



Lasagne

1 pond gehakt
2 uien
knoflook
soepgroenten
lasagne bladen
gepelde tomaten
kruiden
zout
kaas

Gehakt uitbakken. Uien fijnsnijden en uitbakken, toevoegen aan het gehakt. Oregano en peterselie, gepelde tomaten toevoegen en saus verwarmen. In een lasagne vorm lasagne bladen op de bodem leggen. Vervolgens bedekken met een laagje saus en soepgroenten. Volgende laag bladen en nogmaals saus en soepgroenten. Bovenste laag bestrooien met kaas. Schotel in een voorverwarmende oven gedurende circa 30 minuten gaar laten worden. Voor serveren en aansnijden 5 minuten laten staan

Advocaattaart zonder oven

100 g boter
100 g suiker
1 zakje vanille suiker
3 eidooiers
3 eiwitten
2 dl. Advocaat
8 blaadjes witte gelatine
0,25 l. slagroom
1 a 2 pakken lange vingers
springvorm 24 cm.

Los de geweekte gelatine op in 0,5 dl heet water en laat dit afkoelen, maar het mag niet te dik worden. Roer intussen de boter met de suiker en vanillesuiker schuimig. Klop één voor één de eidooiers door de luchtige massa heen. Roer dan de advocaat en de gelatine erdoor. Laat dit mengsel even staan tot het de dikte heeft van vla. Sla intussen de eiwitten stijf en klop de slagroom stijf in een aparte kom. Bekleed de bakvorm met aluminiumfolie en laat rondom +/- 5 cm. Oversteken (dit om de cake gemakkelijk eruit te kunnen halen). Bedek de bodem met lange vingers. Daarna het advocaatmengsel er overheen. Herhaal dit 2 maal. Je eindigt met een laag lange vingers. Dit zet je +/- 2 uur in de koelkast, daarna plakjes snijden.





Wafels met aardbeien en slagroom

50 g boter
½ dl melk
1 klein ei
50 g basterdsuiker
1 theelepel
vanillesuiker
100 g zelfrijzend
bakmeel
mespunt zout

200 g aardbeien
1/8 liter slagroom
1 ½ eetlepel suiker
poedersuiker

Doe de boter met de melk in een steelpan en laat de boter zachtjes smelten; laat het mengsel afkoelen.

Klop het ei met de basterdsuiker en de vanillesuiker in ca. 5 minuten tot een dik en luchtig mengsel. Klop dan het meel en het zout erdoor en vervolgens het botermengsel.

Maak de aardbeien schoon.

Klop de slagroom met de suiker stijf. Afwerking vet een wafelijzer in met olie en laat het ijzer goed heet worden. Schep ¼ van het beslag in het ijzer en bak de wafel 2-3 minuten per kant bruin en gaar. Bak op dezelfde manier nog 3 wafels.

Leg de wafels op borden, verdeel de aardbeien erover en bestrooi ze met poedersuiker. Schep of spuit de slagroom ernaast.

Kersenflapjes met vanillevla

4 plakjes diepvries
bladerdeeg
8 eetlepels
kersenvlaavulling
poedersuiker
kaneel
¼ liter vanillevla

Bereidingswijze:

Laat de plakjes bladerdeeg naast elkaar in ca. 10 minuten ontdooien. Verwarm de oven voor op 200 C

Snijdt uit elk plakje bladerdeeg een zo groot mogelijk rondje.

Schep de vlaavulling midden op de deeggrondjes, maak de randen vochtig met water en vouw het deeg over de vulling.

Druk de randen met een vork stevig op elkaar en de leg de flapjes op een bakplaat.

Bak de flapjes in het midden van de oven in ca. 20 minuten goudbruin.

Afwerking: Leg de kersenflapjes op bordjes, bestrooi ze met poedersuiker en kaneel en schep de vla ernaast.

