

Vera de Muis en haar vriendjes

VERA
de
Muis
Marjolaine Bastin

Vera de Muis is dol op koken. En haar vriendjes proeven graag alle lekkere dingen die ze maakt. Zelf maken ze ook wel eens iets. Een heerlijke Bastognecake bijvoorbeeld, of een frisse frambozen-yoghurtshake. De recepten hiervoor vind je in dit kookboek. Vera en haar vriendjes vertellen je wat je moet doen.
Veel plezier!



ISBN 978 90 5116 100 7



9 789051 161007



Marjolaine Bastin



KOKEN MET VERA



De Vier Windstreken



VERA
de
Muis
Marjolaine Bastin

Vera de Muis en haar vriendjes

KOKEN MET VERA

Samen lezen
samen koken



De Vier Windstreken

VOOR MEREL EN ROOS

Vera de Muis en haar vriendjes

VERA
de
Muis
Marjolein Bastin

KOKEN MET VERA



© 2009 De Vier Windstreken, Rijswijk
Tekst en illustraties van Marjolein Bastin
Alle rechten voorbehouden.
NUR 216,274 / ISBN 978 90 5116 100 7

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke andere wijze dan ook zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Bezoek ons ook op internet, www.vierwindstreken.com,
en meld u aan voor onze nieuwsbrief.

De Vier Windstreken

INHOUD

Vera de Muis en haar vriendjes

8

Zoete koek

Hollandse krakelingen

10

Rodekaterkoekjes

12

Kattentongen

14

Schotse short bread-koekjes

16

Havermoutkoekjes van Oma Vlaardingen

18

Kokosmakronen

20

Hondenkoekjes van Saar

22

Uitdelen

Kaas-zebra's

24

Abrikozen in chocola

26

Kruiden-kaaskoekjes

28

Kamelenpoep

30

Mmm, cake

Bastognecake

32

Oma's tulband

34

Vera's specialiteiten

Flensjes

36

Wentelteefjes

38

3 in de pan

40

Honingwentelteefjes

42

Kruiden drogen

44

Broodjes bakken

Kruidenbrood

46

Turkse zachtje broodjes

48

Op brood

Aardbeienjam

50

Abrikozenjam

52

Pindakaas

54

Heel gezond

Salade à la Vera

56

Omeletje gezond

58

Groentesoepje

60

Roerbak-rutjeflutje

62

Paddenstoelen

64

Stamppot Raapstelen

66

Toetje toe

Hoera, vlaaaaa!

68

Zoete egeltjes

70

Gebakken appeltjes

72

Proost!

Frambozen-yoghurtshake

74

Aardbeien-bananenshake

76

Limonade

78

Lekker december

Marsepeinen sneeuwballietjes

80

Kerstkoekjes

82

Hartige kerstkransjes

84

Hartige hapjes

86

Oliebollen

88

Kniepertjes

90

Notities

92

Bianca

Bianca is Vera's deftige nicht uit de stad. Omdat het buitenleven haar goed doet, komt zij vaak op bezoek in het Blauwe Huisje. Bianca is dol op rood en draagt altijd rode jurken.



Vera de Muis en haar vriendjes

VERA de Muis
Marjolaine Poortin



Kipje

Het winterkoninkje Kipje woont samen met Vera, Popje, Saar en het Lieveheersbeest in het Blauwe Huisje. Haar eitjes worden door Vera gebruikt voor het pannenkoekenbeslag.



Popje

Popje is Vera's kleine muizenpop. Ze is heel slim en weet altijd een oplossing te vinden voor problemen. En ze heeft een heel groot, warm hart voor zo'n klein Popje.



Vera

Vera de Muis woont aan de rand van het bos in het Blauwe Huisje. Ze maakt het daar zo gezellig, dat haar vriendjes vaak op bezoek komen. Ze voelen zich helemaal thuis bij Vera. Of zouden ze alleen komen omdat Vera zo graag pannenkoeken bakt voor hen allemaal?



Frits

Frits is misschien wel de beste vriend van Vera en hij is ook nog eens hartstikke handig. Dat hij een beetje slordig is, vindt Vera niet erg. Frits is verliefd op Bianca.



Saar

Popje maakte voor Vera een lappen hond en zo werd Saar geboren. Vera was heel blij met Saar, daarom drukte ze haar stevig tegen haar hart. Plotseling voelde ze haar hart kloppen en kwam Saar echt tot leven.



