



# Scouting @ Thuis WEEK 2



**Hallo Verkenners! Wij hebben deze week weer een leuke activiteit om online te doen. Deze week gaan we verschillende gerechten maken [online@scoutingstjan.nl](mailto:online@scoutingstjan.nl) en wie weet bouwen we jouw bouwwerk in het groot op het HK.**



**Let op! Vraag altijd van tevoren toestemming aan je ouders voordat je met koken gaat beginnen.**

## KANEELROLLEN VOLGENS RECEPT ZWEEDSE SCOUTING



### Je hebt nodig:

- Kommen of mokken Lepels
- Koekenpan
- Fornuis (of een buiten op een brander)
- Ingrediënten (zie hieronder)
- Eventueel de video (voor visuele ondersteuning)

### Ingrediënten

- Tortilla's of flatbreads
- 150 g boter (plus extra om te bakken)
- 80 g suiker
- een eetlepel kaneel

### Video:

[https://www.youtube.com/watch?v=9jUhea9-0w&feature=emb\\_title](https://www.youtube.com/watch?v=9jUhea9-0w&feature=emb_title)

### Recept:



facebook.com/scoutingstjan



scoutingstjan.nl/

- 1.) Meng de boter, suiker en kaneel in een kom of kopje.
- 2.) Bestrijk de tortilla's met het kaneelmengsel en rol het op.
- 3.) Steek je fornuis of brander aan en zet de koekenpan erop.
- 4.) Doe wat boter in de pan en laat het smelten. Als de boter een beetje borrelt, doe je de tortilla's in de pan.
- 5.) Als ze te groot zijn, kun je ze in kleinere stukjes snijden.
- 6.) Laat de rolletjes een tijdje bakken tot ze goudbruin zijn.
- 7.) Dit duurt enkele minuten, afhankelijk van de brander.
- 8.) Draai de rolletjes om en laat ze aan de andere kant bakken.
- 9.) Als ze goudbruin zijn, haal ze dan uit de pan, snijd ze in hapklare stukjes en laat ze afkoelen.
- 10.) Geniet van deze lekkere Zweedse hapjes!

**Veel plezier &  
creativiteit!**



# Scouting @ Thuis WEEK 2



**Hallo Verkenners! Wij hebben deze week weer een leuke activiteit om online te doen. Deze week gaan we verschillende gerechten maken [online@scoutingstjan.nl](mailto:online@scoutingstjan.nl) en wie weet bouwen we jouw bouwwerk in het groot op het HK.**



**Let op! Vraag altijd van tevoren toestemming aan je ouders voordat je met koken gaat beginnen.**

## WRAPROLLETJES MET KIPFILET EN ROOMKAAS



### Je hebt nodig:

- Koekenpan
- Fornois (of een buiten op een brander)
- Keukenmes en botermes
- Snijplank

### Ingrediënten

- 2 middelgrote tortilla wraps
- Roomkaas (eventueel met kruiden-knoflook)
- 6 plakjes kipfilet
- Handvol verse rucola
- Eventueel wat zwarte peper uit de molen

### Recept

- 1.) Verhit de grote bakpan op middel-hoog vuur en wacht tot deze heet genoeg geworden is. Voeg niets anders in de pan dan enkel een tortilla per keer. Bak elke tortilla aan beide kanten bruin.
- 2.) Haal de tortilla dan uit de grote bakpan en verdeel roomkaas over 1 kant van de tortilla met behulp van een botermesje.
- 3.) Verdeel kipfilet plakjes en een handvol rucola over de tortilla heen. Maak af door er (versgemalen) peper overheen te strooien. Rol de tortilla dicht en snijd in kleinere plakken met behulp van een koksmeis.

Geniet van je supersnelle tortilla rolletjes met kip, smakelijk!



facebook.com/scoutingstjan



scoutingstjan.nl/

**Veel plezier &  
creativiteit!**



# Scouting @ Thuis WEEK 2



**Hallo Verkenners! Wij hebben deze week weer een leuke activiteit om online te doen. Deze week gaan we verschillende gerechten maken [online@scoutingstjan.nl](mailto:online@scoutingstjan.nl) en wie weet bouwen we jouw bouwwerk in het groot op het HK.**



**Let op! Vraag altijd van tevoren toestemming aan je ouders voordat je met koken gaat beginnen.**

## TOSTI KNAKWORST



### Recept

- 1.) Snijd een rode ui in halve ringen.
- 2.) Besmeer 3 boterhammen met een Sweet chili saus of curry saus.
- 3.) Beleg de boterhammen daarna met kaas, rode ui en knakworst. Leg de andere boterham erop.
- 4.) Bak de tosti's ongeveer 5 minuten op een tostigrill.

### Je hebt nodig:

- Tosti-ijzer
- Snijplank
- Mes

### Ingrediënten

- 6 witte boterhammen
- 1 blikje knakworst
- 3 tl/el currysous of sweet chili saus
- plakjes kaas
- 1 rode ui



facebook.com/scoutingstjan



scoutingstjan.nl/

**Veel plezier &  
creativiteit!**



# Scouting @ Thuis WEEK 2



**Hallo Verkenners! Wij hebben deze week weer een leuke activiteit om online te doen. Deze week gaan we verschillende gerechten maken [online@scoutingstjan.nl](mailto:online@scoutingstjan.nl) en wie weet bouwen we jouw bouwwerk in het groot op het HK.**



**Let op! Vraag altijd van tevoren toestemming aan je ouders voordat je met koken gaat beginnen.**

## FRIKANDELBROODJES

### Je hebt nodig:

- Oven
- Snijplank
- Mes
- Deegroller
- bakpapier

### Ingrediënten

- 2 plakjes bladerdeeg (ontdooid)
- 1 frikandel (uit de diepvries)
- 1 eetlepel curry
- eventueel 1 ei

**Recept (video: <https://youtu.be/6UkmL9suYFw>)**

- 1.) Verwarm je oven voor op 210 graden.
- 2.) Snijd 1 plakje bladerdeeg door midden. (zie plaatje)



2.) Rol de helft van het bladerdeegvelletje een beetje uit met een deegroller.

3.) Snijd de frikandel in tweeën en smeer de helft van het bladerdeegvelletje, die je niet hebt uitgerold, in met een beetje curry. Leg vervolgens de halve frikandel op dit velletje bladerdeeg.

4.) Leg het uitgerolde bladerdeegvelletje er overheen en druk de randjes aan met een vork. Maak eventueel een paar inkepingen in het bladerdeeg aan de bovenkant en bestrijk de frikandelbroodjes met wat ei (optioneel). Zie hieronder



5.) Zet de frikandelbroodjes voor circa 20 minuten in de oven en smullen maar!