



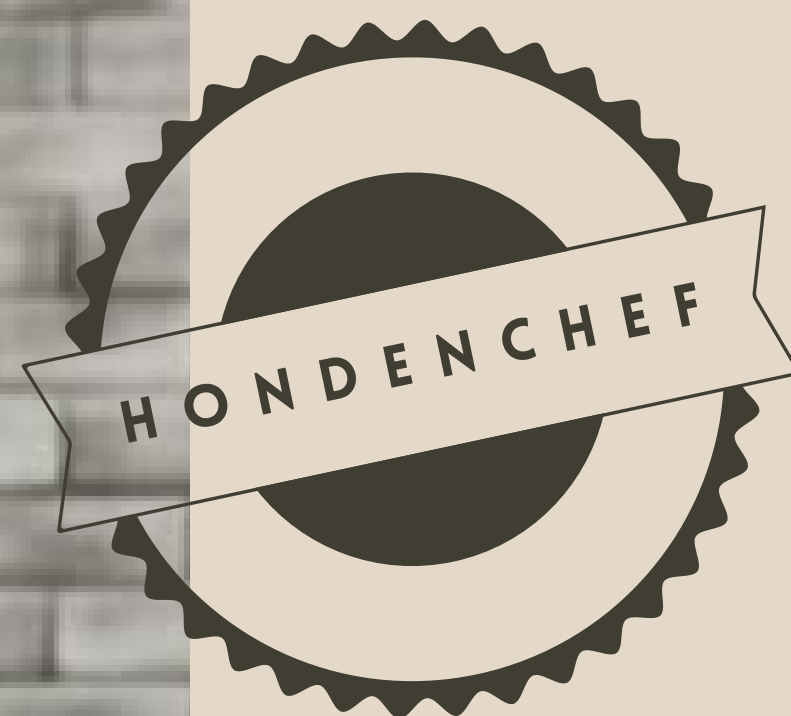
HONDEN

KOOKBOEK

Simpele Recepten

HONDENSCHOOL GOES





Dit is niet zomaar een kookboek, maar een feest van smaken en aroma's speciaal samengesteld voor jouw hond. Dus trek je schort aan, laat je creativiteit de vrije loop en aan de slag!

Veel kookplezier!!

*From Team
Hondenschool Goes*

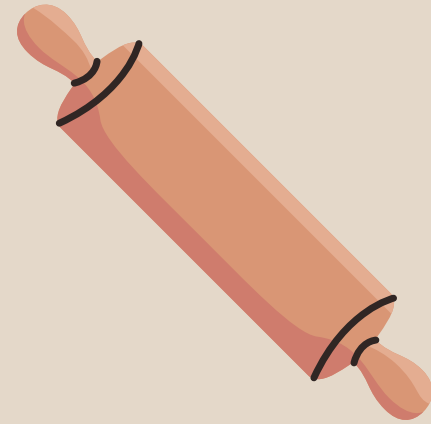
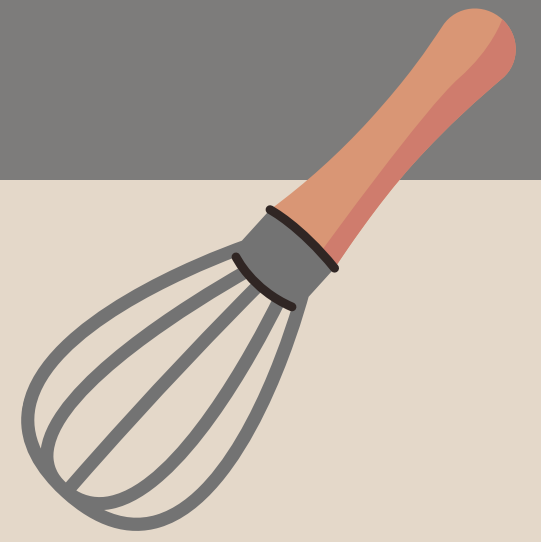


LEVERCAKE

Benodigheden

3 eieren
0,6 tot 0,75 kopje olijfolie of zonnebloemolie 1/3 of een 1/2 pond lever
(kippen,rund, in ieder geval geen varken)
2 koppen meel/tarwemeel

- Maal het vlees en meng het met de andere ingrediënten in een keukenmachine tot een mooi beslag.
- Dit beslag uitspreiden over een ingevette bakplaat en in de voorverwarmde oven van 250 graden in circa 20 minuten afbakken.
- De lever kan ter afwisseling vervangen worden door hartjes, sardientjes (uit blik) tonijn (uit blik) pakje Carnibest.)enz.



