

Sterrenpizzaatjes

Snij de plakjes kaas in sterretjes van verschillende grootte: grote en kleine. Er bestaan vormpjes die je het werk wat makkelijker kunnen maken. Rol het deeg open, snij er met een bekertje schijfjes uit van 6 à 7 centimeter doorsnee. Leg bakpapier op de ovenplaat en bedek elk schijfje deeg met gezeefde tomaten, olie, oregano en zout. Zet alles in een voorverwarmde oven van 200 graden. Haal de pizza's na 10 minuten uit de oven. Pas wel op want de ovenplaat is heet! Leg de sterretjes op de pizza's. Door de hitte van de tomaten zullen die een beetje smelten.

Wat je nodig hebt
voor vier
personen
Tijd: 45 minuten

bakpapier
deegroller

- 1 pakje vers pizzadeeg
- gezeefde tomaten
- plakjes jonge kaas
- oregano
- olijfolie
- zout

Eet smakelijk



De tip van Geronimo Stilton

Kleine pizza's zijn altijd *heerlijk*. Gedraag je niet als een domme uitgehongerde veelvraat als je ze op tafel hebt gezet. Neem geen megahappen: denk aan je *arme maag*! Voedsel dat met **GROTE** stukken in je maag belandt is veel, veel moeilijker te verteren. Kauw dus altijd goed en eet met je mondje dicht!



Sterrenpizzaatjes

Het wortelmeertje

Schil de wortelen met de hulp van een volwassene en snij er een dunne reep af die het zeil zal worden van het bootje. Leg het zeil even opzij en snij de rest van de wortel in schijfjes. Snij ook de prei in schijfjes. Doe de wortel, de preischijfjes met de melk en ongeveer 1,5 dl water en een beetje zout in een pan. Laat dit zachtjes aan de kook komen. Pureer de groenten na twintig minuten kooktijd tot een gladde soep en doe er wat olie bij.

Terwijl de groente kookt, maak je de bootjes: snij de courgette in de lengte door midden en maak aan een kant een punt, zoals bij de voorkant van een boot. Hol een stuk van de courgette uit om de bodem van het bootje te maken. Schuif het 'zeil' op een cocktailprikkers die je vervolgens in de bodem van het bootje steekt. Als de soep klaar is, giet je het in een diep bord. Zet een bootje in het midden en versier de borden met de visjes.

Wat je nodig hebt
voor 2 personen
Tijd: 20 minuten

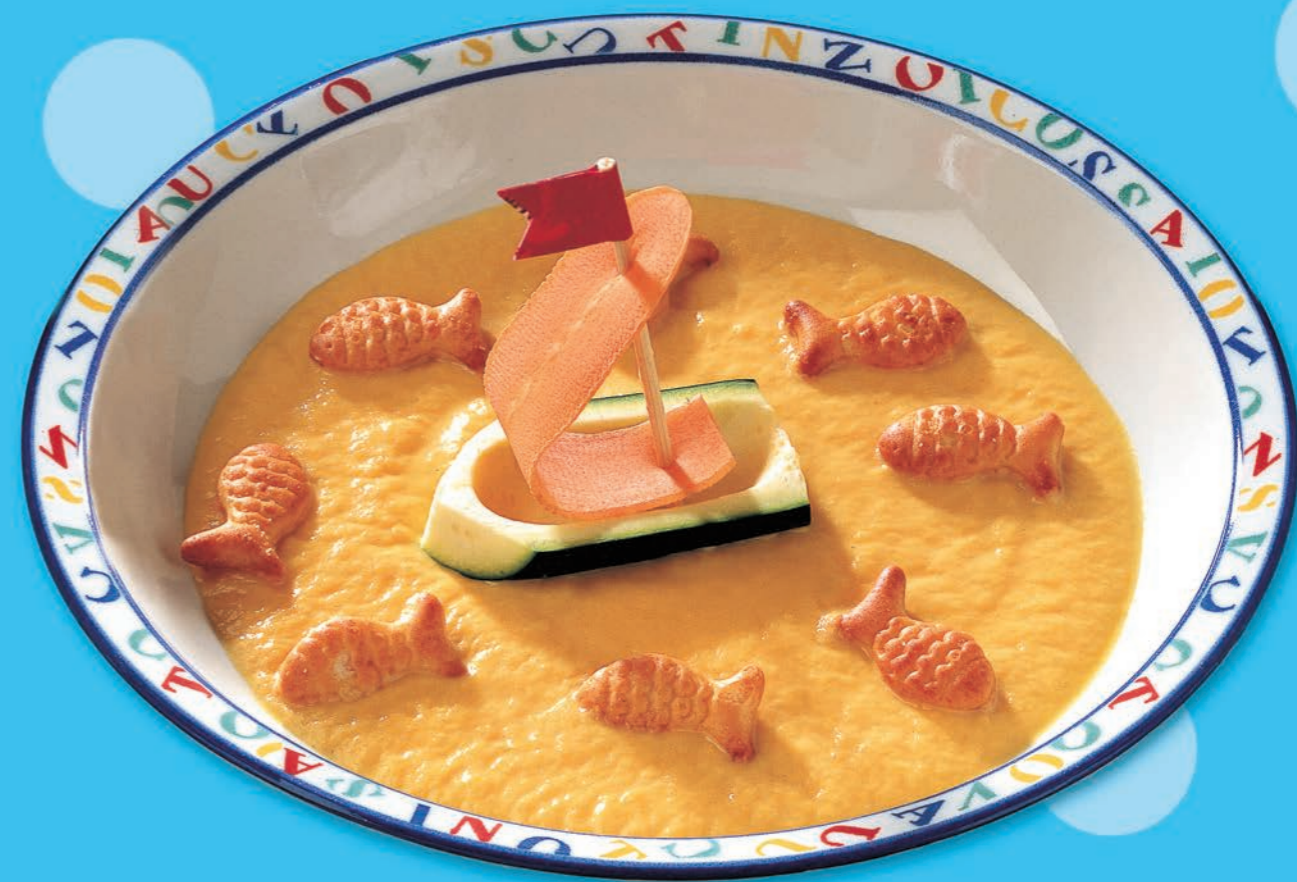
- 250 gram wortelen
- 1,5 deciliter melk
- 30 gram prei
- 1 kleine courgette
- visjes uit een pakje aperitiefzoutjes
- olijfolie
- zout
- cocktailprikkers

