



REKEN KOOKBOEK

Rekenen en lekker smikkelen gaan heel goed samen



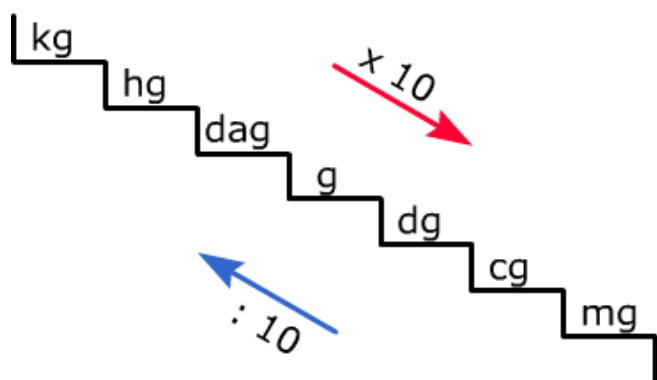
Rekenen en lekker smullen gaan heel goed samen

In dit kookboek vinden jullie tien heerlijke gerechten om te koken of te bakken. Maar voordat jij aan de slag kan gaan met deze gerechten moet je waarschijnlijk eerst nog het één en ander uitrekenen. In dit kookboek worden namelijk verschillende maateenheden gebruikt. Je zult dus eerst moeten rekenen voordat jij kan gaan bakken en uiteindelijk lekker gaat smullen.

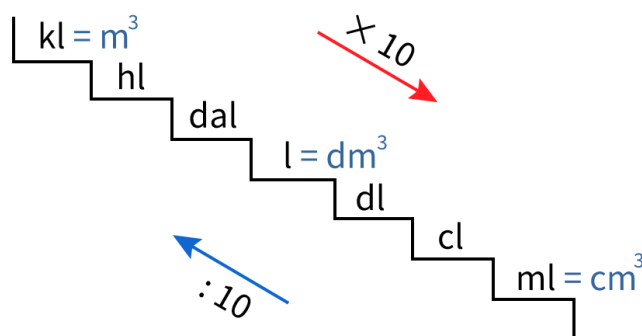
Welke gerechten ga jij maken? Vergeet niet een foto te maken van het gerecht en deel hem met ons via Instagram [@inmijnklas.nl](https://www.instagram.com/inmijnklas.nl) of [#inmijnklas](https://www.instagram.com/inmijnklas).

Heb jij ook een lekker gerecht die jij graag met ons wilt delen? Mail hem dan, met de aangepaste maateenheden, naar: info@inmijnklas.nl.

Je kan de onderstaande afbeeldingen gebruiken bij het omrekenen van de maateenheden.



Van kilogram naar milligram



Van kiloliter naar milliliter

De gerechten:

Regenboog taart	3
Kit Kat en M&M taart.....	4
Appelkwarktaart	5
Marokkaanse pompoensoep	5
Beghrir.....	6
Macarons	7
Empanadas.....	8
Lasagne	9
Spaanse gehaktballetjes in tomatensaus.....	10
Chocoladepizza	10



Regenboog taart

Ingrediënten

- 1 pak Dr. Oetker Biscuittaart
- 5 eieren
- 0,5 deciliter water
Hoeveel milliliter is dit?
- 2 zakjes Dr. Oetker Mix voor luchtige botercrème
- 2 ons boter (zacht)
Hoeveel gram is dit?
- Een kwart liter melk (koud)
Hoeveel milliliter is dit?
- Dr. Oetker Glittersuiker
- Dr. Oetker kleurstoffen
- Springvorm (20 cm)
- 5 kommen
- Mixer met garden
- Beslagkom

Bereidingswijze

1. Bereid het biscuitbeslag en 1 zakje botercrème volgens de aanwijzingen op de verpakkingen.
2. Verdeel het beslag over 3 kommen en de botercrème over 2 kommen.
3. Kleur het biscuitbeslag roze, geel en blauw met de Dr. Oetker kleurstoffen en de botercrème blauw en geel.
4. Bak iedere kleur biscuitbeslag afzonderlijk één voor één in een spring- of taartvorm in ongeveer 25 minuten gaar.



