



Schotse Porridge havermoutpap

Wat heb je nodig:

- steelpan
- snijplank + mesje

Ingrediënten voor 2 grote of 4 kleine porties:

- 100 gram havermout
- 500 ml halfvolle melk
- een snufje zout
- banaan
- honing of ahornsiroop

Hoe maak je het:

1. Doe de havermout, de melk en het zout in de steelpan en verwarm zachtjes. (hoeft niet te koken)
2. Af en toe roeren, de pap wordt dikker.
3. Als de havermout zacht is geworden, is de pap klaar. Zet de kookplaat uit.
4. Pel de banaan en snijd hem in plakjes.
5. Leg de plakjes banaan op de warme pap, giet er een beetje honing of ahornsiroop over.

Enjoy your meal!



Moldavische Oladi pannenkoekjes

Wat heb je nodig:

- kom
- garde
- saus- of juslepel
- koekenpan
- spatel

Ingrediënten voor 35 kleine oladi:

- 260 gram bloem
- 3 eieren
- 260 ml karnemelk
- 1 eetlepel bakpoeder
- 1/2 theelepel zout
- 3 eetlepels suiker
- plantaardige olie om in te bakken

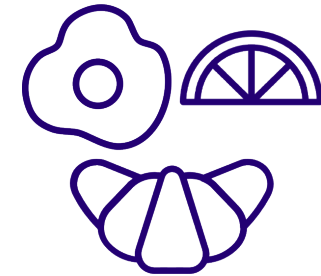
Hoe maak je het:

1. Klop de eieren met de karnemelk, het zout en de suiker met de garde in een kom.
2. Voeg de bloem en het bakpoeder toe, mix kort goed door.
3. Laat een eetlepel olie goed heet worden in de pan. Zet de warmte dan lager en leg met de sauslepel drie kleine hoopjes beslag in de pan. Zorg dat ze elkaar niet raken!
4. Bak de oladi aan beide kanten goudbruin.
5. Oladi eet je lekker met ahornsiroop en vers fruit, zoals frambozen en een klodder zure room.

Poftă bună!



Internationaal Schoolontbijt



recepten



Medegefinancierd door
de Europese Unie



Zweedse Blåbärssoppa bosbessensoep



Wat heb je nodig:

- ruime (steel)pan
- citruspers
- bakje
- staafmixer

Ingrediënten voor 4 porties:

- 500 gram blauwe bessen (diepvries)
- 500 ml water
- sap van 1 citroen
- 1 1/2 eetlepel maizena of aardappelzetmeel
- 8 eetlepels suiker
- 1 kaneelstokje
- 100 gram Skyr

Hoe maak je het:

1. Breng de bessen met het water en het kaneelstokje aan de kook.
2. Voeg het citroensap en maizena toe. Laat het geheel 10 minuten zachtjes koken.
3. Haal het kaneelstokje uit de soep.
4. Pureer de soep met de staafmizer en roer er vervolgens de suiker door tot deze opgelost is.
5. Als je de soep warm wil eten, schep die dan meteen in kommen of borden en garneer met een flinke dot Skyr. Ook koud is deze soep lekker.

Smaklig måltid!



Tunesische Shakshuka tomatenstoof met eieren



Wat heb je nodig:

- koekenpan met deksel
- kopje
- spatel
- snijplank + mesje

Ingrediënten voor 3 grote of 6 kleine porties:

- 400 ml tomatenblokjes
- 3 eieren
- 2 (punt)paprika's
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 1/2 theelepel komijn
- 1/2 theelepel paprikapoeder
- olie om te bakken
- snuf peper en zout

Hoe maak je het:

1. Snipper de ui en knoflook fijn. Doe een eetlepel olie in de pan en bak tot ze een beetje zacht zijn.
2. Voeg de komijn en het paprikapoeder toe.
3. Maak de puntpaprikas schoon en snij ze in kleine blokjes. Bak een paar minuten mee.
4. Voeg de tomatenblokjes toe en laat 10 minuten zachtjes pruttelen. Voeg peper en zout toe.
5. Breek een ei in een kopje. Maak een kuiltje in de saus en laat hier het ei in glijden. Herhaal 3 x.
6. Doe de deksel op de pan en wacht tot de eieren gestold zijn. Lekker dopen met een pitabroodje!

ةيهش ةبجو كل ينمتأ



Italiaanse Merenda choco-melk cakejes



Wat heb je nodig:

- mes
- mengkom
- theezeefje
- handmixer met gardes

Ingrediënten voor 34 porties:

- 1 gesneden cake van 500 gram
- 1 blikje gecondenseerde melk
- 400 gram zachte roomboter of margarine
- vanille-extract
- 1 pot hazelnoot- of chocoladepasta
- cacao-poeder

Hoe maak je het:

1. Klop de boter met de mixer net zolang tot het een luchtige, bijna witte massa wordt.
2. Voeg al kloppend de gecondenseerde melk in een dun straaltje toe om de melkcreme te maken.
3. Voeg tenslotte een dopje vanille-extract toe.
4. Leg nu een plakje cake op een bord en smeer een dun laagje hazelnoot- of chocoladepasta op de cake en leg er nog een plakje cake op.
5. Smeer hierop een dun laagje melkcreme en bedek weer met een plakje cake.
6. Smeer als laatste bovenop een heel dun laagje hazelnootpasta en bestrooi met cacao uit een theezeefje.
7. Snijd tenslotte met een schoon mes de cakestapel door de helft, zodat je 2 porties krijgt.

Buon appetito!