Eet smakelijk



De tip van Geronimo Stilton

Gi-go-geitenkaas! Dit is echt een supercool gerecht omdat er groenten en melk in zit. In groenten zitten heel veel vitamines en melk bevat veel calcium. Dat bevordert de **GROEI** en versterkt de **BOTTEN**. Doe net als Benjamin en hou een zeilwedstrijden over de wortelmeertjes.



Het wortelmeertje

De pizzaklok

Deeg kun je in de winkel kopen, maak het dan klaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Bestuif je werkblad met bloem. Kneed het deeg 5 minuten met beide handen. Maak een bolletje en leg dit op een schotel. Bedek dit met een vochtige, schone keukenhanddoek. Laat alles 20 minuten rusten op een warme plaats.

Daarna maak je de pizza klaar: rol op je werkblad het bolletje met een deegroller tot een platte schijf. Smeer een taartvorm of ovenschaal in met olijfolie en leg daar de pizzabodem in. Bedek de pizzabodem met de gezeefde tomaten. Druppel er een beetje olijfolie over en strooi er een beetje oregano en zout over. Zet alles in een voorverwarmde oven van 200 graden. Haal de pizza na 10 minuten uit de oven. Pas wel op want de pizza is heet! Leg alle andere ingrediënten op de pizzabodem zoals op de foto. Voor de uren gebruik je schijfjes mozzarella, plakjes jonge kaas, schijfjes worst, stukjes olijf en blokjes of reepjes paprika. Voor de wijzers gebruik je worstjes die je in reepjes snijdt. Zet alles nog 3 à 4 minuten in de oven.

Wat je nodig hebt
voor één pizza
Tijd: 45 minuten

taartvorm of ovenschaal
deegroller

- 100 gram brooddeeg
- een beetje bloem
- gezeefde tomaten
- mozzarella
- 1 Frankfurter worstje
- zwarte olijven
- 1 rode paprika
- jonge kaas
- oregano
- olijfolie
- zout

Eet smakelijk

De tip van Geronimo Stilton

Trek altijd ovenhandschoenen aan als je een pan van het **VUUR** of uit de **oven** haalt. Draai de **handvatten** van de pannen altijd naar de zijkant van het fornuis zodat je niet het risico loopt dat je er aan blijft **haken** of tegenaan **stoot** zodat ze **vallen**.



De pizzaklok



Vrolijke pasta

Voor je vrienden kan je met de hulp van een volwassene dit heerlijk en kleurrijke voorgerecht maken. Was 10 blaadjes basilicum, droog ze voorzichtig af en doe ze in de mixer. Voeg daar 10 gepelde amandelen, 2 eetlepels gemalen parmezaanse kaas, een scheutje olie en een snufje zout aan toe. Als je het lekker vindt, kan je ook nog een gepeld teentje knoflook toevoegen. Mix alles goed fijn tot je een smeùige crème hebt. Snij de courgette in repen van een halve centimeter dik en hol de tomaat uit om er later vormpjes uit te kunnen snijden. Steek met vormpjes figuren uit de tomaat- en de courgetteschil. Ik heb kaartspelfiguurtjes gebruikt: harten, ruiten, schoppen en klaver.

Maak de pasta klaar zoals op de verpakking staat. Laat de pasta uitlekken. Doe het in een kom en meng alles met de saus die je eerst nog een beetje verdund met het kooknat van de pasta. Vergeet de figuurtjes niet toe te voegen.

