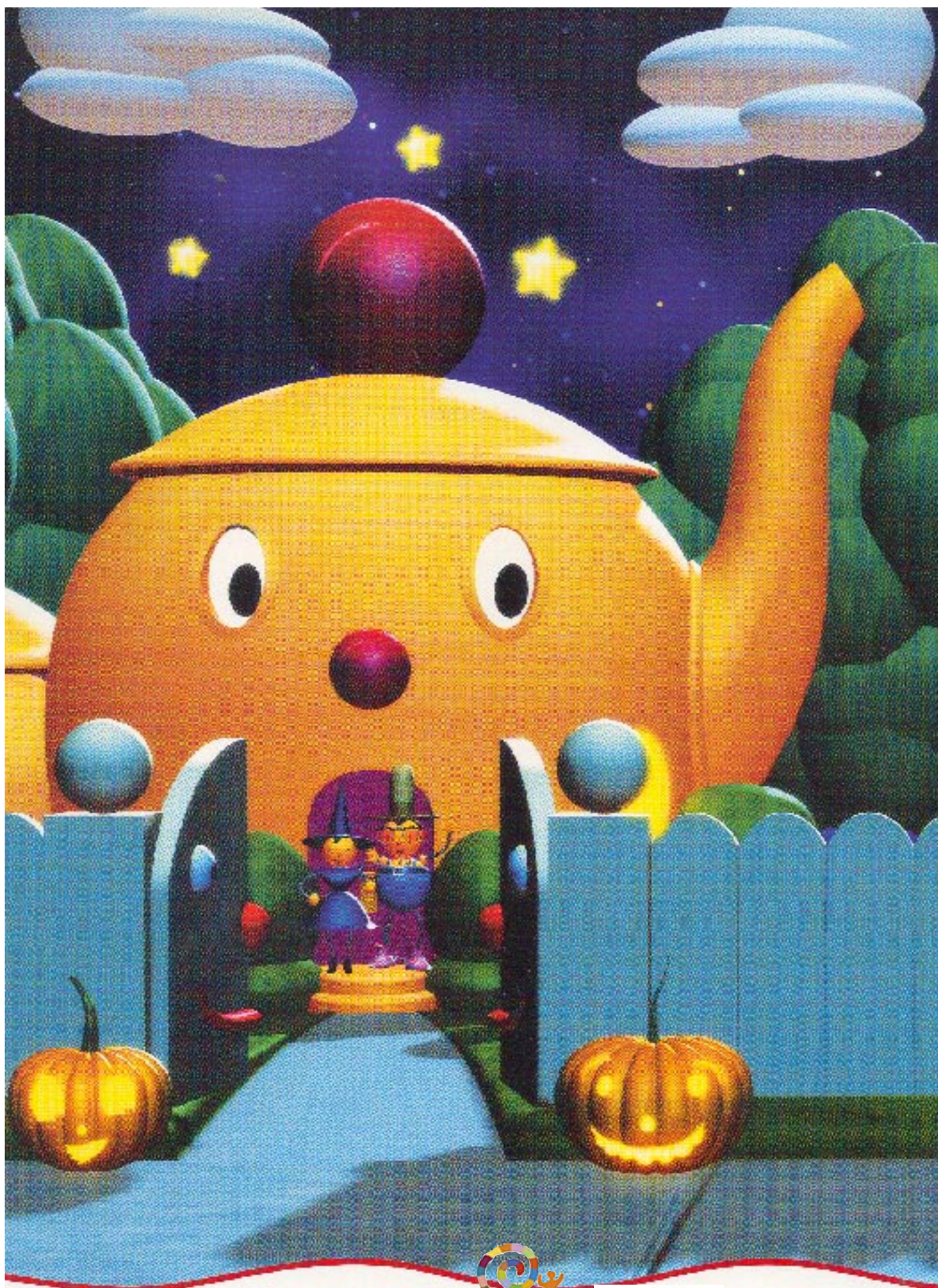




## Smulgebak

sterrenkoekjes- marsmannetjes



Greet Iybaert  
Polenstraat 169a  
9940 Evergem  
tel: 09 357 60;86

# Sterrenkoekjes

## 1 Zet het keukengerei klaar:

weegschaal  
schaaltje om boter af te wegen  
2 doosjes om bloem en suiker af te wegen  
koffielepel  
kom  
grote plank  
deegrol  
bakplaat  
koekjesvormpjes (sterretjes)  
taartrooster  
paletmes  
wekker

## Boodschappenlijst:

1 pak bloem  
1 pakje boter  
1 pak suiker  
6 eieren  
citroenrasp van Baukje bij Aveve  
1 pak zout  
chocoladedruppels  
Mini smarties  
Zilveren parels





## 2 Het deeg

### Dit heb je nodig voor sterenkoekjes

250g bloem  
125g zachte boter  
125g suiker  
1 ei  
snuifje zout  
1 koffielepel citroenrasp

Verder:  
chocoladedruppels, mini smarties, zilveren parels

### Werkwijze :

Weeg de bloem, de boter en de suiker af.  
1 Maak een kruimelig deeg van de boter en de bloem.  
2 Voeg suiker, zout, ei en citroenrasp toe.  
3 Kneed het deeg goed.



## Sterrenkoekjes

## 3 De koekjes

- 4 Duw een bol deeg lichtjes plat.
- 5 Vet een bakplaat in.
- 6 Steek met vormpjes zeesterretjes uit het deeg. Leg de koekjes op de bakplaat
- 7 Maak zuignapjes en een gezichtje met chocoladedruppels.
- 8 Bak ze 15 minuten in een warme luchtoven op 160°C.
- 9 Laat ze afkoelen op een rooster.



