

DE FRIETKETEL EN ZIJN VRIENDEN, DEEL 1.

KLEEDJE / AANBRENG

De kleinste-kermis-ooit heeft maar één kraam namelijk à de frietkraam! Maar het blijft een kermis, dus vlagjes, botsautomuziek, een terrasje, plasticen vorkjes en puntzakken horen erbij!

MATERIAAL



Voor een uitgebreid gamma aan speelmateriaal: bezoek www.materiaalmagazijn.be

Vlagjes, botsautomuziek, terrasje, plasticen vorkjes, puntzakken,
De ingrediënten vind je bij elk gerecht.

SPEELIMPULSEN

Het betreft hier natuurlijk geen 'gewone' frietkraam. Je kan er heel wat meer krijgen dan enkel frietjes! De ingrediënten en bereidingswijze van de chips, gefrituurde knakworstjes, gebakken ananas, mozarellabolletjes en zoete spiraaltjes vonden we op www.jannekes.nl

Chips

Ingrediënten: aardappels (bv. bintjes), zout, paprikapoeder of een zakje minute-soep, frituurolie
Bereiding: schil de aardappels en snij ze in schijfjes van 2 mm dikte. Bewaar ze tot het bakken in water met wat zout tegen het bruin worden. Verhit dan de olie totdat het chipsschijfje dat je erin gooit meteen naar boven stijgt. Droog de chips goed af met keukenrol en gooi ze snel (maar wel elk apart) in de olie. Bak ze tot ze goudbruin en krokant zijn. Strooi er meteen na het bakken wat zout op. Je kan ze ook bestrooien met paprikapoeder of een lekker smaakje minute-soep.

Gefrituurde knakworstjes (voor 16 stuks)

Ingrediënten: 8 grote knakworsten, 8 lange satéstokjes, maïzena, 225 gr zelfrijzend bakmeel, 35 gr maïsmee, 1 ei, 1 eetlepel olie, 3,5 à 4 deciliter water, frituurolie
Bereiding: snij de knakworsten doormidden. Knip de satéstokjes in twee en steek ze in de lengte door de halve worstjes zodat er nog een stukje van het stokje uitsteekt (om vast te houden). Strooi een beetje maïzena over de worstjes. Zeef het zelfrijzend bakmeel voor het beslag in een grote kom, roer het maïsmee erdoor en maak een kuiltje in het midden. Voeg geleidelijk aan het losgeklopt ei, olie en het water toe. Roer tot het beslag glad is en laat het eventjes rusten. Vul de frituurketel voor een derde met olie en verhit die tot 180°C. Doop de worstjes in het beslag en laat het teveel aan beslag eraf druppelen. Leg de worstjes in de olie. Na 1 à 2 minuten zijn ze krokant. Laat ze uitlekken op wat keukenrol en zorg dat ze warm blijven.

Gebakken ananas

Ingrediënten: 1 blik ananasschijven, slaolie, 3 eieren, 2 deciliter melk, zout, 150 gr bloem, 1 eetlepel bakpoeder en 2 à 3 eetlepels boter
Bereiding: meng de eieren met melk en zout. Voeg er beetje bij beetje de bloem en het bakpoeder bij en klopflink. Laat het beslag 20 à 30 minuten rusten. Laat de ananas uitlekken. Leg de (eventueel in bv. 3 stukken gesneden) schijven in het beslag. Zet frietketel op en bak de ananas in de olie. Laat de schijven, zodra ze bruin zijn, goed uitlekken en bestrooi ze met poedersuiker.

BEGELEIDERSTIPS

180°C is niet weinig! Blijf constant in de buurt van de frietketel en wees voorzichtig als je het mandje in het vet laat zakken!



Dit maf speelidee is afkomstig van www.speelidee.be