Let's eat
CAKE!



HONDEN PANNENKOEKEN

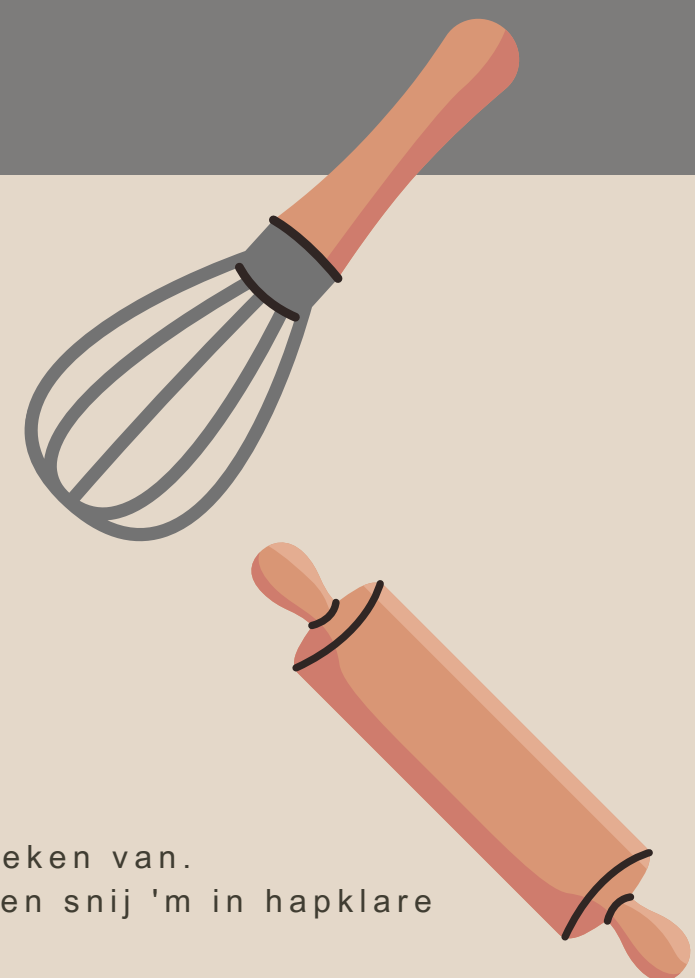
Benodigheden

3 eieren
circa 1 pakje roomkaas of kwark of melk
500 tarwemeel/bloem/zelfrijzend bakmeel
300 gram fijngemalen vlees. (lever, hart, carnibest, uitgelekt blikje tonijn/sardientjes)

Je roert dit door elkaar tot je een mooi pannenkoekenbeslag hebt. Hier bak je pannenkoeken van. Besmeer de pannenkoeken vervolgens met roomkaas, hüttenkäse of kwark. Rol deze op en snij 'm in hapklare stukken. Of....

Leg een pannenkoek op een bord, besmeer deze met roomkaas, kwark, Carnibest, gemalen vis o.i.d. Leg daarop de volgende pannenkoek, weer besmeren en zo doorstapelen tot je een leuke taart hebt.

