meer terug.

6 Met je beide handen draai je nu mooie kleine balletjes van het gehakt.

7 Zet een braadpan op een laag vuur en doe daar de vier eetlepels margarine in. Als de margarine gaat bruisen, doe je er de soepgroente bij en laat die zachtjes vijf minuten bakken. Dan voeg je ook de balletjes gehakt toe en dan laat je dit mengsel nog vijftien minuten bakken. Nu en dan eens omscheppen met een lepel.

8 Als de macaroni gaar is – ze is dan wit van kleur – doe je ze over in een vergiet dat je op een pan hebt neergezet. De macaroni moet even uitlekken.

9 Als de macaroni haast niet meer lekt, voeg je ze toe aan de soepgroente en het gehakt in de braadpan.

10 Nu nog vijf minuten zachtjes laten opwarmen, en dan proeven of de smaak goed is.

11 De macaroni op een schaal doen en dan: smullen maar!

Voor de banketbakkers(sters) is hier een recept voor een

Kruidkoek

Voor deze heerlijke kruidkoek heb je een vorm nodig die een inhoud heeft van ongeveer zes dl.

Je kunt dat nameten door een flesje van de melkboer van een halve liter met water te vullen en dan uit te gieten in de vorm die je hebt. Kan al het water erin en blijft er dan nog wat ruimte over, dan heb je een prima vorm.

En nu wat je nodig hebt:

150 gram zelfrijzend bakmeel

125 gram donkerbruine basterdsuiker
ongeveer 1 dl melk en een $\frac{1}{2}$ ei, of 1 $\frac{1}{4}$ dl melk
1 volle eetlepel koekkruiden (als je die niet hebt kun je ze zelf samenstellen:
4 theelepels kaneel, 1 theelepel kruidnagelgruis, 1 $\frac{1}{2}$ theelepel nootmuskaat, $\frac{1}{4}$ – $\frac{1}{2}$
theelepel peper naar smaak)
2 volle eetlepels rozijnen
1 mespunt zout

Werkwijze:

- 1 De bakvorm invetten met een beboterd stukje papier.
 - 2 Zelfrijzend bakmeel afwegen en in een grote schaal doen.
 - 3 De suiker afwegen en bij de bloem in de schaal doen.
 - 4 De koekkruiden afmeten en erbij voegen.
 - 5 De rozijnen wassen, afdrogen met een stuk keukenpapier, en erbij voegen.
 - 6 Het halve ei en de melk – of alleen de melk – erbij doen.
 - 7 Het mespuntje zout erbij doen.
 - 8 Nu alles goed door elkaar roeren tot je een mooi glad beslag hebt. Als het goed is, is het beslag zo dik, dat het als je een lepel uitschept en deze boven de schaal omkeert, er in dikke klodders afvalt.
 - 9 Nu doe je het deeg in de vorm. Voorzichtig, niet te veel knoeien!
 - 10 De oven aansteken en zetten op stand 2 voor gasovens (150°C voor elektrische ovens).
 - 11 Het rooster in de oven schuiven op die hoogte, dat als de bakvorm erop staat het midden van de vorm precies in het midden van de oven staat.
 - 12 Nu maar rustig wachten tot de kruidkoek gaar is. Dat zal wel ruim een uur duren. Denk eraan dat je de eerste drie kwartier niet in de oven mag kijken, want dan slaat het deeg neer, en heb je straks een platte kleffe koek. Na een uur prik je eens voorzichtig met een breinaald midden in de koek tot op de bodem van de vorm; als de naald er helemaal schoon uitkomt, is de koek klaar, en kun je hem uit de vorm halen en koud laten worden.
- Veel succes!

