





TIPS VOOR TIENERS

Tieners hebben altijd honger, maar je hebt natuurlijk geen zin om steeds wat te gaan klaarmaken. De volgende snacks zijn lekker en snel te maken... zo is een tienermaag snel gevuld.

Mijn top drie van tips voor tienersnacks

- * Worstjes: als je voor een of ander gerecht de oven gebruikt, bak dan meteen ook wat chipolataworstjes. Doe ze in een ovenschaal, schenk er wat heldere honing over en bak ze goudbruin. Ze zijn onweerstaanbaar en zeer handig voor als je kinderen hongerig van het strand terugkeren. Ik garandeer je dat de worstjes aan het eind van de dag allemaal op zijn!
- * De vissticksandwich: bewaar een klein pakje vissticks in je piepkleine diepvriesvakje; je weet maar nooit wanneer je ze nodig zult hebben!
- * Snelle pizza's: bij slecht weer is het leuk om rond lunchtijd wat minipizzabodems te pakken en de kinderen hun eigen pizza's te laten maken. Laat ze op een regenachtige dag maar snijden, raspen en nadenken over hun eigen pizza... en je hoeft gelijk geen lunch meer te verzinnen.

pommes d'amour

Als kind was ik dol op toffeeappels. Toen ik ze voor het eerst voor mijn kinderen maakte, vonden ze het eng om erin te bijten. Nu maak ik ze geregeld. Voor mij en Rowland snijd ik er een met een getand mes in plakken; wij zijn te bang om een tand kwijt te raken als we een hele eten.

Bereiding

Was en droog de appels en steek de lollystokjes erin. Vet een bakplaat in; hier komen de appels op te staan nadat ze met toffee zijn bedekt.

Doe de suiker, boter, azijn, het water en de suikerstroop in een pan en laat de suiker langzaam oplossen. Breng het mengsel aan de kook en laat het ongeveer 6 minuten flink koken. Als de toffee ineens donkerbruin van kleur wordt, is hij klaar.

Draai steeds één appel 10 seconden lang door de toffee. Zet de appels op de bakplaat en laat ze afkoelen. Zet de bakplaat vlak bij het fornuis, zodat je geen toffee morst.



Voor 6 toffeeappels

6 appels (Cox of een andere kleine, zure appel)
houten lollystokjes
225 gr kristal- of rietsuiker
2 eetl. boter
1 theel. moutazijn
5 eetl. water
1 eetl. suikerstroop