Bij een hondenverjaardag kun je de bovenkant afsmeren met een dikke laag kwark (lijkt op slagroom, en daar de kaarsjes in zetten)

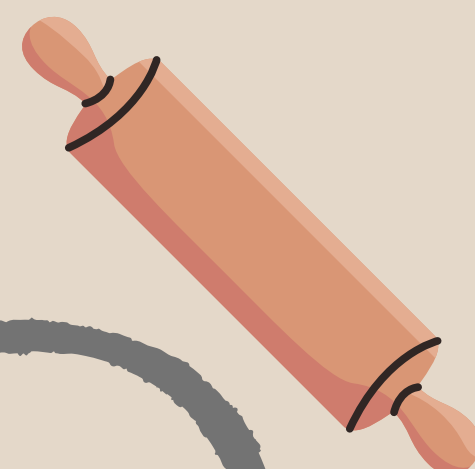
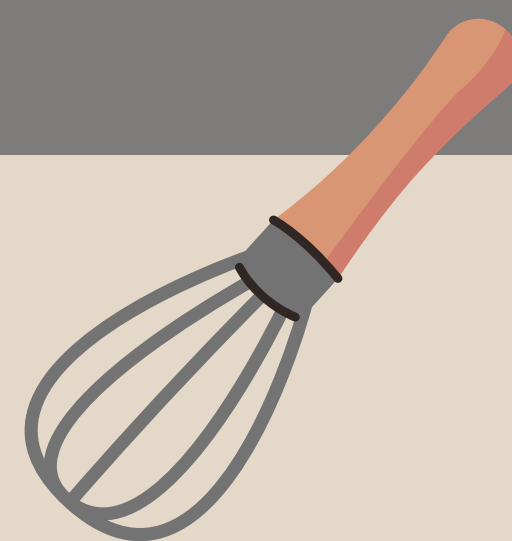


APPEL-KANEELKOEKEN

Benodigheden

2 grote appels
200 gram droge griesmeel
50 gram bloem
1 eetl. honing
1 ei
1/2 theelepel kaneel

Rasp de appel en meng met kaneel, de honing en het ei in een kom
Voeg griesmeel en bloem toe en roer alles door elkaar.
Maak bergjes van het beslag op bakpapier
Bak 20 minuten op 180 graden in een voorverwarmde oven.
Draai de koekjes om en bak nog eens 10 minuten.

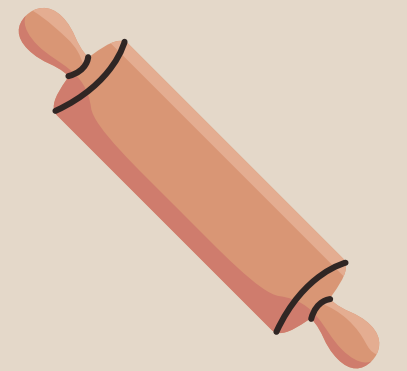
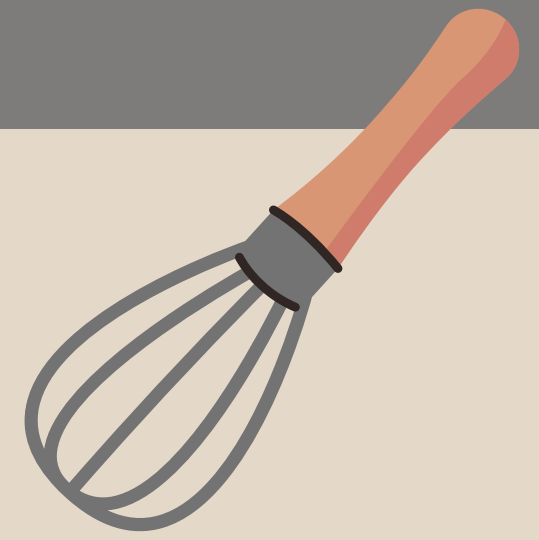


