

LEVEN

goedleven@hln.be



Mijn favoriete kermiseten is een geweldige dot suikerspin. En geen carnavalsstoet zonder een grote zak oliebollen of appelbeignets met heel veel poedersuiker. Hoewel, zo'n Brusselse wafel met een toren slagroom - wie kan daaraan weerstaan?

Februari en maart zijn de maanden van carnaval, kermissen en foren. Druk en lawaaiig maar ook heerlijk om er eens helemaal uit te zijn! Op 9 maart staat 'mijn' Halle op z'n kop



Kermis in de keuken

SOFIE



kookt

Sofie Dumont is de chef van Les Eleveurs in Halle. Elke week stelt zij enkele frisse gerechten voor die u zo kan klaarmaken bij u thuis.

VERVOLG 61



Suikerspin

Mijn 'guilty pleasure' op de kermis? Een grote suikerspin. Het liefst eet ik ze zonder roze kleurstof, met verse kaneel. Maar je kan je spin ook pimpen met zwarte peper uit de molen, een snuffje gemalen tonkabonen of gehakte nootjes – zolang het maar iets droogs is.

- ✓ kristalsuiker
- ✓ satéprikkers
- ✓ een suikerspinmachine
- ✓ eventueel: kleurstof

Laat de machine een vijftal minuten voorverwarmen. Schakel ze uit, giet een lepeltje kristalsuiker in het kuiltje in het midden, voeg eventueel een drupje kleurstof toe en zet de machine weer aan. Veel suiker zit er eigenlijk niet in een suikerspin: het is vooral lucht. De suiker smelt en wordt in het rond geslingerd: door de centrifugale kracht vormen er zich fijne draden. Het enige wat je moet doen, is die met je stokje opvangen en af en toe draaien, voor een mooie ronde vorm. Komen er geen draden meer tevoorschijn, zet de machine dan weer uit, vul suiker bij en begin opnieuw. Veel werk is het niet, je hebt alleen wat geduld nodig, zeker als je reuzensuikerspinnen wil draaien.

TIPS

- Vul een mooie pot met rijst en zet er je prikkers met de suikerspin in: een prachtig zicht, zo'n collectie wolken op stokjes.
- Je maakt je suikerspin zo groot of zo klein als je wil; je kan net zo goed **miniwolkjes** vormen, in tal van kleuren, om bijvoorbeeld een dessert mee te versieren. Zo'n suikerspin houdt best wel lang haar vorm maar ze is het lekkerst wanneer je ze meteen opeet.

Oliebollen

Beslag voor oliebolletjes heeft wat tijd nodig om te rijzen. Maar dat wachten wordt wel dubbel en dik beloond wanneer je je tanden in zo'n gloeiend hete bol zet. Dat je vol bloedsuiker hangt, hoort erbij.

BASISDEEG VOOR OLIEBOLLEN EN BEIGNETS:

- ✓ 400 gram bloem
- ✓ 400 ml melk
- ✓ 40 gram verse gist
- ✓ 20 gram kristalsuiker
- ✓ 20 gram vanillesuiker
- ✓ 1 ei
- ✓ zeste van een sinaasappel

Meng de bloem met de suiker. Warm de melk licht op tot ze lauwwarm is en verkrumel er de gist in. Meng met de bloem en roer stevig met een klopper: er mogen geen klonters meer in zitten.

Klop je ei met de mixer op tot het schuimig is en giet bij de mengeling. Voeg de zeste toe, meng en sluit de pot hermetisch af met een vel huishoudfolie.

Laat het deeg minstens een half uur rusten op een warme plek in huis of op de radiator.

BAKKEN

Neem de helft van het deeg (en hou de andere helft apart voor appelbeignets). Verhit de frituurolie op 180 graden. Schep met een ijsjeschep (of een kleine soeplepel of 'louche') een bolletje deeg uit de kom en laat het in de olie glijden. Bak niet te veel oliebolletjes ineens: ze kunnen aan elkaar plakken.

Draai de oliebolletjes tijdens het bakken af en toe met een vork om zodat ze overal even bruin bakken.

Reken op 2 à 3 minuten aan beide kanten. Laat ze goed uitlekken, bestrooi ze met poedersuiker (of zet de strooibus op tafel) en dien op.

TIP

Bak er eerst eentje, als test. Misschien is je deeg niet slap genoeg en moet er nog wat melk bij

Dit is best een stevig deeg. Heb je het liever wat luchtiger, giet er dan een extra scheut bier of melk bij



Brusselse wafels

Een wafel heeft iets magisch: krokant van buiten en zacht van binnen. Een perfect gebakken wafel is vederlicht – dat mag je gerust compenseren met een flinke dot slagroom bovenop! Probeer eens deze speciale versie, met onvervalste cacao & cappuccinosmaak.

BASISDEEG (VOOR 25 A 30 WAFELS)

- ✓ 200 gram boter op kamertemperatuur
- ✓ 600 gram bloem
- ✓ 4 eieren
- ✓ 50 ml melk
- ✓ 50 ml water
- ✓ 25 gram verse gist
- ✓ een snuifje zout

Warm de melk en het water licht op en brokkel de gist in het lauwe mengsel. Roer tot de gist opgelost is. Splits de eieren, meng de dooiers bij de melk en klop goed los. Zeef de bloem en strooi ze onder voortdurend roeren (met de klopper of de mixer) onder de melk tot een glad beslag.

