

# Pohca

## Hartige gevulde deegwaren

### Wat heb je nodig?

- 1) Eén tas dikke volle yoghurt
- 2) Een zakje bakpoeder
- 3) Zout
- 4) Een tas maïs- of zonnebloemolie
- 5) Ongeveer een halve zak tarwebloem
- 6) Vulling: witte Turkse kaas (bv. GAZI), platte peterselie (of gekruid gehakt, aardappelpuree, ...)
- 7) Eén eigeel.



### Hoe maak je het?

- Alles heel goed met beide handen mengen en kneden in een grote kom.
- Maak kleine hoopjes en doe ze plat.
- Vulling: witte kaas en kruiden (peterselie, spinazie, ...)
- Plooi alle deegwaren tot ze goed sluiten.
- Smeer de deegwaren in met het eigeel.
- Vet eerst een grote bakschotel in of leg er bakpapier in.
- Doe de hartige gebakjes in een voorverwarmde oven van 150°C tot ze mooi bruin kleuren!
- Warm of koud lekker ...

*Smakelijk!*

# Koekjestaart met banaan of aardbeien

### Ingrediënten

- 2 pakjes boterbiscuits (Petit beurre)
  - 4 of 6 bananen/1bakje aardbeien
  - 3 pakjes slagroom (klop klop)
  - 200 ml melk
  - 2 diepe borden melk of water
- Benodigdheden : plasticfolie, mixer



### Aan de slag !

1. Maak de slagroom klaar. Doe 200 ml koude melk in een kom. Voeg de pakjes slagroom toe en mix het geheel ongeveer 3 minuten. Naargelang het aantal pakjes klop klop voeg je melk toe.
2. Zet de diepe borden met melk klaar en leg er een flink stuk folie naast.
3. Doop de biscuitjes één voor één snel in de melk of koud water (zo dat ze niet te zacht worden) en leg de koekjes op de folie (7 naast elkaar op een rij en 3 onder elkaar)
4. Breng voorzichtig een laag slagroom aan over de koekjes.
5. Daar leg je dan weer een rij in melk gedoopte koekjes overheen, die je weer bedekt met slagroom en zo verder.
6. Zo krijg je 3 lagen koekjes en 3 lagen slagroom.
7. Schil nu een banaan en leg ze op de middelste rij koekjes.

8. Neem nu de onderste en bovenste rij koekjes met de folie samen naar boven toe zodat het een driehoek vormt.
9. Trek de plasticfolie weg en maak de taart af door hem aan alle kanten met slagroom te bestrijken.
10. Bedek alles terug met de folie.

Je koekjestaart wordt nog lekkerder als je heb een paar uur in de koelkast zet.

Smakelijk

# Pannenkoeken

## Ingrediënten

- 1 l melk
- 500 gram bloem
- 8 eieren
- een snuifje zout
- boter voor het bakken.

## Aan de slag !

1. Doe de eieren samen met het zout in een kom
- 2.. Klop de eieren met het zout
3. Doe al roerend de bloem en de melk erbij.
4. Zet de koekenpan op hoog vuur en laat een klontje boter smelten. Als de boter lichtbruin is, moet je wat van het beslag in de koekenpan gieten. Verspreid het over de bodem en bak de pannenkoek aan beide kanten goudbruin.

Smakelijk !

# Poffertjes

## Ingrediënten

- 300 g zelfrijzende bloem
- 1 ei
- 1,25 dl zure room
- 300 ml melk
- 2 el kristalsuiker
- Bloedsuiker voor de afwerking
- Nootje boter om de pan in te wrijven



## Aan de slag

1. Doe de boter in een kom en voeg het ei en de zure room toe. Het deeg goed doorroeren met de garde. 2 el kristalsuiker toevoegen en goed doorroeren.
2. Verwarm een antikleefpan of een gietijzeren pan (let op : als je een gietijzeren pan gebruikt, moet je die zeker 5 à 8 minuten laten opwarmen om te vermijden dat de poffertjes kleven).

3. Bak de poffertjes langs één kant tot ze bijna bovenaan droog zijn. Draai ze om met een vork en bak kort aan de andere kant.
4. Smeer er een beetje boter op en strooi er wat bloedsuiker over.

Tips : Maak een luchtig deeg met zelfrijzende bloem.  
Gebruik zure room om het deeg wat te laten rijzen.  
Gebruik een antikleefpan.