Elektrische oven: 170 °C

Hoteluchtoven 170 °C

Inclusief Midden

5. Haal de biscuitbodems na het bakken uit de vormen en laat deze afkoelen.
6. Doe de blauwe biscuitbodem in een schone spring- of taartvorm.
7. Verdeel hierover de gele botercrème.
8. Leg de roze biscuitbodem op de gele botercrème en druk deze licht aan.
9. Verdeel blauwe botercrème over de roze biscuitbodem en leg hierop de gele biscuitbodem, druk deze ook zachtjes aan.
10. Maak het tweede zakje botercrème volgens de aanwijzing op de verpakking.
11. Bestrijk de taart met de botercrème.
12. Decoreer met gekleurde glittersuiker in de vorm van een regenboog. En klaar is de regenboog taart.
13. Geniet van je schitterende taart!

Kit Kat en M&M taart

Ingrediënten

- 0,001000 hectoliter volle melk
Hoeveel milliliter is dit?
- 18 decagram chocolade extra puur 72%
Hoeveel gram is dit?
- 1 mespunt zout
- 17,5 decagram witte basterdsuiker
Hoeveel gram is dit?
- 2 ons ongezoeten roomboter
Hoeveel gram is dit?
- 3 middelgrote eieren
- 0,2 kilogram zelfrijzend bakmeel
Hoeveel gram is dit?
- 4000 decigram chocolademousse
Hoeveel gram is dit?
- 3250 decigram Kitkat mini's
Hoeveel gram is dit?
- 2,1 hectogram M&M's crispy
Hoeveel gram is dit?
- Bakpapier
- Springvorm (Ø 18 cm)
- Satéprikker
- Feestelijk lint

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier en vet de randen in met boter.
3. Breng een pan met water aan de kook. Hang er een iets kleinere pan of kom in, die het water niet mag raken.
4. Hak de chocolade grof en laat het met de melk in pan of kom smelten (au bain-marie). Laat het vervolgens 300 seconden afkoelen.
5. Klop ondertussen in een ruime kom de boter, suiker en een mespunt zout met een mixer tot een luchtige, witte massa. Dit duurt 5 min.
6. Klop een voor een de eieren erdoor. Voeg pas een volgend ei toe als het vorige is opgenomen.
7. Spatel het chocolademengsel door het beslag.
8. Zeef het meel boven het beslag en spatel het er voorzichtig door.
9. Schep het beslag in de springvorm en bak de taart in het midden van de oven in ongeveer 45 minuten gaar. Controleer na 30 minuten op gaarheid met een satéprikker.
10. Laat de taart op een rooster 1 uur en 30 minuten afkoelen.
11. Verwijder de vorm en snijd de taart horizontaal doormidden.
12. Smeer 1 helft met 1 beker chocolademousse in.
13. Leg de andere helft er omgekeerd (voorzichtig) op en bestrijk de bovenkant en zijkant van de taart met de rest van de chocolademousse.
14. Breek de KITKAT's doormidden en zet ze rechtop rondom de taart.
15. Strik het lint om de taart.
16. Bestrooi de bovenkant met de M&M's.
17. Lekker genieten van je taart!



Appelkwarktaart

Ingrediënten

- 1 ons zachtzure appels (geschild, in smalle partjes.)
- 3 eetlepels citroensap
- 0,1 kilogram boter
Hoeveel gram is dit?
- 1,7 hectogram suiker
Hoeveel gram is dit?
- 3 eieren
- 2,5 hectogram kwark
Hoeveel gram is dit?
- 150000 milligram gram cakemeel
Hoeveel gram is dit?
- 50000 milligram amandelschaafsel
Hoeveel gram is dit?
- 1 theelepel kaneelpoeder
- Springvorm (24 cm ø)
- Mixer met garden
- Beslagkom

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 160°C.
2. Besprenkel de appelpartjes met de helft van het citroensap.
3. Roer of mix de boter en 150 gram suiker tot een luchtige massa. Klop de eieren er één voor één door.
4. Meng de rest van het citroensap door de kwark.
5. Schep het kwarkmengsel door de eieren met de suiker.
6. Spatel het cakemeel er luchtig door.
7. Schep het beslag in de ingevette springvorm en strijk de bovenkant iets glad.
8. Verdeel de appelpartjes over het beslag.
9. Strooi de geschaafde amandelen erover.
10. Meng de rest van de suiker en kaneelpoeder en strooi dit mengsel over de appel en amandel.
11. Bak de cake iets onder het midden van de oven in ongeveer 50 minuten goudbruin en gaar.