POMPOENKUSSENTJES

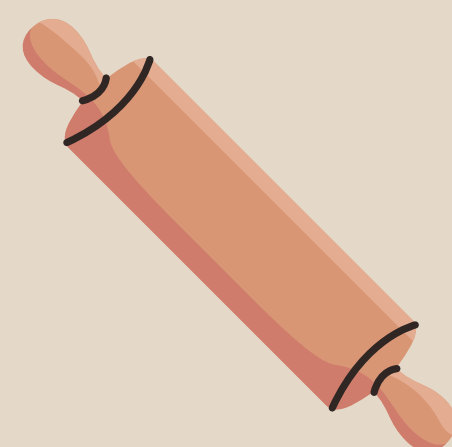
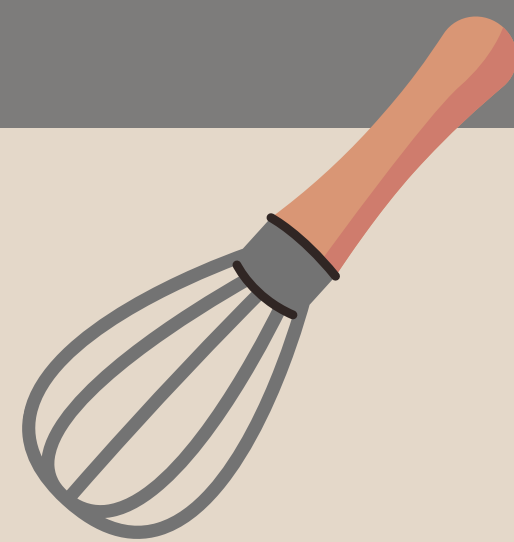
Benodigdheden

250 gram pompoen
200 gram bloem
4 el magere kwark
1 theelepel kaneel
1/2 theelepel bakpoeder

Snij de pompoen in stukken en verwijder de pitten.
Kook de pompoen 10 minuten
Pureer de pompoen en voeg de kwark en kaneel toe.
Scheep hier de bloem en het bakpoeder door.
Scheep de massa in een spuitzak en maak toefjes op een bakplaat.
Bak de toefjes op 160 graden, 15 minuten.



VERJAARDAGSTAART



Benodigdheden

3- 4 pond kip of kalkoen gehakt (zonder bot)
1 pond gekookte zilvervliesrijst rijst
1 pond grof gehakte, verschillende groentes (wortels, bleekselderij, koolraap, boontjes, peterselie e.d.)
3-4 teentjes fijngehakte knoflook
2 eieren
2 eetlepels olijfolie
1 lepel bakpoeder
200- 250 gram volkoren/tarwemeel of havermout

Meng alles door elkaar en doe het mengsel in ingevette springvorm.
Bak 1-1 1/2 uur op 175 graden
Wanneer de taart is afgekoeld kan je het met kwark of yoghurt als "slagroom" bestrijken, en dan kunnen de kaarsjes erop

*Een fijne honden
verjaardag*



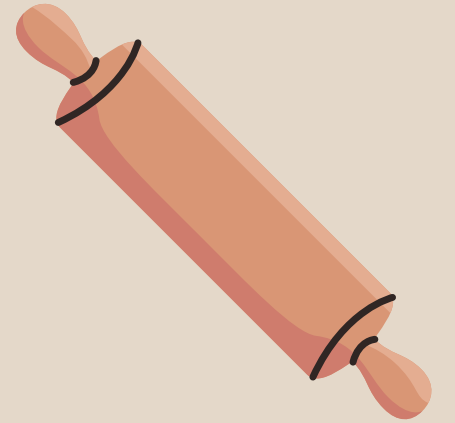
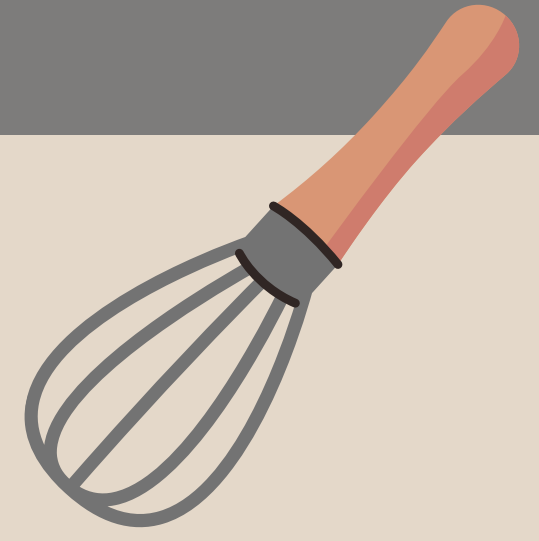
VISKOEKJES om te bewaren

Benodigdheden

Bereidingstijd 2 dagen.

