

## Recept appeltaart

Benodigdheden: (1 taart)

- 350 gram bloem
- 200 gram boter
- 180 gram suiker
- zout
- Kaneel
- 1 ei
- 5 grote appels
- Rozijnen

Materiaal:

- Bakpapier
- Springvorm
- Deegroller

Bereidwijze:

deeg

1. Meng de bloem, 150 gram suiker, en een snufje zout en kaneel door elkaar in een grote kom.
2. Snijd de boter in kleine blokjes en doe dit samen met het ei ook in de kom.
3. Kneed het deeg goed.

Vulling

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Doe de rozijnen in een bakje met lauw water om ze te wellen.
3. Snijd en schil de appel in kleine blokjes.
4. Doe de appel samen met een beetje kaneel en 4 eetlepels suiker in een bak.
5. Voeg hier de rozijnen aan toe.

## Taart

1. Doe het bak papier op de bodem van de springvorm. Knip de randjes ervan af.
2. Smeer de vorm in met boter.
3. Haal het deeg uit de koelkast en rol deze uit met de deegroller tot deze groter is dan de vorm en ongeveer 1 cm dik.
4. Beleg de springvorm met het deeg, hou een stukje deeg apart.
5. Doe de vulling in de vorm.
6. Rol het restje deeg uit en snij hier repen van.
7. Beleg de vulling met de repen en smeer dit in met een beetje ei.
8. Doe de taart 60 minuten in de oven en controleer het af en toe.

## Recept pannenkoeken

Benodigheden: (16 pannenkoeken)

- 4 eieren
- 500 gram bloem
- 1L melk
- Zout
- Boter
- Kaneel

beleg

- Appel
- Rozijnen
- Versier dingen

Bereidwijze:

1. Meng in een kom de eieren, bloem, melk, zout en kaneel tot dat er geen klontjes meer in zitten.
2. Verwarm een beetje boter in de pan.
3. Giet er een lepel beslag in en bak tot de bovenkant van de pannenkoek droog is.
4. Draai de pannenkoek om en bak deze tot hij bruin is.

Natuurlijk kun je je pannenkoek beleggen met alles wat er is.

De rozijnen en appel kun je al op de pannenkoek leggen voor deze is opgedroogd.

## Recept tomatensoep

### Benodigdheden:

- 750 gram tomaten
- 2 uien
- 1,5 L groente bouillon tablet
- Peper/zout en kruiden
- 300 gram gehakt
- 1 prei
- Bak boter
- 140 gram tomaten puree

### Bereidwijze:

#### soep

1. Snij de uien fijn, in kleine stukjes.
2. Snij de tomaten in blokjes.
3. Snij de prei in de lengte door en was hem met water.
4. Snij de prei in kleine reepjes.
5. Verhit een pan met een beetje olie en voeg de uien toe. Bak dit ongeveer 5 minuten.
6. Voeg de prei aan de uien toe, bak dit kort mee
7. Voeg de tomaten puree en de tomaten toe en bak dit ook weer 5 minuten.
8. Kook 1,5 liter water met de waterkoker, doe dit ook in de pan samen met de bouillon tabletten.
9. Breng dit aan de kook en op smaak met peper, zout en kruiden.

#### Gehaktballen

1. Doe het gehakt in een kom met een beetje peper, zout en kruiden.
2. Kneed het gehakt en draai er kleine balletjes van.
3. Doe de balletjes in de soep en kook dit 10 minuten op laag vuur. Zodat het gehakt gaar is.

## Boodschappenlijst:

- 1 kilo bloem
- 300 gram bakboter/roomboter
- 200 gram suiker
- Kaneel
- 6 eieren
- Zak appels
- Zak rozijnen
- 1L melk
- 750 gram tomaten
- 1 prei
- Groente bouillon tabletten
- 300 gram gehakt
- 140 ml tomatenpuree
- 2 uien
- Beleg pannenkoeken (smarties, snoepjes, stroop)