Marokkaanse pompoensoep

Ingrediënten

- 1 pompoen van ongeveer 10 hectogram
Hoeveel kilogram is dit?
- 7,5 deciliter kippenbouillon
- 750 milliliter melk
Hoeveel deciliter is dit?
- 2 – 3 theelepels suiker
- 80000 milligram gekookte witte rijst
Hoeveel gram is dit?
- Zout en gemalen zwarte peper
- 1 tl gemalen kaneel, voor erbij

Bereidingswijze

1. Verwijder alle zaadjes en vezels uit de pompoen.
2. Doe de pompoen in een pan en voeg bouillon, melk, suiker, zout en peper toe.
3. Breng dit aan de kook, zet het vuur dan lager en laat het mengsel 20 minuten pruttelen of tot de pompoen zacht is.
4. Giet de pompoen af, bewaar het kooknat en pureer het vruchtvlees in een keukenmachine.
5. Doe de puree in de pan.
6. Breng de soep weer aan de kook, doe de rijst erbij en laat de soep enkele minuten pruttelen.
7. Voeg zout en peper toe en bestrooi de soep met kaneel.
8. Serveer de soep en geniet er lekker van.



Beghrir

Ingrediënten

- 0,04 kilogram verse gist
Hoeveel gram is dit?
- 0,4 kilogram fijn griesmeel
Hoeveel gram is dit?
- 1,2 hectogram bloem
Hoeveel gram is dit?
- 1 theelepel zout
- 3 eieren
- 0,3 liter melk
Hoeveel deciliter is dit?
- 900 milliliter water
Hoeveel deciliter is dit?
- Olie om in te bakken
- 0,75 hectogram boter
Hoeveel gram is dit?
- Heldere honing, voor erbij

Voor 20-30 stuks

Bereidingswijze

1. Doe de gist in een kommetje en voeg 2 eetlepels lauwwarm water toe.
2. Roer de gist los met een lepel.
3. Doe de gist in een kom met 2 eetlepels lauwwarm water.
4. Roer de gist geleidelijk door het water tot hij opgelost is. Voeg zo nodig extra water toe, zodat er een dunne, romige pasta ontstaat.
5. Laat het mengsel afgedekt 15 minuten op een warme plek rusten tot het schuimt en bubbelt.
6. Zeef het griesmeel en de bloem met het zout boven een grote kom.
7. Maak een kuiltje in het midden en doe de eieren erin.
8. Verwarm de melk en het water tot lauwwarm en schenk ze al roerend in de kom.
9. Giet het gistmengsel erbij en blijf 5 minuten kloppen.
10. Dek de kom af met een doek en laat het beslag minstens 120 minuten op een warme plek rijzen.



Het maken van de pannenkoeken:

11. Verwarm een zware braadpan en wrijf deze in met wat olie.
12. Giet een kopje of soeplepel beslag in de pan en verspreid dit gelijkmatig.
13. Bak dit 120 seconden. Je zult zien dat er overal in de pannenkoek bubbeltjes komen. Deze zullen later weer verdwijnen.
14. Schep de pannenkoek eruit en houd hem warm in een doek.
15. Herhaal dit met de rest van het beslag.
16. Smullen maar!

Macarons

Ingrediënten

- 1 hectogram AH Vrij van gluten amandelmeel
Hoeveel gram is dit?
- 6,5 decagram poedersuiker
Hoeveel gram is dit?
- 750 decigram eiwitten
Hoeveel gram is dit?
- 350 gram water
Hoeveel gram is dit?
- 0,1 kilogram fijne kristalsuiker
Hoeveel gram is dit?
- 1 ons frambozenjam
Hoeveel gram is dit?
- 2 bakplaten
- Bakpapier
- Keukenmachine of handmixer
- Keukenthermometer
- Spuitzak met gladde spuitmond (0,1 decimeter)
Hoeveel centimeter is dit?

