



Lifelong Learning Programme

Euregioschool



RECEPTEN/RECETTES / REZEPTE/

Hierbij enkele eenvoudige Nederlandse en Belgische recepten voor een complete maaltijd. Gezien het feit dat de desserts eenvoudig(er) te maken zijn, is het vanuit organisatorisch oogpunt te overwegen tijdens de ontmoeting alleen de desserts te maken. Geadviseerd wordt om de recepten eerst thuis uit te proberen om verrassingen te voorkomen.

Voici une suggestion de recettes simples néerlandaises, belges et allemandes pour un repas complet. D'un point de vue organisationnelle, les desserts étant plus simples, il est envisageable de se limiter à faire seulement des desserts lors de la rencontre. Il est recommandé de tester les recettes chez soit pour anticiper les soucis éventuels.

Hier ist ein Vorschlag für einfache niederländische, belgische und deutsche Rezepte für ein vollständiges Essen. Da die Nachtische einfacher sind, ist es aus organisatorischem Gesichtspunkt denkbar, sich ausschließlich auf den Nachtsch während der Begegnung zu beschränken. Es ist empfehlenswert, die Rezepte vorher zu Hause zu testen, um sich auf eventuelle Schwierigkeiten einzustellen.

Nederlandse recepten/niederländische Rezepte :

Erwtensoeep (soupe aux pois, Entensuppe)
Pepernoten (biscuits au gingembre, Ingwerbiscuits)
Appeltaart (tarte aux pommes, Apfelkuchen)
Peperkoek (pain d'épice, Pfefferkuchen)

Recettes belges / belgische Rezepte :

Chicons au gratin (gegratineerd witloof, Chicorée-Salat)
Gaufres de Liège (Luikse wafels, Lütticher Waffel)
Tarte de riz de Verviers (Verviers rijstevlaai, Reiskuchen aus Verviers)

Recettes allemands / deutsche Rezepte:

Käsespätzle (pâte à nouilles avec fromage)
Milchreis mit Himbeersoße (riz au lait avec sauce de framboise)
Kaiserschmarren mit Zwetschenkompott (crêpes déchirée avec compote de prune)



Education and Culture DG

Lifelong Learning Programme

Euregioschool



Snert (Erwtensoep)



Ingrediënten

nodig voor 4 pers
500 gr spliterwten
500 gr varkenspoelet
½ l. water
150 gr spek
1 grote prei
1 winterwortel
1 knolselderij
1 aardappel
1 laurierblad
1 ui
1 eetl olie
¼ l. bouillon
zout en peper
1 rookworst

Bereiding:

Doe de spliterwten met het water, varkenspoulet en spek in de pan en breng het aan de kook.
Met een schuimspaan het schuim eraf scheppen.
Zet de deksel op de pan en laat de soep 45 min. zachtjes koken. Af en toe doorroeren.
Snipper ondertussen de ui. Snij de prei in smalle ringen.
Schil de wortel en aardappel en snij deze in kleine blokjes.
De selderie schillen en in kleine stukjes snijden.
Nu de groente toevoegen met het laurierblad.
De ui fijn snijden en in olie glazig bakken en ook toevoegen aan de soep.
Laat dit alles weer 30 min zachtjes koken.
Af en toe doorroeren, de rookworst in plakjes snijden en toevoegen en alles weer 30 minuten zachtjes laten pruttelen.
Soep op smaak maken met zout en peper.



Education and Culture DG

Lifelong Learning Programme



Euregioschool

Pepernoten

Ingredienten

250 gram zelfrijzend bakmeel,
100 gram boter,
125 gram basterdsuiker,
3 eetlepels melk,
2 theelepels speculaaskruiden



Bereiding:

Doe alle ingredienten in een kom en kneed het goed door elkaar, tot een grote bal.

Maak allemaal kleine balletjes (ongeveer dezelfde grootte, anders garen ze niet goed tegelijk).

Bak ze in een voorverwarmde oven op 160 graden. In ongeveer 15 minuten zijn ze klaar.



