

Vera de Muis en haar vriendjes

VERA  
de  
Muis  
Marjolaine Bastin

Vera de Muis is dol op koken. En haar vriendjes proeven graag alle lekkere dingen die ze maakt. Zelf maken ze ook wel eens iets. Een heerlijke Bastognecake bijvoorbeeld, of een frisse frambozen-yoghurtshake. De recepten hiervoor vind je in dit kookboek. Vera en haar vriendjes vertellen je wat je moet doen. Veel plezier!



ISBN 978 90 5116 100 7



9 789051 161007



Marjolaine Bastin



KOKEN MET VERA



De Vier Windstreken



VERA  
de  
Muis  
Marjolaine Bastin

Vera de Muis en haar vriendjes

# KOKEN MET VERA

Samen lezen  
samen koken



De Vier Windstreken





VOOR MEREL EN ROOS

Vera de Muis en haar vriendjes

VERA  
de  
Muis  
*Marjolein Bastin*

# KOKEN MET VERA



© 2009 De Vier Windstreken, Rijswijk  
Tekst en illustraties van Marjolein Bastin  
Alle rechten voorbehouden. Gedrukt in België  
NUR 216,274 / ISBN 978 90 5116 100 7

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke andere wijze dan ook zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Bezoek ons ook op internet, [www.vierwindstreken.com](http://www.vierwindstreken.com),  
en meld u aan voor onze nieuwsbrief.



De Vier Windstreken



# INHOUD

<b>Vera de Muis en haar vriendjes</b>	8
<b>Zoete koek</b>	
Hollandse krakelingen	10
Rodekaterkoekjes	12
Kattentongen	14
Schotse short bread-koekjes	16
Havermoutkoekjes van Oma Vlaardingen	18
Kokosmakronen	20
Hondenkoekjes van Saar	22
<b>Uitdelen</b>	
Kaas-zebra's	24
Abrikozen in chocola	26
Kruiden-kaaskoekjes	28
Kamelenpoep	30
<b>Mmm, cake</b>	
Bastognecake	32
Oma's tulband	34
<b>Vera's specialiteiten</b>	
Flensjes	36
Wentelteefjes	38
3 in de pan	40
Honingwentelteefjes	42
Kruiden drogen	44
<b>Broodjes bakken</b>	
Kruidenbrood	46
Turkse zachtje broodjes	48
<b>Op brood</b>	
Aardbeienjam	50
Abrikozenjam	52
Pindakaas	54
<b>Heel gezond</b>	
Salade à la Vera	56
Omeletje gezond	58
Groentesoepje	60
Roerbak-rutjeflutje	62
Paddenstoelen	64
Stamppot Raapstelen	66
<b>Toetje toe</b>	
Hoera, vlaaaaa!	68
Zoete egeltjes	70
Gebakken appeltjes	72
<b>Proost!</b>	
Frambozen-yoghurtshake	74
Aardbeien-bananenshake	76
Limonade	78
<b>Lekker december</b>	
Marsepeinen sneeuwballietjes	80
Kerstkoekjes	82
Hartige kerstkransjes	84
Hartige hapjes	86
Oliebollen	88
Kniepertjes	90
<b>Notities</b>	92

# Bianca

Bianca is Vera's deftige nicht uit de stad. Omdat het buitenleven haar goed doet, komt zij vaak op bezoek in het Blauwe Huisje. Bianca is dol op rood en draagt altijd rode jurken.



# Kipje

Het winterkoninkje Kipje woont samen met Vera, Popje, Saar en het Lieveheersbeest in het Blauwe Huisje. Haar eitjes worden door Vera gebruikt voor het pannenkoekenbeslag.



# Frits

Frits is misschien wel de beste vriend van Vera en hij is ook nog eens hartstikke handig. Dat hij een beetje slordig is, vindt Vera niet erg. Frits is verliefd op Bianca.



# Popje

Popje is Vera's kleine muizenpop. Ze is heel slim en weet altijd een oplossing te vinden voor problemen. En ze heeft een heel groot, warm hart voor zo'n klein Popje.



# Saar

Popje maakte voor Vera een lappenhond en zo werd Saar geboren. Vera was heel blij met Saar, daarom drukte ze haar stevig tegen haar hart. Plotseling voelde ze haar hart kloppen en kwam Saar echt tot leven.



# Vera de Muis en haar vriendjes

VERA de Muis  
Marjolaine Baatman



# Vera

Vera de Muis woont aan de rand van het bos in het Blauwe Huisje. Ze maakt het daar zo gezellig, dat haar vriendjes vaak op bezoek komen. Ze voelen zich helemaal thuis bij Vera. Of zouden ze alleen komen omdat Vera zo graag pannenkoeken bakt voor hen allemaal?