Bereidingswijze

1. Doe op 2 bakplaten bakpapier.
2. Maak op elk vel bakpapier met een stift 20 cirkels van 40 mm doorsnee, door bijvoorbeeld de dop van een potje specerijen om te trekken. Laat een paar centimeter ertussen vrij. Keer het bakpapier om, zodat het beslag straks niet in aanraking komt met de inkt.
3. Zeef het amandelmeel en de poedersuiker en meng met een spatel met de helft van het eiwit.
4. Breng het water met de suiker in een steelpannetje op hoog vuur aan de kook. Zet het vuur laag zodra het water kookt en laat het zachtjes koken.
5. Klop de rest van het eiwit in de kom van de keukenmachine tot een niet al te stijf schuim, eerst 120 seconden op de lage stand en dan 2 minuten op de hoge stand.
6. Haal de suikerstroop van het vuur als hij 115 °C is (dit duurt ongeveer 300 seconden) en giet het al kloppend langzaam bij het eiwit. Blijf op de middelhoge stand kloppen tot het mengsel afgekoeld tot kamertemperatuur en heel stijf is.
7. Spatel $\frac{1}{2}$ van het eiwit door het amandelmengsel.
8. Spatel als het mengsel glad is de rest van het eiwit erdoor.
9. Plak het bakpapier op de hoeken vast met een heel klein beetje beslag, zodat het niet kan verschuiven.
10. Doe het beslag in de spuitzak.
11. Spuit net binnen de lijntjes van de getekende rondjes gelijkmatige hoopjes op het bakpapier. Houd het spuitmondje in het midden van het rondje beslag terwijl je spuit.
12. Zet de bakplaat een keer met een tik op het aanrecht, zodat de luchtbelletjes verdwijnen.
13. Laat het een uur drogen; er moet een laagje op de macarons komen dat je met je vinger kunt aanraken, zonder dat deze blijft plakken.
14. Verwarm de oven voor op 130 °C.
15. Bak de macarons met 1 bakplaat tegelijk in ca. 1200 seconden gaar.
16. Open na 10 minuten de ovendeur 5 seconden en doe hem weer dicht. Herhaal dit na 15 minuten.
17. Haal de bakplaat uit de oven, trek de macarons met het bakpapier en al voorzichtig van de bakplaten af en laat het in ca. 30 min. helemaal afkoelen op het aanrecht.
18. Verdeel de jam met een lepeltje over de platte kant van de helft van de macarons.
19. Druk de andere helft met de platte kant er tegenaan.
20. Tijd om lekker te smullen!



Empanadas

Ingrediënten

- 3 middelgrote eieren
- 1 ui
- 2 tenen knoflook
- 2 eetlepels zonnebloemolie
- 0,25 kilogram rundergehakt
Hoeveel gram is dit?
- 2 theelepels gedroogde Italiaanse kruiden
- 20000 milligram verse platte peterselie
Hoeveel gram is dit?
- 10 plakjes diepvries deeg voor hartige taart
- Bakpapier

Voor 10 personen

Bereidingswijze

1. Kook 2 eieren in 8 min. hard.
2. Snipper ondertussen de ui en snijd de knoflook fijn.
3. Verhit de olie in een koekenpan en bak de ui 180 seconden.
4. Voeg het gehakt, de Italiaanse kruiden en knoflook toe en bak in 8 min. bruin en rul. Schep het regelmatig om.
5. Doe het gare gehakt in een kom.
6. Snijd de peterselie fijn en schep het door het gehakt. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
7. Laat de eieren schrikken en pel ze. Snijd ze in stukjes en ze schep door het gehakt. Laat het 1800 seconden afkoelen.
8. Verwarm de oven voor op 200 °C.
9. Laat het deeg ondertussen in 15 min. ontdooien.
10. Snijd met behulp van een kommetje de hoekjes van het deeg, zodat de plakjes rond zijn.
11. Verdeel het gehakt over één helft, bestrijk de randen met wat water en vouw het deeg dubbel.
12. Druk de randen aan met een vork en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat.
13. Klop het resterende ei los en bestrijk de empanadas ermee.
14. Bak in de oven in ca. 20 min. goudbruin en gaar.
15. Lekker genieten van de empanadas!



Lasagne

Ingrediënten

- 1 rode ui
- 300000 mg winterpeen
Hoeveel gram is dit?
- 2 stengels bleekselderij
- 1800 decigram Parmigiano Reggiano
Hoeveel gram is dit?
- 2 eetlepels traditionele olijfolie
- 3500 decigram rundergehakt
Hoeveel gram is dit?
- 70 gram tomatenpuree
Hoeveel gram is dit?
- 7000 centiliter volle melk
Hoeveel milliliter is dit?
- 0,69 kilogram passata di pomodoro (gezeefde tomaten)
Hoeveel gram is dit?
- 50 gram ongezoeten roomboter
- 60 gram tarwebloem
- Een kwart kilogram lasagne all'uovo (pasta)
Hoeveel gram is dit?
- Ovenschaal (200 x 260 mm)

