



RECEPTEN

SMAKEN VAN DE HEUVELRUG

Basisrecept ijs

Klop 3 eidooiers met 140 gram suiker lichtgeel en schuimig.

Verwarm 6 deciliter volle melk met 1 deciliter slagroom tot het kookt.

Neem de pan van het vuur. Roer bij het eidooiermengsel nog 1/2 deciliter slagroom. Meng langzaam de hete melk erdoor. Giet het mengsel terug in de pan en verwarm het nog 2 minuten terwijl je roert, let op dat het niet kookt! Schenk het mengsel in een kom en laat het afkoelen tot het lauw warm is. Nu kan je toevoegen wat je wilt: vers zelf geplukt en gepureerd fruit, of honing (50 gram honing.) Roer goed door en zet de kom in de koelkast tot het is afgekoeld. Draai er in de ijsmachine ijs van of schep het in een diepvriesbak en zet het in de vriezer. Laat het 3 uur bevriezen, maar roer het elk half uur door om kristalvorming te voorkomen. Klaar!

Basisrecept kinderpizza van klassiek gistdeeg

Gistdeeg:

- 350 gram bloem
- 3 eetlepels plantaardige olie
- 1 theelepel zout
- 200 milliliter lauw water
- 1 pakje droge gist
- Ronde taart- of quiche vorm
- Bakpapier of olijfolie en een keukenkwastje
- Oven voorverwarmen op 200 graden
- Groenten en kruiden uit de moestuin, zelf gemaakte tomatensaus, kaas van de boer etc.

Deeg maken:

Doe alle ingrediënten in een kom. Kneed het mengsel lekker met je handen tot een stevig deeg. Laat het deeg 30 minuten rijzen in een kom onder een theedoek. Na het rijzen heb je voldoende deeg voor 2 ronde pizza's. Doe rond stuk bakpapier ter grote van de bakvorm onderin of vet de bodem van je bakvorm in met een kwastje en olijfolie.

Basisrecept taart

Wat heb je nodig?

- 200 gram boter
- 200 gram witte basterdsuiker
- 3 eieren
- 200 gram zelfrijzend bakmeel van een molen in de buurt
- Zelfgemaakte jam of jam van een landgoedwinkel in de buurt
- Geklopte slagroom
- Aardbeien uit de moestuin, zelf geplukte bramen of bosbessen, honing en walnoten uit de landschapswinkel, beukenootjes uit het bos.

Wat je op de pizza doet, kan je helemaal zelf bedenken!

Pizza bakken:

Bedek de pizza met de ingrediënten die je zelf hebt gekozen. Bak de pizza op 200 graden zeker 30 minuten, anders iets langer.

Bak twintig minuutjes op 180 graden.

Als je een stokje er in kan steken en dit er schoon uit komt dan is het gaar.

Klop de slagroom.

Snijd de cake horizontaal doormidden en smeer de jam op de bovenkant van één van de cakes.

Smeer de slagroom er boven op. Stapel de andere cake er op, en klaar!

Versier je taart met vers geplukt fruit, zoals zelf geplukte bramen uit de natuur of appels en walnoten uit de boomgaard of beukenootjes uit het bos.

Wat moet je doen?

Mix de boter en de basterdsuiker tot een romig geheel. Klop één voor één de eieren er door heen.

Zeef het zelfrijzend bakmeel en mix ook deze er door heen.

(Bosbessen, beukenootjes of walnoten kan je door het deeg mixen)

Verdeel het beslag over twee ronde taartvormen van ongeveer 20 cm