



## De Bliksemvraagbaak: Bliksems lekker en donders goed

### Lekkere en verrassende recepten!

#### Bliksemkoekjes

Het zijn overheerlijke koekjes om tussendoor te eten of mee naar school te nemen. De koekjes zijn lekker kruidig en daarom noemen we ze bliksemkoekjes!

#### Dit heb je nodig voor het recept:

- 250 gram bloem
- 125 gram witte of bruine basterdsuiker
- mespuntje zout
- 1/4 theelepel kaneelpoeder
- 1/4 theelepel kruidnagelpoeder
- 1/4 theelepel bakpoeder
- 125 gram boter
- 1 losgeklopt ei
- wat gemalen amandelen

En verder: een oven, een grote en kleine kom, een deegroller, een mesje, een pollepel, een kwastje en een zeef.

#### Voor de garnering:

1 losgeklopt ei, 1 eetlepel melk, 2 theelepels witte of bruine basterdsuiker, 2 eetlepels kristalsuiker of poedersuiker, eventueel wat gemalen amandelen

#### Zo maak je de koekjes:

Doe wat boter op de bakplaat van de oven. Zeef de bloem samen met het zout, alle kruiden, het bakpoeder en de basterdsuiker in een kom. Doe de boter en de amandelen er doorheen totdat je een kruimelig mengsel hebt. Roer dan het losgeklopt ei erdoor en kneed het mengsel tot een zachte deegmassa.

Leg het deeg op een plank een rol het met de deegroller tot een grote plak van ongeveer een halve centimeter dikte. Snijd uit het deeg met het mesje koekjes in de vorm van bliksemflitsen (zie tekening). Leg de koekjes ongeveer een half uur in de koelkast en verwarm ondertussen de oven voor op 180° C.

Voor het glazuur het ei, de melk en de basterdsuiker in een kommetje door elkaar roeren. Doe met het kwastje een laagje glazuur op de koekjes. Strooi wat suiker op de koekjes. In plaats van de suiker kun je ook gemalen amandeltjes op de koekjes doen.

Bak de koekjes ongeveer 15 tot 20 min. in de oven tot ze lichtbruin zijn. Haal ze uit de oven en bestrooi de koekjes met nog wat (poeder)suiker.

#### Dordtse raasdonders

#### Ingrediënten voor 4 personen:

500 gram gedroogde kapucijners, water, zout, 2 grote gesnipperde uien, 200 gram in dobbelsteentjes gesneden mager ontbijtspek, 50 gram reuzel of boter, theelepel salie, theelepel rozemarijn, theelepel bonenkruid, theelepel majoraan, theelepel basilicum, 2 eetlepels citroensap, 2 eetlepels honing, 3 eetlepels stroop.

#### Bereidingswijze:

Laat de kapucijners in ruim water één nacht in de week staan. Kook de kapucijners gaar met zout in het weekwater. Bak de spek en ui bruin in de boter of reuzel. Voeg dan de rest van de ingrediënten toe en laat het geheel inkoken zodat er een stropachtige massa ontstaat. Roer dit door de afgegoten kapucijners.

Heet opdienen!

#### Weer-en-wind pizza's

Nodig: 3 mini kaas-tomaat pizza's, 100 g mozzarella in plakjes, 5 zwarte olijven in kleine stukjes, een paar kleine reepjes rode paprika, gele paprika in reepjes, 1 schijf ananas uit blik.

Bak de pizza's zoals op de verpakking staat aangegeven.

Verhit de grill op de hoogste stand.

Voor de sneeuwpop-pizza leg je een van de grote plakken mozzarella op de pizza om het lijf mee te maken. Leg daarna een van de kleine mozzarellaplakjes erboven voor het hoofd. Maak daarna de ogen, neus, mond en knopen met de olijvenstukjes en een sjaltje met de reepjes rode paprika.

Bij de donder-en-bliksem-pizza maak je wolken door een paar schijfjes mozzarella aan de bovenkant van de minipizza te leggen. Snij voorzichtig een bliksemschicht uit een stukje gele paprika en druk die net onder de wolken op de pizza. Maak de regendruppeltjes met kleine stukjes olijf.

Voor de zonne-pizza leg je de ananasschijf in het midden van een mini-pizza. Maak zonnestralen van de reepjes gele peper en leg die rond de ananasschijf. Leg de pizza's op een stuk bakpapier ongeveer drie minuten onder de grill tot de bovenkant goed warm is.