Bereidingswijze

1. Snipper de ui. Schil de winterpeen en snijd in dunne plakjes.
2. Snijd de bleekselderij in boogjes en rasp de kaas.
3. Verhit de olie in een hapjespan en fruit de ui, winterpeen en bleekselderij 5 minuten op laag vuur.
4. Voeg het gehakt toe en bak op middelhoog vuur in 300 seconden rul.
5. Voeg de tomatenpuree toe en bak 120 seconden mee.
6. Voeg 200 ml melk toe en laat al roerend op laag vuur bijna helemaal inkoken.
7. Voeg de passata toe, breng aan de kook. Zet het vuur laag. Laat met de deksel half op de pan 45 min. zachtjes koken.
8. Maak ondertussen de bechamelsaus. Smelt daarvoor de boter in een steelpan met dikke bodem op laag vuur. Meng de bloem erdoor en laat op laag vuur 180 seconden garen.
9. Voeg op laag vuur al roerend 500 ml melk in scheuten toe.
10. Voeg pas de volgende scheut toe als de vorige helemaal is opgenomen. Laat dit op laag vuur 2-3 min. zachtjes koken. Breng het op smaak met peper en eventueel zout. Zet het weg tot gebruik.
11. Verwarm de oven voor op 180 °C.
12. Maak laagjes in de ovenschaal. Begin met een laagje saus gevolgd door lasagnebladen, saus, bechamelsaus en kaas. Herhaal dit tot alle ingrediënten op zijn en eindig met een laag bechamelsaus en kaas.
13. Bak de lasagne ongeveer 40 min. in het midden van de oven.
14. Laat afgedekt met aluminiumfolie 600 seconden rusten.
15. Lekker genieten van de lasagne!



Spaanse gehaktballetjes in tomatensaus

Ingrediënten

- 1 pond half om half gehakt
- 1 ei
- Snuf paprikapoeder
- Snuf oregano
- 2 a 3 teentjes knoflook
- Bosje verse peterselie
- 0,5000 liter gezeefde tomaten
Hoeveel milliter is dit?
- 2 sjalotjes
- 1 theelepel suiker
- Peper en zout
- Halve rode peper

Bereidingswijze

1. Meng het gehakt met het ei, paneermeel, 1 teen knoflook, peper, zout, paprikapoeder en een snuf oregano en de helft van de peterselie. Is het mengsel nog erg nat dan kun je wat extra paneermeel toevoegen.
2. Draai er kleine balletjes van.
3. Verhit een beetje olie of boter in een pan en bak de gehaktballetjes mooi bruin in ongeveer 720 seconden. Zet het vuur in het begin hoog en als ze een mooi korstje hebben laat je ze verder garen op laag vuur.
4. Verhit ook wat olie of boter in een andere pan en fruit hier de gesnipperde sjalotjes in aan.
5. Voeg de andere teen knoflook in kleine stukjes toe en de rode peper naar smaak.
6. Fruit dit een paar minuten aan en voeg dan de gezeefde tomaten toe.
7. Breng de saus op smaak met suiker, peper en zout.
8. Voeg als laatste nog wat verse peterselie toe.
9. Doe dan de balletjes bij de saus en schep alles goed om. Lekker als tapas hapje of met wat brood of rijst.
10. Eet smakelijk!



Chocoladepizza

Ingrediënten

- 15 decagram zelfrijzend bakmeel
Hoeveel gram is dit?
- Een kwart theelepel zout
- 1250 decigram zout
Hoeveel gram is dit?
- 1 eetlepel milde olijfolie
- 2 eetlepels hazelnoten
- 12500 centigram aardbeien
Hoeveel gram is dit?
- 1 takje verse munt
- 4 eetlepels hazelnootpasta.
- Deegroller
- Bakkwast
- Bakpapier

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Doe het bakmeel, zout en de yoghurt in een kom en kneed tot een samenhangend deeg.
3. Bestuif het werkblad met wat bakmeel.
4. Verdeel het deeg in 2 porties en rol elke portie uit tot een ronde lap van Ø 200 mm (*hoeveel centimeter is dit?*).
5. Bestrijk het deeg met het bakkwastje aan beide kanten licht met de olie.
6. Verdeel de lappen deeg over een met bakpapier beklede bakplaat.
7. Bak ze in het midden van de oven in ca. 15 min. licht goudbruin en gaar.
8. Verhit ondertussen een koekenpan zonder olie of boter en rooster de hazelnoten in 3-4 min. goudbruin.
9. Hak de noten grof.
10. Maak de aardbeien schoon en snijd ze in plakjes.
11. Haal de blaadjes van het takje munt.
12. Neem de pizza's uit de oven en besmeer met de hazelnootpasta. Beleg met de aardbeien, hazelnoten en strooi de muntblaadjes erover.
13. Lekker genieten!