# Tiramisu

## Ingrediënten (voor 4 personen)

- 100 g boudoirkoekjes
- 250 g mascarpone
- 1 dl sterke koffie
- 2 eieren
- 50 g poedersuiker
- 1 eetlepel amarettolikeur
- cacao poeder

## Aan de slag !

1. Klop de eierdooiers samen met de suiker tot een luchtige massa
2. Voeg de mascarpone toe en meng
3. Klop dan de eiwitten stijf en meng ze voorzichtig onder het kaasmengsel
4. Drenk de boudoirkoekjes in de afgekoelde koffie en schik ze in een platte schaal. Besprenkel met likeur.
5. Giet een deel van het kaasmengsel over de koekjes
6. Leg opnieuw een laag koekjes, in koffie gedrenkt, vervolgens de andere helft van het mengsel.
7. Laat de tiramisu 2 tot 4 uur goed opstijven in de koelkast
8. Strooi voor het opdienen cacao poeder over de tiramisu.

## **Smultips**

- . gebruik liefst verse koffie
- . snij de tiramisu met een lauw mes.

# Pudding

## Ingrediënten

- 1 l melk
- 1 pakje puddingpoeder
- 3 eetlepels suiker

## Aan de slag !

1. Doe 0,7 l melk met de suiker in een kookpot.
2. Doe de rest van de melk (ongeveer 1 tas melk) in een maatbeker en voeg er 1 pakje van 50 g puddingpoeder bij. Goed roeren.
3. Breng de melk aan de kook en roer af en toe.



4. Doe de mengeling van melk met de puddingpoeder erbij tot het kookt.
5. Haal de kookpan van het vuur.
6. Verdeel de pudding in aparte kommetjes.
7. Laat de pudding afkoelen

### Tips

Versier de pudding met nootjes, cacao, ...

# Kruidige kaaspralines

## Ingrediënten

- Rolletje zachte geitenkaas
- Potje verse peterselie
- Potje verse basilicum
- Potje bieslook
- Selderiezout
- Schaar
- Tas
- Lepeltjes



## Aan de slag

1. Verdeel de kaas in 10 gelijke stukken, verwijder de korst en vorm er met de hand knikkers van.
2. Was de peterselie en haal de blaadjes van de steel. Doe ze in een tas en snipper de peterselie met de schaar.
3. Doe dit ook met de basilicum en de bieslook.
4. Leg de gehakte kruiden apart en meng met een beetje selderiezout.
5. Rol de kaasbolletjes door één van de kruiden.
6. Serveer op lepeltjes.

# Mozzarellaspiesjes

## Ingrediënten

- Mozzarellabolletjes
- Tomaatjes
- Een potje basilicum
- Mes
- Prikkers



## Aan de slag

1. Snij de tomaatjes in twee
2. Prik een half tomaatje, een mozzarellabolletje, een blaadje basilicum en het ander half tomaatje op een prikker.

Smakelijk.

# Gekruide rolletjes

## Ingrediënten

- Boursinkaas
- Hesp of kalkoenschijfjes
- Zilverpapier
- Lepeltjes of prikkers

## **Aan de slag**

1. Bestrijk de kalkoenschijfjes/hesp met de kaas.
2. Rol het schijfje op.
3. Draai dit in zilverpapier en laat het gekruid rolletje opstijven in de frigo.
4. Snijd het rolletje in stukjes
5. Serveer op lepeltjes of een prikker.

Smakelijk !

# Apero croque met kruidenkaas en kalkoenfilet of Italiaanse ham.

## Ingrediënten

- 4 plakjes bladerdeeg
- 6 gesneden kalkoenfilet of gegrilde ham of hesp
- 2 bakjes kruidenkaas (Philadelphia)
- Mes
- Wafelijzer

## **Aan de slag**

1. Bestrijk een plak bladerdeeg met kruidenkaas
2. Beleg dit bladerdeeg met kalkoenfilet of Italiaanse ham of hesp
3. Leg het tweede plakje bladerdeeg er bovenop
4. Snijd dit in stukjes zodat de stukjes in het wafelijzer kan
5. Bak goudbruin in het wafelijzer.



# Versierde kaasblokjes

## Ingrediënten

- Een blok kaas
- Druiven
- Tomaatjes
- Prikkers
- Mesjes
- Selderiezout



### **Aan de slag**

1. Snij uit de 2 cm dikke plak kaas vierkantjes
2. Kruid de kaas met selderiezout
3. Snij de tomaatjes en druifjes in twee
4. Prik op de blokjes kaas een half druifje of half tomaatje.

# Gestoomde wortelen met yoghurt

### **Ingrediënten**

- 1 kg wortelen
- 2 teentjes look
- 750 gr Türkse yoghurt
- Potje peterselie.

### **Aan de slag**

1. Schil de wortelen en snijdt ze in ringen van ongeveer 3 mm.
2. Pers de teentjes look
3. Voeg 2 eetlepels olie toe.
4. Stoof alles samen in de pan.
5. Laat alles een beetje koud worden.
6. Klop de yoghurt op en giet deze over de gestoomde wortelen.
7. Snij de peterselie fijn en snipper deze over het geheel.



Smakelijk !!!