*De Bliksemvraagbaak is een activiteit van Jules Goossens Bliksembeveiliging B.V.  
Overname van teksten is niet toegestaan. Aan deze informatie kunnen geen rechten worden ontleend.*



Nederland is het enige land in Europa waar grote nadruk wordt gelegd op het eten van groenten. Het aanbod is groot en gevarieerd. Stampotten brengen ons terug naar de tijd toen men dagelijks brood dankzij grote lichamelijke inspanning moest verdienen. Stampotten zijn het zeker waard om in de wintermaanden regelmatig te worden gegeten.

### Elfstedenbliksem

#### Ingrediënten:

1 kilogram stoofperen, 1 theelepel kaneel, 1 eetlepel, suiker, 1 kilogram aardappelen, 600 gram doorregen rookspek, 2 eetlepels azijn peper, zout.

#### Bereidingswijze:

Schil de peren, snijd ze in partjes en verwijder de klokhuizen. Breng in een pan op hoog vuur 2 deciliter water met de kaneel, de suiker en de partjes peer aan de kook, sluit de pan en stoof de peertjes ongeveer 1 uur op laag vuur. Schil de aardappelen, was ze en snijd ze in vieren. Voeg ze, zo nodig met wat water, aan de peertjes toe en stoof zachtjes door tot de aardappelen en de peren gaar zijn. Snijd het spek in plakken van 1 cm dik en bak die op matig vuur aan beide kanten goudgeel. Neem ze uit de pan en houd ze warm. Schep de azijn, peper, en het spekvet door het gare peer-aardappelmengsel. breng het geheel op smaak en leg de gebakken plakjes spek erop. Serveer met roggebrood, boter en met mosterd, om het spek mee te besmeren

### Hete bliksem

#### Je hebt nodig:

- 1 kilo zoete appels of stoofperen  
- 1 kilo zure appels  
- 2 kilo aardappelen  
- 400 gram mager spek  
- 4 saucijsjes of 4 gehaktballen  
- een klont boter  
- zout  
- peper  
- wat kruidnagel  
- wat water

#### En verder:

een flinke pan, een stampotstamper, een keukenmes, een pollepel.

#### Zo maak je het:

Schil de appels (en eventueel de peren) en snijd ze in stukjes. Laat de zoete appels samen met het spek gedurende ongeveer 15 minuten in een flinke bodem water met wat zout koken. Voeg dan de geschilde en in stukken gesneden aardappelen en zure appels toe en laat alles in ongeveer een half uur gaar koken. Haal dan het spek uit de pan en snijd het in stukjes. Stamp de aardappelen en de appels met de gemalen kruidnagel, peper en boter door elkaar. Roer de stukjes spek er ook doorheen. Bak tenslotte de saucijsjes of de gehaktballen gaar en snijd ze in plakjes. Leg de plakjes bovenop de stampot.

### Hete bliksem met ontbijtkoek

#### Ingrediënten

- 1 kg aardappelen  
- 1/2 theelepel. kruidnagelpoeder  
- 50 g boter  
- versgemalen 1 kg appels  
- 3 plakken ontbijtkoek  
- 3 eetlepel medium dry sherry  
- peper en zout  
- 50 g paneermeel  
- enkele klontjes boter

#### Zo maak je het:

**1.** Schil de aardappelen en snijd ze in stukjes. Schil de appels en snijd ze in blokjes. Doe appels en aardappelen in een ruime pan en voeg zoveel water toe dat ze net onder staan. Kook ze in circa 20 minuten gaar. Verkruiemel de ontbijtkoek.  
**2.** Verwarm de oven voor tot 180° C. Vet een lage ovenschaal in.  
**3.** Giet de aardappelen en appels af en laat ze goed uitlekken. Stamp ze fijn tot een puree en roer de sherry, het kruidnagelpoeder, de boter en de ontbijtkoek erdoor. Breng pittig op smaak met zout en peper.  
**4.** Schep de stampot in de ovenschaal, bestrooi de bovenkant met paneermeel en leg hier en daar een klontje boter. Zet de schaal circa 25 minuten in de oven tot de schotel goudbruin en warm is.



*De Bliksemvraagbaak is een activiteit van Jules Goossens Bliksembeveiliging B.V.  
Overname van teksten is niet toegestaan. Aan deze informatie kunnen geen rechten worden ontleend.*