1 blikje makreel
1 blikje zalm
1 blikje sardientjes
1 blikje tonijn
4 eieren
Flinke scheut olijfolie of zonnebloemolie
2 eetlepels gedroogde peterselie
2 koppen meel

Eieren en olie loskloppen met een keukenmachine.
Doe de peterselie erbij. Voeg de blikjes vis toe. Als de vis op water staat, dit even laten uitlekken.
Giet dit mengsel over in een grote beslagkom en meng het meel erdoorheen tot je een dikke brij hebt.
Oven voorverwarmen op 150 graden.
De brij uitstorten op een ingevette bakplaat en dan circa 30 minuten in de oven.
Laat dit vijf minuten af koelen en snij het dan in kleine blokjes. Laat deze uitgespreid op wat keukenpapier drogen.
De volgende dag even omscheppen, en verder laten drogen.
De dag daarop heb je harde viskoekjes die je in een afgesloten Tupperware bak een aantal weken kunt bewaren.



HAVERMOUT KOEKJES

Benodigdheden

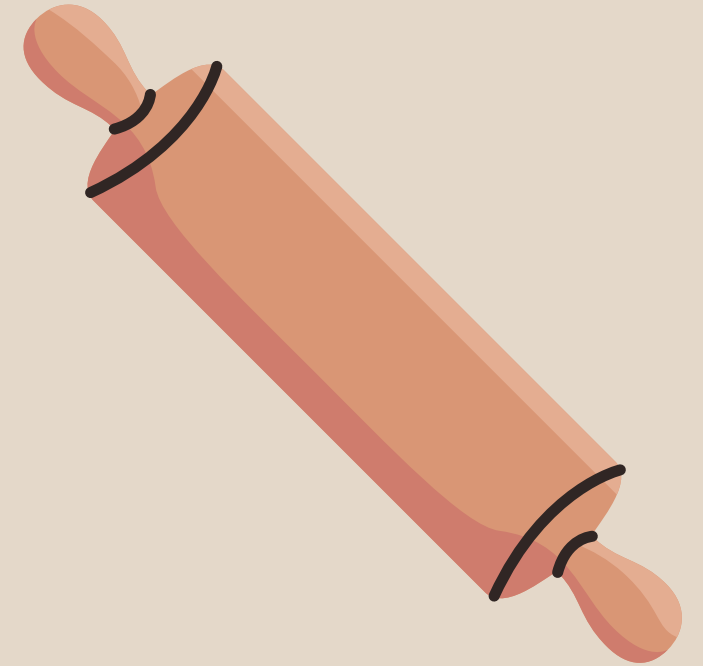
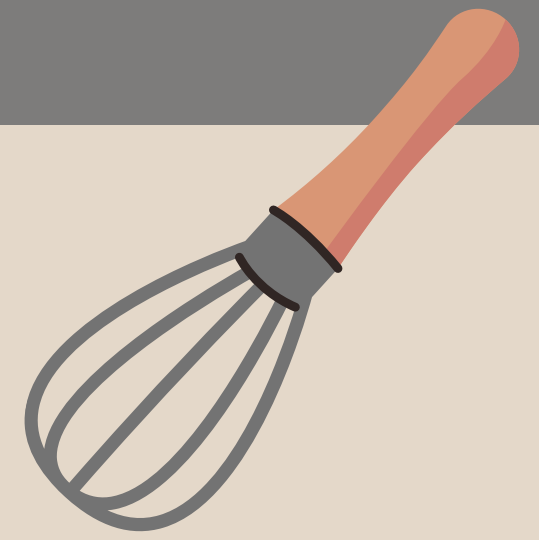
2 koppen volkoren bloem
1 kop havermout
1 ei
1 kop kippenbouillon (mag van bouillonblokje)

De havermout laten weken in de bouillon (tot de havermout het vocht opgenomen heeft).