Wat je nodig hebt
voor 4 personen
Tijd: 20 minuten

- 250 gram pasta (figuurtjes)
- 1 courgette
- 3 tomaten
- 10 amandelen
- 10 blaadjes basilicum
- 2 eetlepels parmezaanse kaas
- 1 teentje knoflook
- olijfolie
- zout
- uitsteekvormpjes

Eet smakelijk



De tip van Geronimo Stilton

Mjamjam mjamjam! Zoals mijn zus Thea zou zeggen. Dit is echt een recept om je pootjes bij af te likken. Het is lekker én gezond. En... voor speciale gelegenheden zou je er ook hartjes aan kunnen toevoegen. Dat zou een leuke manier zijn om te zeggen: **Ik mag je ontzettend graag.** ♥♥♥♥♥



Vrolijke pasta

Lachende snoetjes

Maak het zanddeeg volgens het recept op de volgende pagina.

Rol op een met bloem bestrooid oppervlak het deeg uit tot een dikte van 3 millimeter. Snij er met een glas ronde vormen uit met een doorsnede van circa 5 centimeter. Verzamel de rest van het deeg. Kneed het opnieuw en maak er nog meer ronde vormen mee. Zo gaat er niets verloren. Snij met een klein mesje in de helft van de vormen telkens ogen en een mond uit. Plaats alles op een beboterde bakplaat en zet het in een voorverwarmde oven van 180 graden. Haal het na 15 minuten uit de oven en laat het even afkoelen, maar zorg dat de taartjes niet helemaal koud worden.

Smeer de vormpjes zonder gezichtjes in met hazelnootpasta. Leg de andere vormpjes daar boven op en bestrooi alles met poedersuiker.

Eet smakelijk

Wat je nodig hebt voor 4 personen

Tijd: 20 minuten

voor de taart:

- 500 gram witte bloem
- 300 gram boter
- 200 gram fijne suiker
- 4 eierdooiers
- vanille
- citroenschil
- zout
- witte bloem voor je werkvlak
- boter voor de bakplaat

voor de vulling en versiering:

- 1250 gram hazelnootpasta
- poedersuiker



Lachende snoetjes

De tip van Geronimo Stilton

En hier is dan weer één van mijn megatips! Jij weet waarschijnlijk het beste wat je familie en goede vrienden graag eten. Dus kan je sommige recepten ook aanpassen aan hun smaak en voorkeuren. In plaats van de **HAZELNOOTPASTA** kan je ook **SINAASAPPELJAM** gebruiken, want daar hield je vriendje toch van... Je kan ook kastanjepuree gebruiken of **GEKLEURDE** hagelslag om je zusje blij te maken... Ze zullen het vast heel leuk vinden.



Beestjes

Eet smakelijk

Maak het zandtaartdeeg volgens het recept.

Rol het deeg 3 millimeter dik uit en snij er de figuurtjes uit. Leg op een bakplaat met bakpapier. Bak ze gedurende 15 minuten in een voorverwarmde oven van 180 graden. Laat ze afkoelen. Maak ondertussen het chocoladeglazuur: meng in een pan de poedersuiker, de helft van het eiwit en enkele druppels citroensap. Wanneer alles goed gemengd is, kleur je het glazuur met de gesmolten chocolade. Versier de koekjes met het chocoladeglazuur als ze zijn afgekoeld (zie foto).

Zandtaartdeeg

Zorg dat je de boter eerst op kamertemperatuur hebt gebracht en in blokjes hebt verdeeld. Meng op je werkblad de boter met de bloem snel tot één geheel, zo zullen andere ingrediënten zich beter mengen met geheel. Maak een kuiltje in dit deeg en doe er de suiker, de citroenschil, de vanille, de 4 eierdooiers en het snufje zout in. Kneed alles goed, maak daarna een bol van je deeg en rol die in doorzichtig keukenfolie. Laat het 30 minuten rusten in de koelkast. Rol daarna het deeg uit op de dikte die je recept vereist op een met bloem bestrooid werkvlak.

Wat je nodig hebt voor 4 personen

Tijd: 40 minuten + de rusttijd van het deeg

voor het zandtaartdeeg:

- 500 gram witte bloem
- 300 gram boter
- 200 gram fijne suiker
- 4 eierdooiers
- vanille
- citroenschil
- zout
- witte bloem voor je werkvlak

voor het chocoladeglazuur:

- 150 gram poedersuiker
- 1 ei
- citroensap
- 170 gram chocolade

De tip van Geronimo Stilton

Ik zeg altijd tegen mijn neefje Benjamin: het **ontbijt** is de belangrijkste maaltijd van de dag. Dan moet je de nodige energie opdoen voor de rest van de dag. Maar ook in de middag heb je af en toe behoefte aan extra energie. Drink dan bijvoorbeeld een lekker glas **WARME** melk, waar je koekjes in kunt dopen. Zoals je in dit recept ziet, kan je zelf het **uiterlijk** van je koekjes bepalen. Zorg dat er voldoende koekjes zijn voor iedereen.



Beestjes