# Hollandse Krakelingen

Dit heb je nodig  
voor ca. 20 stuks:

- 4 plakjes diepvriesroomboterbladerdeeg  
(ontdoid)
- 50 gr kristalsuiker
- 1 tl gemalen kaneel
- 2 el gesmolten boter of margarine



Postmerel heeft diepvriesbladerdeeg uit de stad gehaald. Maar als hij in de keuken van Vera stapt, schrikt hij. "Jeetjemina Vera, het is helemaal ontdoid!"

"Dat komt goed uit," zegt Vera, en ze stroopt haar mouwen alvast op. "Het moet ook ontdoid zijn."

Vera legt vier plakjes bladerdeeg op elkaar en rolt ze uit tot een deeglap van ongeveer 20 x 20 centimeter. Nu mag Kipje helpen. Ze bestrijkt de deeglap met de gesmolten boter. Ondertussen roert Popje de kaneel door de suiker.



Vera strooit het suikermengsel over de deeglap en met een mes snijdt ze de lap in 20 reepjes van een centimeter breed. "Weten jullie hoe een acht eruitziet?" vraagt ze.

"Ik wel," roept Popje trots.

"Maak dan maar eens een acht van een reepje deeg," zegt Vera.

"Verroest!" zegt Popje. "Nou lijkt het wel een krakeling!"

"De eindjes goed vastdrukken, hoor!" zegt Vera.

Dan leggen ze alle krakelingen heel voorzichtig op de bakplaat die Vera met bakpapier heeft bekleed. De oven is al warm, 220 °C. In het midden van de oven bakken de krakelingen goudbruin krokant.

"Zullen we voortaan iedere dag van die lekker krakelingen maken?" vraagt Saar met volle mond. "Veel lekkerder dan hondenbrokjes."





# RODE KATER KOEKJES

"Ik heb weer een nachtmerrie gehad..." Jeetje, Popje ziet er nog steeds wit van en haar knieën bibberen. "Het was weer van die rooie kater..."

Getsie! Frits trekt zenuwachtig aan zijn snorharen. Saar doet gauw de buitendeur op slot.

"Weet je," zegt Vera, "als je ergens bang voor bent, moet je niet hard weglopen. Dan word je alleen maar banger. Nee, je moet erop af!"

"Ik ben gekke Henkie niet," zegt Popje verontwaardigd.

Nee, Vera wil natuurlijk ook niet dat Popje wordt opgegeten door die rode kater. Ze heeft een beter plan. Ze gaan rode koekjes bakken die de vorm hebben van die ellendige rode kater en die

## Dit heb je nodig:

- 150 gr zelfrijzend bakmeel
- 75 gr fijne tafelsuiker
- snufje zout
- 100 gr koude boter, in blokjes
- 3-4 el poedersuiker
- oranje levensmiddelenkleurstof



gaan ze dan allemaal achter elkaar opeten. En dan lekker kruimelen en héél hard smakken! Eerst zijn staart eraf bijten. Hap! En dan zijn oren. Hap! En dan is die kater op.

Weg! Foetsie! Verdwenen! Géén enge dromen meer voor Popje, want muizen kunnen poezen eten. O zo!

Vera mengt het bakmeel en de suiker met een snufje zout. Met twee messen snijdt ze de boter erdoor, net zo lang tot de boter heel fijn is verdeeld. Nu kneedt ze er vlug een deegje van, wat een uurtje afgedekt in de koelkast moet opstijven.

Na dat uur rolt ze het deeg uit tot een lap van een halve centimeter dik. Met een katervormpje steekt ze er allemaal koekjes uit. Popje is erg knap, die heeft niet eens een vormpje nodig. Ze weet uit haar hoofd hoe die kater eruitziet!

Dan bekleden ze de bakplaat met bakpapier en gaan de koekjes de oven in, die al voorverwarmd is op 175 °C. De katers hebben 15 à 20 minuten nodig om bruin te bakken. Op een rooster mogen ze afkoelen.

Ondertussen heeft Frits het glazuur gemaakt. Hij deed de poedersuiker in een kom en deed er druppel voor druppel wat water door tot het mengsel glad was. Toen roerde hij de oranje kleurstof erdoor.

Nu mag het glazuur op de koekjes gestreken worden. Laten drogen... en weg met de rode katers! HAP!





# Kattentongen

## Dit heb je nodig:

100 gr boter  
100 gr poedersuiker  
100 gr bloem  
1 zakje vanillesuiker  
snufje zout  
2 eiwitten

"Waarom snotter je, Saar?" vraagt Popje.