De bloem en het ei bijvoegen en een deeg maken.

Uitrollen en vormpjes uitsnijden of er bolletjes van draaien.

20 minuten bakken op 180 - 200°C .

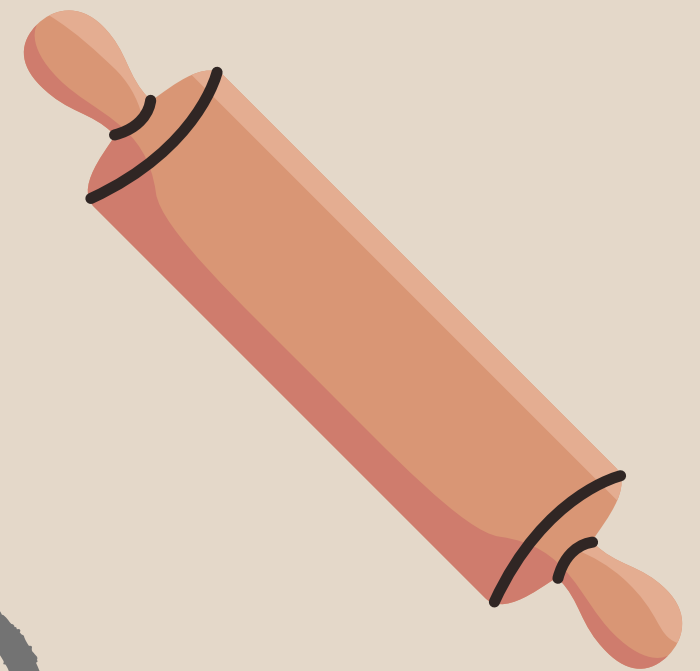


PUPPY POPCORN

Benodigdheden

100 gram pofmais
2 eetlepel zonnebloemolie
Pan met dikke bodem en een deksel

Verwarm de olie in een pan en doe de maiskorrels erbij.
Laat de mais poffen.
Serveer je pup alleen de volledig gepofte mais, de rest gooi je weg.
Ter variatie kun je de popcorn bestrooien met geraspte kaas.

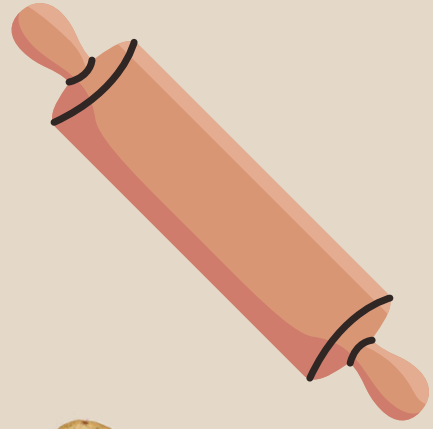
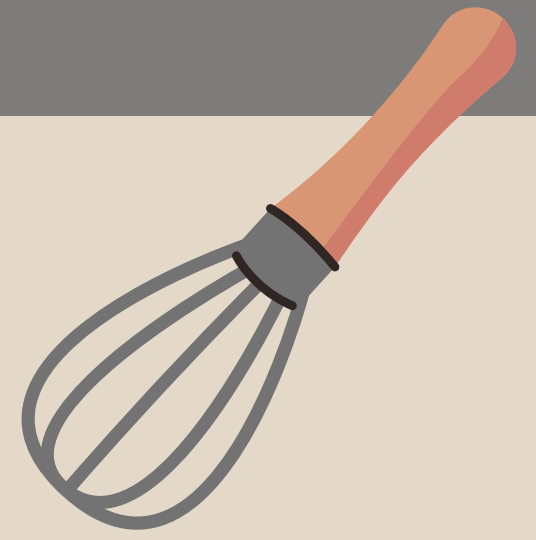


MINI MINTKOEKJES

Benodigdheden

80 gram gekookte kikkererwten
50 gram zachte geitenkaas
150 gram bloem
1 handje verse muntblaadjes
1 ei
2 eetlepels water

Doe de kikkererwten, de geitenkaas samen met het ei, de muntblaadjes en het water in de keukenmachine en pureer alles tot een zachte massa.
Doe de pasta in een kom en voeg de bloem toe.
Rol het deeg uit tot een dunne lap en steek hier koekjes uit.
Leg de koekjes op bakpapier en bak ze 15 minuten in een voorverwarmde oven op 150 graden..



