

DE FRIETKETEL EN ZIJN VRIENDEN, DEEL 2.

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

Mozzarellabolletjes

Ingrediënten: 2 eetlepels bloem, 1 eetlepel Italiaanse kruiden, 1 koffielepel paprikapoeder, een snuifje zout, 1 zakje mozzarellabolletjes, 1 ei, een eetlepel water, paneermeel, frituurolie, cocktailprikkers

Bereiding: meng de kruiden door de bloem. Laat de mozzarellabolletjes goed uitlekken en schud ze door het bloem/kruidenmengsel. Paneer ze door ze eerst door het met 1 eetlepel water losgeklopte ei en daarna door het paneermeel te halen. Even laten drogen en daarna nogmaals paneren. Verhit de olie en frituur ze goudgeel. Dien ze warm op met een prikkertje.

Zoete spiraaltjes

Ingrediënten: 1 ei, 1 eetlepel suiker, 1,3 deciliter melk, 250 gf bloem, à koffielepel zout, poedersuiker, frituurolie

Bereiding: klop het ei met de suiker in een kom en roer de melk erdoor. Zeef de bloem met het zout en roer alles tot een stevig deeg. Voeg eventueel nog wat melk toe. Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkblad. Snij het deeg in reepjes van 10 x 3 cm. Maak in de lengte een lange inkeping. Trek een uiteinde door de inkeping, zodat een dubbele spiraal ontstaat. Vul de frietketel voor een derde met frituurolie en verhit de olie tot 180°C. Bak 3 à 4 koekjes tegelijk aan beide kanten goudbruin. Laat ze op keukenrol uitlekken. Zeef poedersuiker over de warme koekjes.

Mini-milky way en mars

Ingrediënten: een zak Mini Mars of Milky Way, 1 kop bloem, een snuifje bakpoeder, melk, frituurolie

Bereiding: leg de Mars of Milky Way een tijdje in de koelkast. Zeef de bloem en het bakpoeder samen in een grote kom. Voeg de melk toe tot het mengsel ongeveer even vloeibaar is als dunne room. Leg de Mars of Milky Way een tijdje in de koelkast. Zeef de bloem en het bakpoeder samen in een grote kom. Voeg de melk toe tot het mengsel ongeveer even vloeibaar is als dunne room. Verwarm de frituurolie in een frietketel. Haal de Mars of Milky Way uit de verpakking en dompel hem helemaal onder in je melkmengsel. Laat de Mars voorzichtig in de olie zakken en frituur tot hij goudbruin is. Serveren met ijs of sjieker in stukjes met mes en vork.

Gefrituurde ijscrème

Ingrediënten: ijscrème, Petit-beurrekoekjes, ei

Bereiding: schep bolletjes ijscrème en laat die afkoelen in de diepvries. Klop het ei los en maal de Petit beurrekoekjes fijn. Haal de bolletjes ijs door het losgeklopte ei en daarna door de gemalen koekjes en zet ze dan weer een in de diepvries. Herhaal dit 2 à 3 keer. Zwier ze dan in de frietketel.

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 speeldreefje is afkomstig van www.speeldreefje.be