

PIONIERSKOEKJES (Schoolkoekjes)

Nodig voor ± 35 koeken: 225 gr. Vlugkokende havermout
 375 gr. Zelfrijzend bakmeel
 175 gr. Bruine basterdsuiker
 2 theelepels zout
 250 gr. Boter (of braderij)
 2 dl koud water
 Boter om bakplaat in te vetten
 Bloem om werktafel te bestuiven

Haver, Meel, suiker en zout in een grote kom mengen.

De boter fijnsnijden en erbij.

Kneed er snel een bal van.

Je werktafel bestuiven met bloem.

Deeg uitrollen en rondjes uitsnijden.

Oven voorverwarmen op 200 gr.

Koekjes in ± 20 min. gaarbakken.

Ze blijven in een dichte doos lang goed.

WENTELTEEFJES

Ingrediënten: Een oude boterham
Geklutste eieren (niet gebakken) en
Bakpan

Doop de boterham in de eieren (3x)

Leg een beetje boter in de pan

Leg een boterham in de pan.

2 min. aan elke kant en

Smullen maar

SCHOENLAPPERSTAART

Je hebt nodig: 1 pot appelmoes

1 rol beschuit

Kaneel

Suiker

Vuurvaste kom

Pak de vuurvaste kom en vet hem goed in.

Doe een laag beschuit in de kom.

Nu een laag appelmoes en dan de suiker en de kaneel naar smaak toevoegen.

Doe die volgorde steeds weer tot het op si.

Je moet eindigen met een laag appelmoes, daar moet je de beschuitkruimel, suiker en kaneel op strooien.

Dan 20 min. in de oven en warm opeten.

Eet smakelijk

PAELLA

Algemeen: Eenpansgerecht
Seizoen: Niet seizoensgebonden
Keuken: Spaans
Beoordeling: Zeer goed
Auteur: Stoll/de Groot

Ingrediënten: 2 uien

3 tenen knoflook

1 braadkuiken

1,25 l bouillon

Enkele blaadjes laurier

Enkele draadjes saffraan

Zout, peper

100 gr. Haricots verts

4 artisjokbodems

1 rode paprika

2 vleestomaten

250 gr. Rijst

Olijfolie

100 gr. fijne doperwten

200 gr. inktvis

200 gr. gamba's

100 gr. mosselen

4 eetlepels olijfolie

Bereiden: 1 uur (genoemde tijden en hoeveelheden zijn voor 4 personen)

1. Pel en snipper de uien en pers de knoflook. Bak de uien en de knoflook in de hele olie goudgeel.
2. Verdeel de kip in 8 stukken en bak deze even mee.
3. Voeg de bouillon en de kruiden met zout en peper toe en stoof de kip circa 30 min. mee tot ze gaar is.
4. Snijd de haricots verts en de artisjokbodems in kleine stukje. Snijd de paprika's in reepjes en verdeel de tomaten in stukjes.
5. Bak de rijst in een laagje olie in een ruime braadpan goudbruin. Voeg de kip, haricots verts, artisjokbodems, paprika's, tomaten, doperwten, vissoorten en zondig een scheutje water toe en laat alles in circa 15 min. afgedekt doorstoven.
6. Serveer de paella in de braadpan. De paella moet iets vochtig maar niet nat zijn.

| | | |
|------------------------------|--------------|---------|
| Voedingswaarden per persoon: | Energie | 3380 kJ |
| | Vet | 35 gr. |
| | Koolhydraten | 48 gr. |
| | Eiwitten | 76 gr. |

www.abrahamsara.nl