

Rita Aalderink

Rita's
kinderkookboek

*Koken is
een feest*



Uitgeverij U2pi

Rita's kinderkookboek
Koken is een feest

© Uitgeverij U2pi BV (www.jouwboek.nl), Voorburg
1e ebookversie november 2012

Titel: Rita's kinderkookboek Koken is een feest
Auteur: Rita Aalderink
Omslag ontwerp: U2pi BV
Foto auteur: Karin van der Meul (Twentelife)

ISBN: 978-90-8759-313-1
NUR: 440

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen, of enige andere manier, zonder voorafgaande toestemming van de uitgever.

Rita's

KINDERKOOKBOEK

KOKEN IS EEN FEEST

EENVOUDIG KOOKBOEK VOOR
DE BEGINNENDE KINDERKOK
(VANAF 8 JAAR)

Rita Aalderink

Opmerking van de uitgever:

Heb je in dit boekje een leuk recept gevonden en wil je aan andere kinderen laten zien hoe makkelijk het is om het te maken?

Vraag dan aan iemand om een filmpje van je te maken als je in de keuken bezig bent en zet het op YouTube.

Mail daarna de link naar redactie@jouwboek.nl.

Wij plaatsen dan die link bij het recept in dit ebook zodat andere kinderen jou kunnen zien koken. Leuk he? Misschien word je dan wel een beroemd kinderkok!!

VOORWOORD

Gefeliciteerd met dit kookboekje!

Het is natuurlijk geweldig dat jij iets voor je ouders gaat koken. En het grote voordeel is, dat jij zelf mag bepalen wat je gaat maken of koken!

We beginnen meestal met tafeldekken, zodat jij je “gasten” aan een gedekte tafel kunt uitnodigen.

In dit boekje staan hele eenvoudige recepten die je zelf makkelijk kunt maken.

Ontbijt maken bijvoorbeeld.

Of een heerlijke uitgebreide **brunch**.

En wat denk je van een overheerlijke **lunch**?

Maar ook **hoofdgerechten** staan in dit boekje.

En **nagerechten** om van te smullen!!

Ook als je een feestje wilt geven en lekkere **hapjes** wilt maken.

Je kunt het allemaal vinden in dit boekje.

En tot slot staan er ook recepten in om **appeltaart** en **koekjes** te bakken.

Dus de keuze is aan jou!

Veel kookplezier..... Succes en.....

eet smakelijk!

Rita Aalderink

WAARSCHUWING

LET OP! Als je nog niet met de kookplaat (gas/vuur en/of elektrisch) mag werken, laat dan je ouders even helpen.

Ook met het gebruik van de oven en de grill is het oppassen!! Deze worden namelijk erg heet. Gebruik altijd ovenwanten of pannelappen.

INDEX

Ontbijt	9
Brunch met diverse broodjes	12
Lunchgerechtjes	
Bijzondere tosti met ei	16
Wentelteefjes	18
Stokbrood met mozzarella	20
Witte bolletjes met champignons en gehakt	23
Broodje knakworst	26
Tosti met ananas	28
Groentesoep	30
Tomatensoep	33
Salade met gerookte kip	35
Hoofdgerechten	
Ovenfrites met sla, appelmoes en hamburger	37
Pasta met gehakt/tomatensaus	40
Spinazie á la crème met aardappelpuree en vissticks	44
Pannenkoek met ananas en kaas	47
Aardappelen uit de oven met sesamzaadjes, doperwtjes of een andere groente en een kip cordonbleu	49
Gourmetten, wat een feest!	52
Ovenschotel met aardappelen, bloemkool en gehakt	55
Pizza met mozzarella	59

Nagerechten

Vlaflip met aardbeien	61
Peer met ijs en chocolade	62
Appelmoes met aardbeien en slagroom	64
IJs met vruchten en slagroom	66
Ananasbootje met ijs en slagroom	67
Flensjestaart met ijs	68

Hapjes 70

Bakken

Koekjes bakken	77
Appeltaart bakken	79
Klets kopjes	83

ONTBIJT MAKEN

Wat hebben we hiervoor nodig?

sinaasappels om uit te persen

blikje croissantdeeg

wit en bruin brood

beschuitjes

eieren

zout

koffie en/of thee

jam naar keuze

kaas + kaasschaaf

ander beleg

boter

Waar beginnen we mee?

