



ZOETE—AARDAPPELBROWNIES

(groep 7 OBS Buitenvree)

Ingrediënten

- 2 zoete aardappelen (ca. 400g)
- 60 g ongebrande hazelnoten
- 40 g bloem
- 6 el cacao poeder
- ½ tl gemberpoeder
- 1 tl vanille
- 1 tl kaneelpoeder
- 160 g ontpitte dadel
- 5 el ahornsiroop
- 100 gram pure chocolade

Benodigheden

- Keukenmachine
- Grote kom
- Bakpapier
- Kleine ovenschaal (ongeveer 20 x 15)

Bereiding

- Zet de oven alvast aan op 180 graden.
- Schil de zoete aardappel en snijd in blokjes.
- Bak de zoete aardappel 20 minuten in de oven totdat ze gaar en zacht zijn.
- Laat de oven op 180 graden staan en laat de aardappelen afkoelen.
- Doe de hazelnoten in de keukenmachine en maal het fijn. Leg een paar hazelnoten opzij.
- Schep het notenmeel in een kom en voeg de tarwebloem, 6 eetlepels cacao, gemberpoeder en kaneelpoeder. Meng dit door elkaar.
- Snijd de dadels in kleine stukjes.
- Doe de afgekoelde aardappelen in een keukenmachine en maal fijn. Doe daarna de dadels erbij en maal totdat het glad is.
- Snijd 100 gram pure chocolade in kleine blokjes.
- Meng nu de zoete aardappelpuree, het noten/kruidentmeel en de chocolade blokjes tot een deeg.
- Leg bakpapier in een ovenschaal en schep het deeg er in en maak de bovenkant glad.
- Zet 30 min in de oven.
- Terwijl de brownie in de oven staat maak je het glazuur. Meng 1 eetlepel cacao en 3 eetlepels ahornsiroop glad.
- Hak de overgebleven hazelnoten grof.
- Haal de brownie uit de ovenschaal, bestrijk met het glazuur en strooi de gehakte hazelnoten erover.
- Snijdt de brownie in blokken. Eet smakelijk

ZOETE—AARDAPPELBROWNIES

Bedacht door Nyssa van der Linden en gemaakt met Steven, Selma en Daan.



KLEURRIJKE RESTJES OMELET

(Groep 5b Mijndert van der Thijnschool)

Ingrediënten:

- 4 eieren.
- Melk (een flinke scheut)
- Ongeveer 100 gram restjes groente b. v champignons, ui, wortel, of roerbakgroente.
- Zout, knoflook of andere kruiden.
- Komkommer, tomaat, rode bietjes, mais voor de garnering.(of andere dingen die je thuis hebt)

Bereiding.

- De eieren kloppen met de melk en de kruiden.
- De groente in kleine stukjes snijden
- Een beetje boter in de pan en die op laag vuur zetten.
- Het geklopte ei en de gesneden groente in de pan.
- Zachtjes gaar laten worden
- Op een bord driehoekjes uit het ei snijden en 2 of 3 driehoekjes op elkaar leggen. Vastzetten met een prikker.
- Het bord mooi opmaken met de komkommer, tomaat, rode biet en mais
- En dansmullen maar.

Het gerecht bestaat uit restjes groente die iedereen in huis heeft en dan dus niet hoeft weg te gooien(duurzaam). Onze eieren kwamen van kippen van een opa.(streekproduct)

Je kan het recept aanpassen aan de jaargetijden door er andere groente in te doen of voor de garnering andere groente te gebruiken.(per seizoen aan te passen, dus hoeft niet uit het buitenland te komen.)



MEXICANO SPECIALO

(groep 5b Willibrordusschool Coevorden)

Bedenkers recept: Maron Kok, Evi Conen en Dani Westerveen

Proefpersonen tijdens het kerstdiner:

- andere 19 kinderen van groep 5b
- een heel aantal meesters en juffen van de Willibrordusschool
- de ouders van Maron, Evi en Dani

Ingrediënten:

Ingrediënten voor 4 personen:

- 1 pak volkoren macaroni (1 kopje voor 1 persoon)
- 300 gram gehakt
- 400 gram Mexicaanse roerbakgroente
- Zakje Mexicaanse kruiden
- Taco's (kant en klaar)
- Zakje geraspte kaas
- Flesje taco saus
- Zakje gesneden ijsbergsla
- 4 tomaten
- 1 komkommer

Benodigdheden

- Pan voor de macaroni
- Koekenpan voor het gehakt
- Schaal voor de ijsbergsla
- Mesje en een snijplank voor de tomaten en de komkommer
- maatbeker

Bereiding.

- Kijk op het pak hoe de macaroni klaar gemaakt moet worden.
- Doe in een bakpan de gehakt.
- Wanneer de gehakt klaar is doe dan de fijngesneden groente erbij. Roer goed door en bak dit ongeveer 3 minuten.
- Doe het zakje Mexicaanse kruiden en 100 ml water bij het gehakt en de groente en roer alles goed door.
- Bereidt de taco's voor zoals op de verpakking staat.
- Snijd de tomaten en de komkommer in kleine stukjes en doe dit in een schaal.
- Doe de ijsbergsla bij de komkommer en de tomaten en schep het door elkaar.
- Doe de macaroni bij het gehakt en de groente en roer alles goed door.
- Wanneer de taco's klaar zijn schep de macaroni erin. Voor wie wil kan er nog wat taco saus over de macaroni gedaan worden. Strooi er daarna wat geraspte kaas over.
- Leg wat sla bij de taco op het bord.

Eet smakelijk!

MEXICANO SPECIALO

(groep 5b Willibrordusschool Coevorden)