Smelt de boter, maar haal ze van het vuur voor alles gesmolten is. Laat even afkoelen en giet de lauwe boter bij het beslag. Klop de eiwitten met een snuifje zout stijf in een propere kom, met een propere klopper en meng heel voorzichtig door het beslag.

Sluit de kom af met huishoudfolie en laat 30 à 45 minuten rusten op een warme plek in huis. Het deeg moet verdubbelen in volume.

Vet je wafelijzer in met olie en verhit het. Bak de wafels goudbruin, bestrooi ze met poedersuiker en spuit er een flinke laag slagroom over.

CACAOCAPPUCCINO SLAGROOM

- ✓ 300 ml slagroom
- ✓ 2 eetlepels gemalen Sweet Mix Choco Cappuccino
- ✓ een theelepel cacao-poeder

Klop alles samen op tot de slagroom stijf is. Doe in een spuitzak en spuit een mooie baan op elke wafel.

Appelbeignets

Bak met de andere helft van het beslag appel- of fruitbeignets: dat is niet meer of minder dan oliebolletjes met een stukje fruit in: appel, ananas, banaan, peer... Je kan er verrassend mee uitpakken en ze zijn toch wat lichter dan de gewone oliebolletjes.

- ✓ de helft van het oliebolletjesbeslag
- ✓ 150 à 200 ml melk
- ✓ appels (of bananen, peren, ananas...)
- ✓ Sweet Mix Amaretto Cassia
- ✓ bloedsuiker

Giet de melk bij de resterende helft van het gerezen oliebolletjesbeslag en laat het nog een keer rijzen. Haal ondertussen met een appelboor het klokhuis uit de appels en snij in drie à vier dikke plakken – genoeg voor evenveel beignets.

Dep ze droog met een handdoek of keukenpapier: als je appel nat is, plakt je deeg er niet goed aan vast en mislukt je appelbeignet.

Haal je stuk appel door het beslag, zorg dat het helemaal bedekt is en bak 4 minuten op 180 graden. Laat uitlekken op keukenpapier, bestrooi met poedersuiker en Sweet Mix Amaretto Cassia en dien op.



Aan de bak!

Ben je ook helemaal in de feest- en bakmood? Met deze boeken heb je meteen nog meer inspiratie om aan de slag te gaan, van gekke taarten tot subtiele fruitdesserts. Omdat zoet toch zo lekker is.

Stapelgekke taarten

Inge Sap doet het weer! Na haar originele Yollies goochelt ze deze keer met stapelgekke taarten: wonderbaarlijke torens van snoep, fruit en cakejes. Het perfecte inspiratieboek voor ouders die dol zijn op zelfgemaakte verjaardagstraktaties en onweerstaanbare kinderfeestjes. Met duidelijke stap-voor-stapbeschrijvingen van de fameuze stapeltaarten, in zowel zoete als gezonde versie.



Stapelgekke Taarten,
Inge Sap,
Stichting Kunstboek, 17,95 euro



Zalig Zoet

Droom je ook wel eens van zo'n wonderbaarlijk gedecoreerde taart? Dan is dit boek een absolute must! 'Zalig Zoet' is de shop van Inge Brusselmans, gespecialiseerd in taartontwerpen op maat voor alle feestelijke gelegenheden: verjaardagen, eindejaar, vaderdag, kinderfeestjes en kermispartijtjes. Suikerfondant, boterroom of marsepein: van elk materiaal leer je de technieken en handigheidjes. Met duidelijke stap-voor-stapfoto's, die je naar 16 perfect afgewerkte taarten gidsen.

Zalig Zoet,
Inge Brusselmans,
eskabee, 17,95 euro

Boutique baking

Je hebt mooie, grote, chique, opvallende, kleine, verfijnde, klassieke, vernieuwende en bijzondere baksels. Peggy Porschen maakt ze allemaal, en hoe! Niet toevallig is ze wereldwijd een van de meest vooraanstaande namen op het gebied van bakken en decoreren, met tal van sterren als klant. Elke creatie van Peggy Porschen is een wonder op zich: niet voor niets runt ze een van de mooiste 'baking boutiques' van Londen. Met duidelijke stap-voor-stapuitleg en veel foto's van haar wonderbaarlijke baksels.

Boutique baking,
Peggy Porschen,
Terra, 25 euro



Patisserie met fruit

Met welke appel maak je de lekkerste soufflé? Kun je perziken combineren met aardbeienconfituur? Of pruimen met chocolade? En met welke vruchten maak je de beste beignets? Meester-banketbakker Kris Goegebeur zet in dit boek acht fruitsoorten centraal, waaronder appel, peer, kers en rabarber. En ging op zoek naar de 60 meest perfecte combinaties voor het ultieme fruitdessert. Zoals een bazoekataart met frambozen en tempura van kwepeper?

Patisserie met fruit,
Kris Goegebeur,
Lannoo, 49,99 euro