

## Aperitief met aperitiefhapjes

### Bloed-Sangria

Wat nodig? 2 flessen rode frisdrank -  
1 fles grenadine - gemengd fruit (mag diepvries)

Hoe? Snij het fruit in kleine stukjes - Meng dit samen met de rode frisdrank in een grote bowl. Voeg als laatste de grenadine zijn (moet goed rood zijn)

### Afgehakte vinger met bloedsaus

Wat nodig? 1 doos knackworstjes - 1 fles ketchup - geschaafde amandelen

Hoe? Snij van de knackworstjes aan één einde een klein stukje af. Aan de andere kant maak je met een mesje eventjes een stukje vel los. snij het af en daar steek je een amandelschilfer in (zoals een vingernagel). Leg je worstjes allemaal op een bordje en overgiet de afgehakte kant met ketchup.

### Cocktail van maden en wormen

Wat nodig? 1 doos krab - 150 gr garnalen - 3 el mayo - 4 el room - 2 koffielepels ketchup - zout - cayennepeper - citroensap - sla - enkele tomaten

Hoe? Klop room niet te stijf, meng onder de mayo, voeg de ketchup, peper, zout en geutje witte wijn toe. Breng op smaak met citroensap. Pel de tomaten, ontpit ze en snij in kleine blokjes. Leg op bedje sla, de stukjes tomaat, hierop garnaal en krab overgiet met saus.

Hartelijk dank voor jullie aanwezigheid. We hopen dat het een leuke en leerrijke namiddag was

We wensen jullie een leuke en vooral smakelijke "Halloween"



Op onze website [www.gezinsbond-stekene.be](http://www.gezinsbond-stekene.be) vinden jullie de foto's en het verslag van deze dag vlug terug. Dus surf maar eens voorbij...



Els D'Eer

Kristel Moons

Carine Sterck

Silvie Geerts

## Heksensoep met groene kikkerogen

Wat nodig? 30gr boter - 2 bosjes lente-uitjes (grof gesneden)  
2 grote aardappels in blokjes - 2 teentjes knoflook (uitgeperst)  
450 gr diepvries-doperwtjes - 2 l kippenbouillon - zout - peper  
- 150 gr 'extra' diepvries-doperwtjes - 2 dl room

Hoe? Smelt de boter in een grote koekepan. Doe de lente-uitjes, de aardappels en de knoflookteentjes erin. Laat 10 min zachtjes zweten met deksel op pan. Voeg de 450 gr doperwtjes toe, samen met de bouillon, zout en peper. Zachtjes aan de kook brengen en 15 min laten sudderen. Van het vuur halen en fijn maken met de staafmixer. Door een zeef halen en in een schone pot gieten. Doe er de rest van de doperwtjes bij en laat even door koken. Nu de room er nog bij en op smaak brengen met peper en zout.

Serveren in lekkere warme kommen met een stukje stokbrood.



## Wormenspaghetti

Wat nodig? 2 el zonnebloemolie - 1 grote ui  
2 stengels bleekselderij (fijngesneden) - peper  
1 groot blik gepelde tomaten (400gr) - 1 laurierblad  
2 el tomatenpuree - 2 el peterselie (vers) - zout  
4 geraspte wortelen - 1 el suiker - 2 teentjes look  
Voor de pasta : 2 el olijfolie  
75 gr kronkelige pasta - 300 gr driekleurige  
spaghetti - 200 gr gemalen kaas

Hoe? Verhit de zonnebloemolie in een pan en laat de ui, de bleekselder en de knoflook daarin zacht worden. Voeg de andere ingrediënten voor de saus toe, behalve de wortelen. Breng aan de kook en laat een halfuurtje sudderen. Haal het laurierblad eruit en maak de saus fijn met de staafmixer. Op smaak brengen met peper en zout. Breng in een grote pan water aan de kook, voeg een beetje olijfolie toe, voeg de kronkelpasta en de driekleuren pasta toe en laat beetgaar koken. Giet af in een vergiet en spoel even. De saus even terug zachtjes aan de kook brengen en voeg de geraspte wortelen toe.

Verdeel de pasta over de borden, schep de saus erover en werk af met wat geraspte kaas.

## Dessert en after-tea snoepje

### Heksenkots (broodpudding)

Wat nodig? 300 gr wit brood -  $\frac{1}{2}$  l melk - 200 gr kristalsuiker  
3 eieren - 50 gr rozijnen - een weinig kaneel - 1 el vanillebloem

Hoe? Doe het brood in de kom, giet lauwe gesuikerde melk er op. Laat brood weken, plet daarna met een vork tot een dikke brij. Voeg rozijnen, kaneel, vanillebloem en geklutste eieren toe. Giet alles in een beboterde vuurvaste vorm. Laat 45 min in een voorverwarmde oven van 200° bakken. (Of in de microgolf: 8' afgedekt op 50%, 8' niet afgedekt op 100%)  
Keer om op een warme schotel en overgiet eventueel met vruchtensaus of vanillesaus.



### Spinnen

Wat nodig? 1 zwarte nestel snoepgoed -  
1 rode nestelsnoepgoed - 1 zak ronde marsmallows

Hoe? Maak van de marsmallow een spin. Gebruik de zwarte nestel voor de poten (let op; een spin heeft er 8, vier langs elke kant) en geef het spinnebeest 2 oogjes met de rode nestel.



## Slakkensandwich

Wat nodig? volkoren of tarwebrood, prikkertjes

Voor beleg:

- geprakte tonijn met mayo
- roomkaas met fijngesneden ham
- geprakte ei met mayo
- geprakte sardinen met roomkaas
- geitenkaas met geprakte avocado

Hoe? Voor 6 slakken heb je 1 snee brood nodig zonder korst en 1 soort beleg. Prak het beleg met en besmeer het brood er mee. Begin bij de korte kant en rol het brood stevig op zodat je een keurig rol krijgt. Draai hem in zilverpapier en leg het opgerolde brood 15 à 20 min in de koelkast. Neem de rol uit de koelkast en snij hem in plakjes. Doe een prikkertje er in zodat ze niet openvallen.

Een voorgerecht kan bestaan uit een bordje met 5 verschillende soorten beleg. Let wel: Om mooie slakken te krijgen die niet uit elkaar vallen is het best om een fijn soort beleg te gebruiken met kleine stukjes.

Koken met kids



25 oktober 2008