

De Uitdaging

Bedankt voor de
inzendingen van 10 april

gevulde eieren smaak

Ingrediënten

- 8 grote eieren, hardgekookt
- 220 gram macaroni, gekookt
- Zout en peper naar smaak
- 2 theelepels mosterd
- 200 gram mayonaise
- 3 augurken, in stukjes
- Halve rode ui, fijngesneden
- 2 stelen selderij, in stukjes
- 50 gram olijven, zonder pit, in stukjes
- Halve theelepel paprika poeder + beetje extra
- Bieslook ter garnering, fijngesneden

Recept: gevulde eieren pastasalade



Zo maak je het:

- Snijd de gekookte eieren doormidden en wip de eidooiers uit het eiwit.
- Doe de eidooiers in een aparte kom en gebruik een vork om het fijn te prakken. Voeg de mosterd, zout, peper en mayonaise toe en roer.
- Doe de macaroni in een grote kom en doe het eidooiermengsel erbij. Roer tot de ingrediënten zich met elkaar hebben vermengd.
- Snijd de eiwitten in fijne stukjes en doe dit in de kom met macaroni samen met de augurkenstukjes, rode ui, selderij, olijven en paprika poeder. Roer opnieuw goed.
- Verdeel de macaronisalade over een aantal borden en gaarneer met een beetje extra paprika poeder en met de bieslook.



gevulde paas eibjes


Ingrediënten

- 10 wortels
- 2 wortels
- 2 eetlepels mayonaise
- 2 eetlepels goghart
- 1 theelepel kerrie

- 1: kook de eibjes 10 min.
- 2: schil de wortel
- 3: pel de eibjes

maak 1 kartel van die voor het karkten effect

- 4: verwijder eigeel
- 5: voeg samen de mayonaise, goghart, kerrie met het eigeel
- 6: vul het eibje
- 7: mak van wortelbjes het neusje, pootjes, oogjes



Hallo Jury,

Mijn favoriete recept op feestelijke gelegenheden is boomstam.

Ik maak het altijd volgens het recept van mijn oma.

Ik stuur de foto's van de boomstam mee onderaan in de mail.

Ingrediënten:

3 eieren
200 gram kristalsuiker
400 gram melkchocolade
400 gram pure chocolade
125 gram margarine
1 pakje droge theekoekjes

Benodigdheden:

Hitte bestendige kom
Mixer
Bak om te mixen
Pannetje om margarine in te smelten
Cakevorm
Bakpapier
Koelkast
Groot mes zonder kartels



Bereiding:

Smelt de chocolade (au bain-marie) in een kom die hitte bestendig is.

Klop in een andere bak met een mixer de eieren met suiker totdat er een schuimige laag ontstaan op het mengsel.

Smelt de margarine in een pannetje maar laat het niet te heet worden.

Voeg het ei/suiker mengsel toe aan de gesmolten chocola.

Meng het chocolade mengsel totdat je geen ei/suiker mengsel er doorheen ziet komen.

Voeg de gesmolten margarine in kleine beetjes per keer toe aan het chocolade mengsel en mix het goed door totdat het is opgenomen en voeg dat pas het volgende beetje gesmolten margarine toe.

Mix alles goed door elkaar dat de hele massa hetzelfde is. Pak een cake vorm en bedek die helemaal met bakpapier. Zet het overgebleven bakpapier wat langs de randen eruit komt vast met een elastiek zodat het niet in de weg zit.

Doe een laagje van het chocolade mengsel in de cakevorm zodat de hele bodem bedekt is.

Vervolgens maakt je een rijtje van de koekjes op het chocolade mengsel.

Daarna doe je een laagje chocolade mengsel op de koekjes en strijkt dit glad.



Herhaal stap 11 en 12 totdat je nog maar voor 1 laag chocolade mengsel hebt. Doe de laatste laag chocolademengsel op de koekjes en duw het een beetje aan dat alle gaatjes gevuld zijn met chocolade mengsel of koekjes.

Zet de boomstam met cakevorm in de koelkast totdat hij helemaal is uitgehard. (test dit door er op te duwen, als hij hard aanvoelt en je geen chocola op je vinger hebt is hij goed).

Nu kun je hem uit voorzichtig uit de vorm halen.

Je kan nu het bakpapier loslaten maar niet weggooien want hier kan je hem in bewaren.

Maak een groot mes zonder kartels warm door hem onder de warme kraan te houden.

Snij voorzichtig plakjes van de boomstam af en dan zie je het resultaat van de laagjes boomstam.

Nu kun je lekker smullen van de boomstam!

Smakelijk eten!!!