Education and Culture DG

Lifelong Learning Programme

Euregioschool



Appeltaart

Ingredienten

- 1 pak Koopmans Appeltaart
- 175 g roomboter of margarine
- 1 ei
- 1 kg (ca. 6 stuks) zachtzure appels (Goudreinet of Elstar)
- 50 g suiker
- 75 g rozijnen
- 2 a 3 tl kaneel

Keukengerei Springvorm met doorsnede van 24 cm

Mixer met deeghaken

Bereidingstijd Voorbereiding ca. 40 minuten

Baktijd: ca. 60 minuten

Oventemperatuur Elektrische oven: 180 °C

Heteluchtoven: 165 °C

Gasoven: stand 3-4



Bereiding:

1. Wel de rozijnen in lauwwarm water (circa 15 minuten) en dep ze droog.
2. Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor.
3. Vet de springvorm in met boter of gebruik een bakspray (bijv. Dr. Oetker).
4. Roer de boter zacht in een beslagkom en voeg de mix en 2/3 van het losgeklopte ei toe.
5. Kneed het geheel met een mixer met deeghaken of met de hand tot een samenhangend deeg.
6. Bekleed met 2/3 van het deeg de bodem en de rand van de springvorm.
7. Schil de appels, verwijder de klokhuizen en snijd de appels in blokjes.
8. Meng de appelblokjes met de suiker, kaneel en rozijnen.
9. Vul de vorm met het appelmengsel en druk dit aan.
10. Bestuif het aanrecht met wat bloem. Vorm van het resterende deeg dunne rolletjes en druk deze op het aanrecht iets plat tot reepjes.
11. Leg de reepjes kruislings over het appelmengsel.
12. Bestrijk de reepjes en de rand van de taart met de rest van het losgeklopte ei.
13. Bak de appeltaart in 60-75 minuten gaar en goudbruin.
14. Laat de appeltaart circa 1 uur afkoelen voordat je de springvorm verwijdert. Bekijk de appeltaart bakfilm en zie hoe je zelf de lekkerste appeltaart bakt.



Education and Culture DG

Lifelong Learning Programme

Euregioschool



Peperkoek

Ingredienten (zwee koeken)

500 gr zelfrijzend bakmeel

500 gr bruine basterd

2 eieren

2 eetlepels honing

2 kopjes lauw water

6 afgestreken theelepeltjes speculaas kruiden



Bereiding:

Alles behalve het meel in een kom mixen.

Dan het meel erbij zeven.

Mengel in 2 cakevormen van 25 cm doen en bakken als cake (oven 160 graden).

Dit gedurende ongeveer 1 uur (tot de koek loslaat van de vorm)

De peperkoeken uit de blikken halen en even (10 min) laten rusten.



Education and Culture DG

Lifelong Learning Programme

Euregioschool



CHICONS AU GRATIN

Ingrédients :

- des chicons (endives) : 1 par personne
- du jambon (une tranche par chicon) : 1 tranche par personne

Béchamel pour 6 personnes :

- 50g de farine
- 50g de beurre
- 60cl de lait
- sel, poivre
- muscade

Préparation :

Préparez une grande quantité de sauce béchamel. Faites fondre le beurre dans une casserole à fond épais. Ajoutez la farine, et remuez avec une cuillère de bois sans laisser colorer. La farine doit juste épaissir.

Versez le lait progressivement, sans cesser de remuer, jusqu'à ce que la sauce épaississe. Assaisonnez de sel, poivre et muscade râpée.

Enroulez chaque chicon dans une tranche de jambon et disposez-les dans le plat. Prévoyez 2 chicons par personne.

Remplissez le plat avec la sauce.

Saupoudrez de gruyère râpé.

Hop au four 180°C pendant 45 mn.



Education and Culture DG

Lifelong Learning Programme

Euregioschool



GAUFRES DE LIÈGE

Ingrédients :(pour 15 à 20 gaufres environ) :

- 750 g de farine fluide
- 270 g de lait tiède
- 7 g de levure
- 10 à 15 g de sel
- 400 g de beurre ou autre matière grasse
- 3 œufs entiers + 2 jaunes
- 1 sachet de sucre vanillé
- 500 g de sucre perlé

Préparation :

Mélanger la farine, les œufs, le sel, le sucre vanillé et la levure délayée dans le lait tiède.

Laisser lever à entre 30 et 45 min près d'un radiateur ou dans un autre endroit à plus ou moins 24 degrés.

Incorporer le beurre pommade.

Incorporer le sucre perlé.

Laisser reposer minimum 30 min.

Préparer des pâtons de +/- 100 g

Cuire de 3 à 4 mn dans un gaufrier bien chaud.



Lifelong Learning Programme

Euregioschool



TARTE DE RIZ de VERVIERS

Ingrédients (6 Portions) :

Pour la garniture :

- 200 g de riz
- 1 litre de lait
- 1 pincée de sel

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Pour la pâte :

- 200 g de farine,
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 125 g de beurre
- 3 cuillère à soupe de lait
- 1 jaune d'oeuf
- 40 g de beurre.