"Niemand houdt van mij, want niemand kookt voor mij!"

"Je hebt gelijk, Saar," zegt Popje, "het is al weer een hele tijd geleden. Zullen we dan nu weer eens wat lekkers voor jou maken? Waar heb je zin in?"

"Kattentongen!" roept Saar.

Heeft Popje dat goed gehoord? Vol afschuw kijkt ze Saar aan. "Ik kan poezen ook niet uitstaan. Ze eten me iets te veel muizen, zie je. Maar daarom ga ik hun tongen nog niet opeten. Foei Saar, schaam je diep!"

Vera geeft Saar een vette knipoog. "Daar gaan we dan!"

Popje kan het niet geloven. Is Vera ook al zo gemeen?

Ze gaat vlug in de kast onder de trap zitten. Hier wil ze niets mee te maken hebben.



Vera roert de boter met de suiker en de vanillesuiker mooi romig. Dan doet ze de ongeklopte eiwitten erbij. Ze zeeft de bloem, en dan gaat die er ook bij, samen met het zout. Roeren maar!

Saar weet al wat er nu gaat komen. Ze pakt de spuitzak met het gladde mondstuk. Vera vult hem met het deeg en op de beboterde bakplaat spuit ze langwerpige reepjes. Niet te dicht bij elkaar. De oven is al voorverwarmd op 175 °C. De kattentongen hoeven maar kort te bakken, tot de randen goudbruin zijn en het binnenste gedeelte nog geel. Klaar!

Heel langzaam gaat de deur van de trapkast op een kiertje open.

"Wat ruikt het hier lekker," zegt Popje.

Vera haalt de kattentongen voorzichtig van de bakplaat. "Wil jij ook een kattentongetje, Popje?"

"Het is mijn lievelingskoekje, hè Saar?" zegt Popje.







Ah, daar is Bianca! Ze is op vakantie geweest in Schotland door zich stiekem in een koffer te verstoppen.

“In Schotland denken ze dat alle muizen hier op klompen lopen,” giechelt Bianca. “Stom hè? En zal ik jullie nog eens wat vertellen?” zegt Bianca, terwijl ze een Schots tafelkleed uitpakt. “In Schotland hebben mannenmuizen rokken aan.” Saar kan het niet geloven.

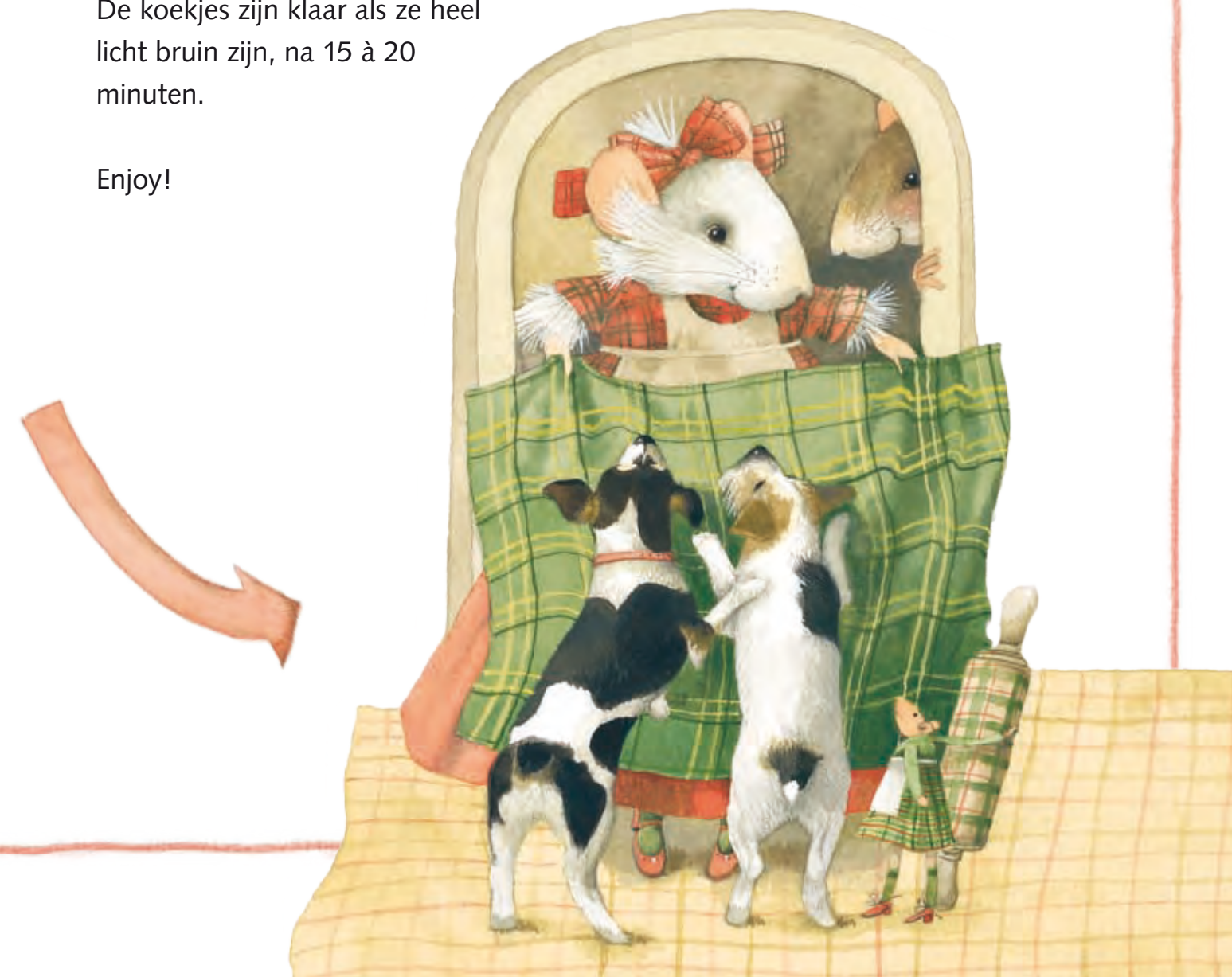
En nu fluistert Bianca: “Jaaaa... en met niks eronder!” Popje krijgt er kippenvel van. Wat een land!