# Marsmannetjes van chocolade – of rozijnenbrood

## 1 Zet het keukengerei klaar:

voor het deeg  
zeef  
mixer met kneedhaken  
weegschaal  
2 koffielepels  
kom  
beker  
wekker  
vormpjes  
kleine kom  
borstel  
taartrooster

## Boodschappenlijst

1 pak suiker  
1 pak bloem  
1 pakje verse gist  
1 pakje gezouten boter  
1 pak zout  
6 eieren  
een halve liter melk  
200 gram chocoladedruppels of rozijnen  
1 doos suikerparels





## 2 Het deeg

### Dit heb je nodig voor 16 popjes:

510 gram bloem  
42 gram verse gist  
110 gram gezouten boter  
50 gram suiker  
anderhalve koffielepel zout  
2 dl melk  
1 ei  
verder:  
chocoladedruppels  
suikerparels  
1 ei

### Werkwijze:

Zet alles klaar.

Weeg de bloem, en de boter af.

Meet 2 dl melk af.

1 Verwarm de melk tot ze lauw is. Doe de gist en een beetje lauwe melk in een beker. Maak met 2 koffielepels de verse gist vloeibaar.

2 Zeef de bloem met het zout en de suiker in een kom.

3 Maak in het midden een kuiltje.

4 Giet de vloeibare gist in de kuil.

5 Doe de rest van de melk, het ei en de boter erbij.

6 Kneed goed met de mixer.

7 Dek het deeg af en laat 20 minuten rusten

3 De broodjes

8 Neem een bakplaat of aluminium folie. Vet de bakplaat in.

9 Verdeel het deeg in porties van 50 gram. (Indien het deeg plakt, doe je er een beetje bloem rond.)

10 Sla het deeg door.



- 11 Vet de vormpjes in.
  - 12 Neem van ieder bolletje een deel van het deeg (20g) weg. Duw dit in het hoofdje.
  - 13 Weeg porties van 10 gram chocoladedruppels of rozijnen af.
  - 14 Duw 30 gram deeg plat. Leg chocoladedruppels in het midden van het deeg. Vouw het deeg rond de chocoladedruppels. Kneed de chocoladedruppels in het deeg. Of kneed de rozijnen in het deeg.
  - 15 Duw dit in het lijfje.
  - 16 Breek een ei in een kom. Klop het los met een vork. Smeer met een borstel de popjes in met ei. Maak oogjes, mondje en knoopjes of een initiaal met de suikerparels.
  - 17 Dek af (met een omgekeerde bakplaat.) Laat nog een half uur rijzen.
- Verwarm de warmeluchtoven voor op 200 graden.
- 18 Bak de broodjes 12 minuten. Haal ze van de bakplaat. Laat ze afkoelen op een taartrooster.

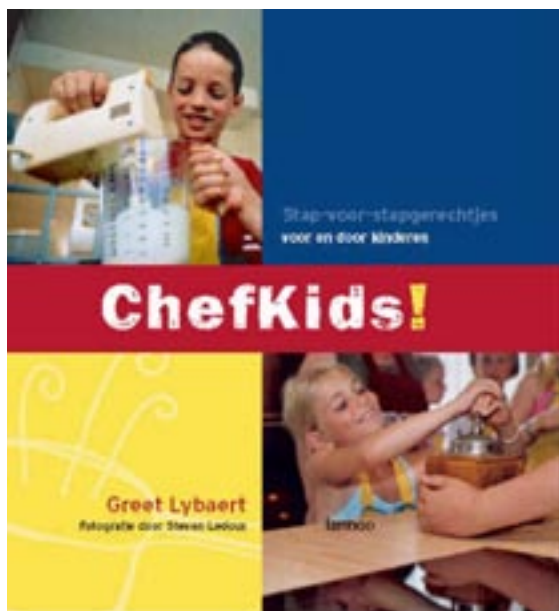




**Rolie Polie pumpkin Billy...**



**Back at home with Dad and Momma!**



## Chefkids: Stap-voor-stap gerechten voor kinderen

Stap-voor-stap gerechten voor en door kinderen  
 Kinderen van 6 tot 12 jaar steken zelf de handen uit de mouwen en maken hun eigen potje klaar  
 Met hun aanstekelijke enthousiasme en creativiteit bereiden ze een smakelijke maaltijd, die ze na het koken met evenveel plezier verorberen  
 Om thuis met de kinderen uit te proberen  
 Met duidelijke stap-voor-stap beschrijvingen en levendige actiefoto's

### HAPJES

- Frisfruitige sangria
- Pompelmoes-sinaas-mandarijncocktail
- Aloha minipizza's
- Feestelijke kaalkop

8  
10  
12  
16

### NAGERECHTEN

- Ronde tiramisutaartjes
- Fluwelen chocoladetaart
- Madeleinebloem
- Kwark kabouterpannenkoekjes
- Goudgele wafeltjes

76  
82  
86  
90  
92

### VOORGERECHTEN

- Kriebel kaasramequins met garnalen
- Lettersoep van A tot Z
- Zonnige tomatensoep met balletjes
- Ananasschip met krab- garnalencocktail

20  
24  
28  
32

### CHEFKIDS:

94

### HOOFDGERECHTEN

- Chinese kip in stro-aardappelnestje
- Mie favorita uit de wok
- Scampi met groentenconfetti
- Varkenslapje met feestkrans
- Pannenkoeken bolognaise
- Mignonette met een hoedje
- Balletjes in koninklijke saus
- Zondagskalkoen met sherrysaus en aardappelsoesjes

38  
42  
46  
50  
54  
58  
64  
68