Préparation:

La garniture :

Faire cuire 200 g de riz dans un bon litre de lait + 1 pincée de sel et laisser ensuite refroidir.

Battre 5 jaunes d'oeufs avec 250 g de sucre fin jusqu'à obtenir un mélange blanchâtre, ajouter ce mélange au riz refroidi et introduire ensuite les blancs d'oeuf battus en neige. (pour une réussite parfaite et une meilleure tenue du riz, on ajoute une cuillère à café de poudre de pudding vanille(*) à la préparation avant d'ajouter les blancs d'oeuf).

La pâte :

Travailler le tout sans laisser lever la pâte. L'étendre directement dans la platine à hauts bords.

Préchauffer le four th. 6-7 (sur échelle de 1 - 10) ou 200°C.

Ajouter le mélange de riz (voir ci-dessus) et faire cuire pendant 30-40 minutes.

Laisser reposer 15 minutes avant de démouler.



Lifelong Learning Programme



Education and Culture DG

Euregioschool



KÄSESPÄTZLE

Zutaten:

Für den Spätzle-Teig:

500 g Mehl
3/8 l Wasser
1 Prise Salz
2-3 Eier

Außerdem:

ca. 300 g Käse (Emmentaler)
geröstete Zwiebeln



So geht's:

Mehl, Eier, Wasser und Salz zu einem Teig verkneten. Einen großen Topf mit Wasser füllen und etwas Salz zum Kochen bringen. Teig auf ein Brett legen und immer von der Kante mit einem Messer Teigstückchen in das siedende Wasser schaben. Dann noch ca. 5 Minuten kochen lassen. Dann sind sie fertig!

Das Wasser Abseihen, Spätzle in eine Schüssel geben und den geraspelten Emmentaler und die Zwiebeln darüber, fertig.



Milchreis mit Himbeersoße

Rezept für 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 35 Minuten,
10 Minuten Wartezeit

300 g tiefgefrorene Himbeeren

- 1,25 l kalte Milch
- 150 g Milchreis
- Salz
- 5 EL Zucker
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Päckchen Soßenpulver
"Vanillegeschmack" (zum Kochen)



Himbeeren auftauen lassen. Milch, bis auf ca. 100 ml, aufkochen. Reis, 1 Prise Salz, 2 Esslöffel Zucker und Vanillin-Zucker zufügen. Bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren, zugedeckt ca. 30 Minuten quellen lassen. Inzwischen Himbeeren und 1 Esslöffel Zucker fein pürieren evtl. durch ein Sieb streichen. Vanillesoßenpulver und 2 Esslöffel Zucker mischen, mit 100 ml Milch glatt verrühren und unter den Milchreis rühren. Aufkochen und kurz weiterköcheln. Vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Milchreis mit der Himbeersoße servieren.



Kaiserschmarren mit Zwetschenkompott

Rezept für 4 Personen

- 500 g Zwetschen/Pflaumen
- 3 EL + 50 g Zucker
- 1 Zimtstange
- 1 TL Speisestärke
- 6 Eier (Gr. M)
- 1/4 l Milch
- Salz
- 200 g Mehl
- 1 Päckchen Soßenpulver „Vanille“
(für 1/2 l Milch; zum Kochen)
- 4 EL Butter
- 1 EL Puderzucker



Zwetschen waschen, entstielen, halbieren und entsteinen. Zwetschen, 1/8 l Wasser, 3 EL Zucker und Zimtstange aufkochen. 2–3 Minuten köcheln. Stärke und 2 EL Wasser glatt **1** rühren. In die Zwetschen einrühren, 2 Minuten köcheln. Abkühlen lassen. Zimtstange entfernen.

Eier trennen. Eigelb, 50 g Zucker, Milch und 1 Prise Salz in einer großen Schüssel **2** verquirlen. Mehl und Soßenpulver nach und nach unterrühren. Eiweiß in einer großen Schüssel steif schlagen. Eischnee unter den Teig heben.

1 EL Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Ca. 1/4 des Teiges hineingießen. Der Teig sollte ca. 2 cm hoch sein und die Unterseite bei schwacher Hitze 2–3 Minuten goldgelb **3** backen. Dann mit dem Pfannenwender vierteln, wenden und von der anderen Seite 1–2 Minuten goldgelb backen.

Mit zwei Gabeln in Stücke reißen und unter Wenden 1–2 Minuten backen. Fertigen **4** Schmarren im heißen Ofen bei 50 °C warm stellen. Aus dem übrigen Teig 3 weitere Schmarren backen. Mit Puderzucker bestäuben, Kompott dazureichen.