



Disney



HET ALLER-

MAKKELIJKSTE

FAMILIE-

KOOKBOEK



TER WERELD



J.-F. Mallet
SIMPLISSIME



DE FLASH-BURGER



4
hamburgerbroodjes



3
courgettes



400 g
mager rundergehakt



2
aubergines



6
tomaten

zout, peper

olie



Bereiden: 25 minuten

Bakken: 50 minuten

- Verwarm de oven voor op 200 °C.
- Snijd de **groenten** in dunne plakjes, leg ze op een bakplaat en druppel er 2 eetlepels olie over. Bak ze 35 minuten in de oven. Strooi er zout en peper over.
- Snijd de **broodjes** door en verdeel er de helft van de **groenten** over, het **gehakt** (in de vorm van hamburgers) en de rest van de groenten. Zet het kapje erop en bak ze 15 minuten in de oven.



VEGETARISCHE KAASPIZZA



1 rechthoekig stuk
pizzadeeg



3
tomaten



1 grote
courgette



1
groene paprika



100 g geraspte
Goudse kaas

zout, peper

: 4-6

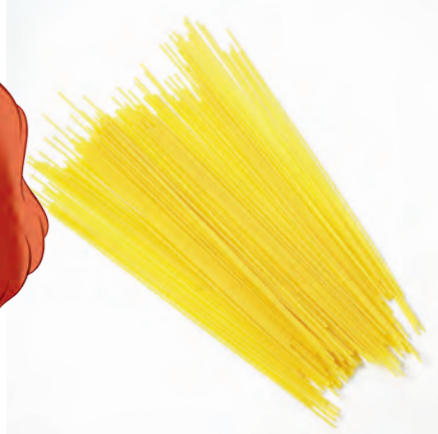


Bereiden: 10 minuten
Bakken: 35 minuten

- Verwarm de oven voor op 200 °C.
- Rol het **pizzadeeg** uit en leg het, met het bakpapier, op een bakplaat.
- Snijd de **groenten** in dunne plakjes en verdeel ze over het deeg. Strooi er peper en zout, en tot slot de **kaas** over.
- Bak de pizza 35 minuten en eet hem warm of koud.



LADY'S PASTA



300 g
spaghetti



400 g
mager rundergehakt



20 blaadjes
basilicum



250 g doorgesneden
kerstomaatjes



1
zoete ui

 zout, peper

 2 eetlepels olijfolie

 4 eetlepels geraspte
Parmezaanse kaas



Bereiden: 55 minuten

- Kook de **spaghetti** en giet hem af.
- Verhit de olie in een pan en fruit daar de gesnipperde **ui** in tot hij licht kleurt.
- Voeg de **tomaatjes** toe en 500 ml water. Laat 30 minuten zachtjes koken. Voeg het **gehakt**, de **spaghetti** en **basilicum**, zout en peper toe. Laat nog 5 minuten koken. Geef de **kaas** er apart bij.



DE RATATOUILLE VAN AUGUSTE GUSTEAU



1 bosje
basilicum



6
tomaten



4
courgettes



4 grote plakken
gekookte ham



1
aubergine

 zout, peper

 : 4-5



Bereiden: 15 minuten

Bakken: 30 minuten

- Verwarm de oven voor op 200 °C.
- Was de **groenten** (je hoeft ze niet eerst te schillen) en snijd ze in dunne plakken. Leg de plakken samen met stukjes **ham** en blaadjes **basilicum** in een grote ovenschaal, in mooie kleurige laagjes. Strooi er zout en peper over.
- Bak de ratatouille 30 minuten in de oven.



HET KRACHTVOER VAN DE FAMILIE PARR



4
biefstukjes



800 g
broccoli



2 eetlepels
olijfolie



4 teentjes
knoflook

 zout, peper



Bereiden: 20 minuten

- Snijd de **biefstukjes** klein. Hak de teentjes **knoflook**. Snijd de **broccoli** in roosjes en kook ze 5 minuten in een pan met ruim water.
- Neem een koekenpan en fruit (5 minuten voor je gaat eten) de **knoflook** 1 minuut in de **olijfolie**. Voeg het **vlees** toe en bak het 2 minuten.
- Voeg de **broccoli** toe en bak die 3 minuten mee. Blijf roeren. Breng op smaak met zout en peper.



TIANA'S CURRY MET ZOETE AARDAPPEL



1,2 kg
varkensvlees



1 bosje
koriander



2 eetlepels
kerrie



800 ml
kokosmelk



1 zoete aardappel
(300 g)

 zout, peper

 2 eetlepels olie



Bereiden: 5 minuten

Stoven: ruim 2 uur

- Neem een grote pan en braad het in stukjes gesneden **varkensvlees** aan in 2 eetlepels olie. Voeg de **kokosmelk** en **kerrie** toe en breng op smaak met zout en peper. Stoof het vlees 1 uur en 45 minuten. Doe de in stukjes gesneden **zoete aardappel** erbij en stoof alles nog 15 minuten.
- Zet de curry meteen op tafel en garneer hem met de fijngeknipte **koriander**.



FROZEN SNEEUWBALLEN



125 g
geraspt kokos



200 g (gezoete)
gecondenseerde melk



20
hazelnooten



Bereiden: 15 minuten

Koelen: 3 uur

- Meng 100 g **geraspt kokos** door de **gecondenseerde melk**. Laat het mengsel 3 uur in de koelkast opstijven.
- Maak er 20 ballen van, elk met een **hazelnoot** in het midden. Rol de sneeuwballen door het overgebleven **geraspte kokos**.



TAART VOOR HARRIS, HUBERT EN HAMISH



400 g
rood fruit



125 g
amandelmeel



200 g zachte
boter



125 g
rietsuiker



125 g
bloem

 poedersuiker



Bereiden: 10 minuten
Bakken: 30 minuten

- Verwarm de oven voor op 200 °C.
- Meng de **bloem**, **boter**, **rietsuiker** en het **amandelmeel** en kneed er een soepel deeg van. Voeg het **rode fruit** toe en meng het erdoor.
- Bekleed een rechthoekige t met bakpapier en druk het deeg er gelijkmatig in. Bak de taart 30 minuten. Laat de taart afkoelen en strooi er poedersuiker over.

