

Winnie Schouten en Aja Bloem

Lekkernijen voor oudejaarsavond

Mokkataart

Het is leuk zelf een taartje te maken en de anderen hiermee te verrassen.

Dat kan. Voor dit taartje heb je nodig:

biscuits (liefst vierkant of vierhoekig), 120 gram boter, 60 gram poedersuiker, sterk koffie-extract, chocoladehagelslag of chocoladevlokken.

Je maakt eerst de crème-au-beurre, roert de boter tot room en vermengt deze met de suiker, en voegt naar smaak wat koffie-extract toe.

De biscuits even in koffie-extract dopen, daarna naast elkaar in een vierkante of rechthoekige vorm leggen, bestrijken met de crème-au-beurre. Daarop leg je weer een laag biscuits, en zo verder tot je de taart hoog genoeg vindt. De bovenste laag moet uit crème-au-beurre bestaan. De zijkanten bestrijk je ook met de crème en dan bedek je de taart met chocoladehagelslag. Mag je de garneerspuit gebruiken? Garneer dan de taart door er crème op te spuiten!

Chocanoten

Breek een of twee chocoladerepen ('t is maar hoeveel je maken wilt) in stukjes en doe deze in een pannetje. Zet dit pannetje in een andere pan met heet (niet kokend) water. Als de chocola gesmolten is, doe je er enkele soorten noten in. Wentel ze door de chocola en haal ze er, als ze goed bedekt zijn, weer uit met een vork en leg ze daarna op een stukje boterhampapier. Laat de chocolade op de vork nog even op de noot druppen, wanneer je dat nodig vindt. Is de chocola gestold, dan kun je gaan presenteren!

Milkshake

Doe in een glas een schep suiker, een scheutje koffiemelk en vul daarna aan met gazeuse. Als je wat verschillende soorten gazeuse neemt, krijg je een kleurige drank.

Salade à la maison

Het is erg gezellig voor oudejaarsavond een slaatje klaar te maken. Voor dit slaatje voor vier personen heb je nodig:

4 gekookte aardappelen - 1 handappel - 1 plak ham (of andere vleessoort van 200 gram) - 4 eetlepels sperzieboontjes uit blik - 4 zoetzure augurken - wat zilveruitjes - 2 hardgekookte eieren - slasaus - een paar slablaadjes - om te garneren een paar rauwe worteltjes.

Werkwijze

1 De aardappelen in dikke plakken snijden, die plakken in reepjes en de reepjes in kleine blokjes. Doe de aardappelblokjes in een grote kom.

2 De appel schillen, met een appelboor het klokhuis eruit boren, van de appel plakken snijden, dan van de plakken repen, enzovoort. In de kom bij de aardappel doen. Sperziebonen in stukjes snijden en ook in de kom doen.

3 Doe over de aardappelen en de appel en sperziebonen alvast een eetlepel slasaus, anders worden de appels zo bruin.

4 De ham net zo behandelen als de aardappelen en de appel, en erbij voegen.

5 De augurkjes in dunne plakjes snijden en erbij doen.

6 De zilveruitjes een keer doorsnijden. Doe ook die in de kom.

7 Alles nu voorzichtig omscheppen en er nog wat slasaus aan toe voegen, zodat alle blokjes aan elkaar blijven klitten.

8 Was de slablaadjes onder de kraan af, droog ze zonder ze te beschadigen en leg ze op een mooie platte schaal.

9 Schep nu alles wat in de kom is op de slabladen en vorm er een mooi 'bergje' van.

10 Het bergje bedekken met slasaus, zodat er een gladde bovenkant ontstaat.

11 De rauwe worteltjes wassen en er twaalf ronde plakjes van snijden.

Dit zijn de cijfers van de 'oudejaarsklok'. Nu nog twee wijzers snijden van wortel en deze leggen op vijf voor twaalf.

12 Het ei in plakjes snijden en deze weer halveren en de halve plakjes ei netjes vlak naast elkaar om de salade heen leggen.

Geloof maar dat iedereen zal smullen!