“Het was ook een culinaire reis,” zegt Bianca deftig. Nou, Saar ziet zo ook wel dat Bianca lekker gegeten heeft: haar buik past niet meer zo goed in haar jurk! Gelukkig heeft Bianca ook een recept meegenomen. Leuk, ze gaan Schots doen! “Maar dan toch wel met een broek aan?” vraagt Popje ongerust.

Eerst gaat het snufje zout door de bloem. Dan mengt Bianca de boter met de suiker en een paar druppels vanille-extract. Daar gaat dan de bloem bij. Goed roeren, niet te lang, totdat het deeg mooi glad is. Van het deeg maakt ze nu een platte schijf, die in huishoudfolie in de koelkast mag. Minstens een uur!

Dan rolt Bianca het deeg uit op een met bloem bestoven plank. Het moet een centimeter dik zijn. Daaruit steken ze met zijn allen vormpjes. Saar en haar vriendinnetje Ruby maken de grootste vormen, want ze hebben honger. Vera bekleedt de bakplaat met bakpapier en ze leggen de vormpjes erop. Er mag ook nog wat basterdsuiker overheen gestrooid worden. De oven was al voorverwarmd op 190 °C. Vera schuift de bakplaat in het midden van de oven. De koekjes zijn klaar als ze heel licht bruin zijn, na 15 à 20 minuten.

Enjoy!






# HAVER- mout- KOEKJES van Oma Vlaardingen



Frits wil ook wel eens koken.  
"Ach joh, dat kun je niet.  
Jongens kunnen niet koken,"  
zegt Popje drakerig.  
"Flauwekul," zegt Vera. "Dat  
was misschien honderd jaar  
geleden zo. Je loopt achter,  
Popje!"








"Koks zijn altijd mannen," zegt Frits triomfantelijk.  
"Dat was ook honderd jaar geleden zo," zegt  
Popje, en ze steekt haar tong uit.  
"Weet je," zegt Frits, "mijn Oma Vlaardingen maakte  
zulke gave havermoutkoekjes. Lekker jongens, zó lekker!  
Eerst kneedden we de hele troep door elkaar. En plakken dat het deed!  
Heel verschrikkelijk. Maar het was wél lachen, hoor! Vooral als je met die  
plakvingers per ongeluk achter je oor krabde.  
Dan draaiden we er een soort soepballetjes van (ca. 2 cm). En op de  
bakplaat met bakpapier drukten we die dan een beetje plat. Ze moesten  
ongeveer 20 minuten in de oven, op 175 °C. En o ja, ze werden pas hard  
als ze afgekoeld waren.  
Weet je, als ik die koekjes proef, weet ik weer precies hoe mijn oma  
eruitzag en hoe lekker ze rook."

"Lekker hoor. Dankjewel, Oma Vlaardingen!" zegt Vera na een hapje.



## Dit heb je nodig:



200 gr havermoutvlokken  
200 gr boter  
200 gr suiker  
mespuntje zout  
snufje Bourbon vanille

