

Kookprogramma

Hallo Kawati's! Vandaag hebben wij voor jullie een heerlijk kookprogramma klaargezet. Omdat we natuurlijk nog steeds bij de scouting zijn, gaan we niet zomaar met potten en pannen koken. Maar we kunnen niet zomaar een kampvuur kan maken in de achtertuin, dus pakken we het wat kleiner aan en gaan we koken met waxinelichtjes! Hieronder hebben wij voor jullie een aantal leuke recepten, eet smakelijk!

Marshmallows

Een echte scouting klassieker; marshmallows! We hebben geen groot kampvuur nodig om heerlijk te kunnen smullen.

Wat heb je nodig?

- ❖ Een prikstok. een fondueprikker is hiervoor heel geschikt, maar je kunt ook bijvoorbeeld een vork gebruiken.
- ❖ Marshmallows
- ❖ (Marie)koekjes
- ❖ Waxinelichtjes

Stappenplan

Steek een aantal waxinelichtjes aan, prik je marshmallow aan je stok en houd dit boven je vuurtje. Wacht eventjes, plaats je koekjes eromheen, en smullen maar!

Poffertjes

Wie houdt er niet van? Poffertjes! Vandaag gaan we onze eigen poffertjes bakken in een zelfgemaakte poffertjespan. Dit kan wat lastig zijn dus vraag je ouders om hulp.

Wat heb je nodig

- ❖ Een schaar
- ❖ Boter
- ❖ Pannenkoekenbeslag
- ❖ Frisdrank blikje
- ❖ Waxinelichtjes

Stappenplan





Stap 3
Vouw de flapjes naar binnen



Je poffertjespan is klaar!

Steek een waxinelichtje aan en plaats je poffertjespan hier over heen. Pas op, want je blikje kan erg warm worden!

Doe een klein beetje boter in de bovenkant en voeg vervolgens je pannenkoekenbeslag toe. Bak beide kanten van je poffertje mooi bruin en smullen maar! :)

Engeltjes te paard

Het echte scoutinghapje van kaas en spek boven het kampvuur kunnen jullie nu ook thuis maken. En dat is heel simpel:

Wat heb je nodig

- ❖ 1 plakje ontbijtspek
- ❖ 1 blokje kaas
- ❖ Een prikstok. een fondueprikker is hiervoor heel geschikt, maar je kunt ook bijvoorbeeld een vork gebruiken.
- ❖ Waxinelichtje

Tip: zet het waxinelichtje op een schaal of bordje, zodat eventueel gedrupte kaas of vet van het spek niet op tafel komt.

Stappenplan

Stap 1

Pak een blokje kaas en wikkel deze in het spek, zodat je het kaasje niet meer ziet.

Stap 2

Prik het spek-kaas pakketje op de prikstok.

Stap 3

Steek voorzichtig het waxinelichtje aan. Laat eventueel Papa of Mama hiermee helpen.

Stap 4

Hou je spek-kaaspakketje zo kort mogelijk bij de vlam, maar niet in de vlam. In de vlam verbrand het namelijk.

Wanneer de kaas zacht is geworden, is je Engeltje klaar om op te eten.

Geniet ervan!

Chocobananen uit de oven

Heb je geen waxinelichtjes in huis? Dan kun je altijd nog deze chocobananen maken. Normaal garen ze in de kolen van het kampvuur, maar dit kan ook in de oven!

Wat heb je nodig

- ❖ 1 banaan
- ❖ chocolade hagelslag
- ❖ aluminiumfolie

Stappenplan

Stap 1

Snijd de bananenschil open aan de holle kant. Vouw de bananenschil aan twee kanten een beetje open, zodat deze loskomt van de banaan.

Stap 2

Strooi voorzichtig de hagelslag over het open deel van de banaan. Zorg dat de banaan goed over de hele lengte bedekt is met chocoladehagel voor veel chocoladesmaak!

Stap 3

Vouw de losgepelde schil van de banaan goed dicht over de banaan, die nu bedekt is met hagelslag. Nu kun je de banaan inrollen met aluminiumfolie. Zorg dat de banaan goed ingepakt in het aluminiumfolie.

Stap 4

Verwarm de oven voor op 220 graden Celcius. Leg de banaan in een schaal of op een bord en zet deze voor ongeveer 15 minuten in de oven.

Stap 5

Haal de banaan uit de oven en haal deze voorzichtig uit het aluminium. Dit kan erg heet zijn, dus gebruik hiervoor een doek of bestek. Nu kun je ook de schil helemaal openmaken en de banaan in stukjes snijden. Even blazen en smullen maar!