Altijd met handen wassen

Zo nu kunnen we de tafel dekken.

Leg een mooi tafelkleed op tafel.

Zet voor iedereen een bordje op tafel.

Kop en schotel rechts naast het bordje, leg een theelepeltje op het schoteltje.

Glaasje voor sinaasappelsap rechtsboven het bordje.

Eierdopje voor het eitje naast het glaasje met eierlepeltje of een ander lepeltje

Mes rechts, vork links, samen met een servetje naast het bordje leggen.

Leg een stukje kaas met kaasschaaf op een bordje (of gesneden kaas) en zet het op tafel.

Schep wat jam in een mooi schaaltje. Leg er een lepeltje bij en zet op tafel.

Eventueel ander beleg op een bordje leggen en ook op tafel zetten.

Nu nog boter en zout op tafel zetten.

Zo dat is alvast klaar. Nu gaan we het ontbijt maken.

Verwarm de oven voor op 230°C. Laat je ouders hiermee even helpen.

Rol de croissantjes op. Hoe je dat moet doen staat op de verpakking. Leg de croissantjes op bakpapier op de bakplaat. Bak ze ongeveer 10 tot 15 minuten.

Laat ze mooi bruin worden!

Kook voor iedereen een eitje in een pan met water. Als het water kookt nog ongeveer 5 minuten door laten koken. Zet de eitjes na het koken even in koud water ('laten schrikken' heet dat), dan kunnen ze makkelijker gepeld worden. Zet de eitjes in de eierdopjes en zet ze naast de bordjes.

Pers een aantal sinaasappelen uit en schenk het sap in de glaasjes.

Leg wat boterhammen en een paar beschuitjes in een broodmandje.

Neem de croissantjes uit de oven.
Leg op ieder bordje een warme croissant.

Zet ondertussen koffie en/of thee als je dat zelf kunt.
En schenk het in de kopjes.

Zo, jouw gasten kunnen aan tafel.

Succes en eet smakelijk!

BRUNCH

Wat is dat eigenlijk?

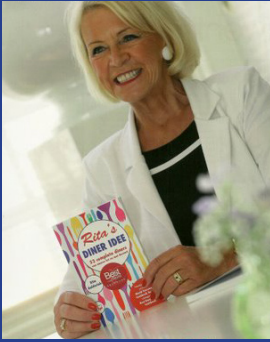
Een brunch is een verlaat ontbijt en een vroege lunch
dus twee in één.

Wat hebben we nodig voor een brunch?

*galia meloen
12 dunne plakjes rauwe ham
kleine mini bolletjes, bruin en wit
sneetjes brood, bruin en wit
rozenbotteljam
gerookte zalm
roomkaas
kaas
diverse soorten vleeswaren, smeerkaas, leverpastei en
natuurlijk wat je zelf ook lekker vindt
boter
fijne rucola
stukje paté naar keuze
brie
vruchtensap
olijfolie
ragoutbakjes
ragout uit een blikje naar keuze*

Waar beginnen we mee?

Altijd met handen wassen



Na het succesvolle kookboekje Rita's Diner Idee, een van de winnaars van de World Gourmand Cookbook Awards, waarin ik 52 complete eenvoudige menu's heb beschreven, kreeg ik de vraag of er ook nog een eenvoudig kookboek voor kinderen zou komen.

Dit is het dan geworden!

Rita's kinderkookboek **KOKEN IS EEN FEEST**.

Ik heb bij het schrijven van dit boekje advies van mijn kleinkinderen (Florence, Hidde, India en Texel) gekregen. We hebben een aantal recepten samen uitgetprobeerd. En niet onbelangrijk, ze hebben hun voorkeur voor het eten duidelijk aangegeven.

Ik hoop dan ook dat ik met dit eenvoudige kookboekje heel veel kinderen en ouders blij heb gemaakt. Want uit dit boekje koken is een groot feest!

Veel kookplezier.... succes....en eet smakelijk!

Rita