Hollandse Krakelingen

Dit heb je nodig
voor ca. 20 stuks:

- 4 plakjes diepvriesroomboterbladerdeeg (ontdoid)
- 50 gr kristalsuiker
- 1 tl gemalen kaneel
- 2 el gesmolten boter of margarine



Postmerel heeft diepvriesbladerdeeg uit de stad gehaald. Maar als hij in de keuken van Vera stapt, schrikt hij. "Jeetjemina Vera, het is helemaal ontdoid!"
"Dat komt goed uit," zegt Vera, en ze stroopt haar mouwen alvast op. "Het moet ook ontdoid zijn."

Vera legt vier plakjes bladerdeeg op elkaar en rolt ze uit tot een deeglap van ongeveer 20 x 20 centimeter. Nu mag Kipje helpen. Ze bestrijkt de deeglap met de gesmolten boter. Ondertussen roert Popje de kaneel door de suiker.



Vera strooit het suikermengsel over de deeglap en met een mes snijdt ze de lap in 20 reepjes van een centimeter breed. "Weten jullie hoe een acht eruitziet?" vraagt ze.
"Ik wel," roept Popje trots.
"Maak dan maar eens een acht van een reepje deeg," zegt Vera.
"Verroest!" zegt Popje. "Nou lijkt het wel een krakeling!"

"De eindjes goed vastdrukken, hoor!" zegt Vera.
Dan leggen ze alle krakelingen heel voorzichtig op de bakplaat die Vera met bakpapier heeft bekleed. De oven is al warm, 220 °C. In het midden van de oven bakken de krakelingen goudbruin krokant.

"Zullen we voortaan iedere dag van die lekker krakelingen maken?" vraagt Saar met volle mond. "Veel lekkerder dan hondenbrokjes."



RODE KATER KOEKJES

"Ik heb weer een nachtmerrie gehad..." Jeetje, Popje ziet er nog steeds wit van en haar knieën bibberen. "Het was weer van die rooie kater..."

Getsie! Frits trekt zenuwachtig aan zijn snorharen. Saar doet gauw de buitendeur op slot.

"Weet je," zegt Vera, "als je ergens bang voor bent, moet je niet hard weglopen. Dan word je alleen maar banger. Nee, je moet erop af!"

"Ik ben gekke Henkie niet," zegt Popje verontwaardigd.

Nee, Vera wil natuurlijk ook niet dat Popje wordt opgegeten door die rode kater. Ze heeft een beter plan. Ze gaan rode koekjes bakken die de vorm hebben van die ellendige rode kater en die

Dit heb je nodig:

150 gr zelfrijzend bakmeel
75 gr fijne tafelsuiker
snufje zout
100 gr koude boter, in blokjes
3-4 el poedersuiker
oranje levensmiddelenkleurstof



gaan ze dan allemaal achter elkaar opeten. En dan lekker kruimelen en héél hard smakken! Eerst zijn staart eraf bijten. Hap! En dan zijn oren. Hap! En dan is die kater op.

Weg! Foetsie! Verdwenen! Géén enge dromen meer voor Popje, want muizen kunnen poezen eten. O zo!

Vera mengt het bakmeel en de suiker met een snufje zout. Met twee messen snijdt ze de boter erdoor, net zo lang tot de boter heel fijn is verdeeld. Nu kneedt ze er vlug een deegje van, wat een uurtje afgedekt in de koelkast moet opstijven.

Na dat uur rolt ze het deeg uit tot een lap van een halve centimeter dik. Met een katervormpje steekt ze er allemaal koekjes uit. Popje is erg knap, die heeft niet eens een vormpje nodig. Ze weet uit haar hoofd hoe die kater eruitziet!

Dan bekleden ze de bakplaat met bakpapier en gaan de koekjes de oven in, die al voorverwarmd is op 175 °C. De katers hebben 15 à 20 minuten nodig om bruin te bakken. Op een rooster mogen ze afkoelen.

Ondertussen heeft Frits het glazuur gemaakt. Hij deed de poedersuiker in een kom en deed er druppel voor druppel wat water door tot het mengsel glad was. Toen roerde hij de oranje kleurstof erdoor.

Nu mag het glazuur op de koekjes gestreken worden. Laten drogen... en weg met de rode katers! HAP!