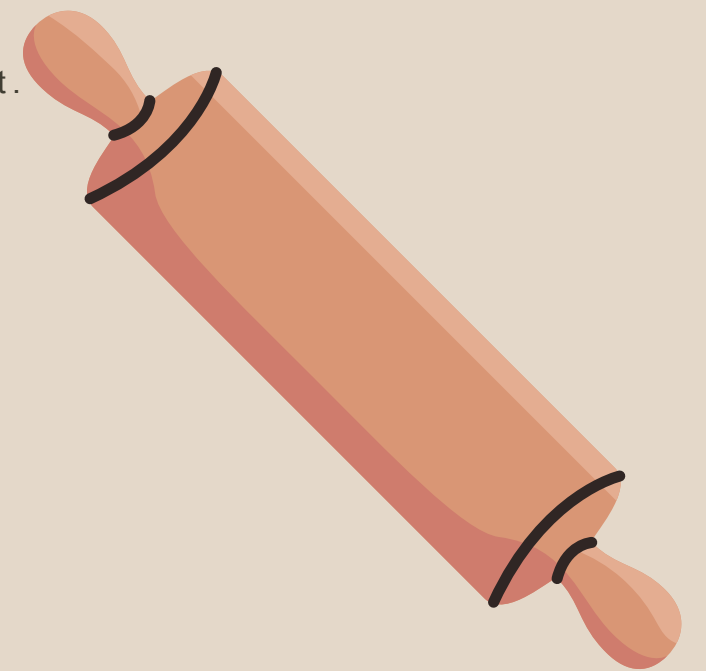
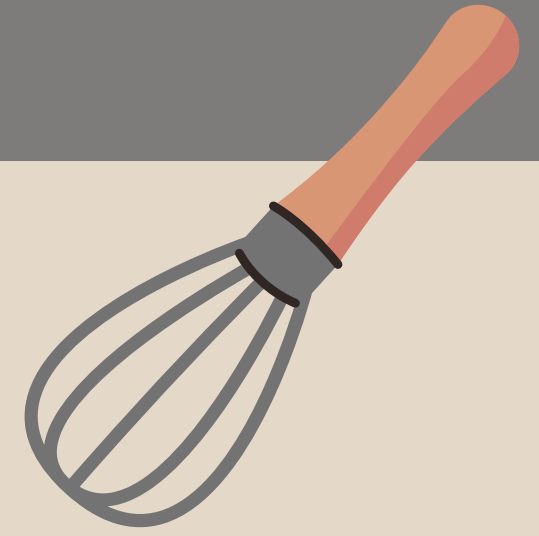
PEEN EN ERWTJES KOEKJES

Benodigheden

250 ml gemengde peentjes en erwten uit blik (uitlekken)
625 ml volkoren meel
125 gram magere melkpoeder
90 ml plantaardige olie
1 ei, losgeklopt
125 ml koud water

Pureer de peentjes en erwten in de keukenmachine.
Doe het meel en het melkpoeder in een beslagkom.
Voeg hierbij de gepureerde erwten/peentjes, de olie, het losgeklopte ei en het water, en vermeng dit alles goed.
Verdeel het deeg in 2 ballen;

Rol het deeg uit op een met bloem bestoven aanrecht tot ca een centimeter dikte.
Snij met een koekjessnijder kleine koekjes uit het deeg.
Leg de koekjes op een met bakpapier bedekte bakplaat of een goed ingevette bakplaat.
Verwarm de oven op 180 graden Celsius en bak hierin de koekjes 15 minuten aan één kant. Draai de koekjes om en bak ze nu nog 25 minuten.

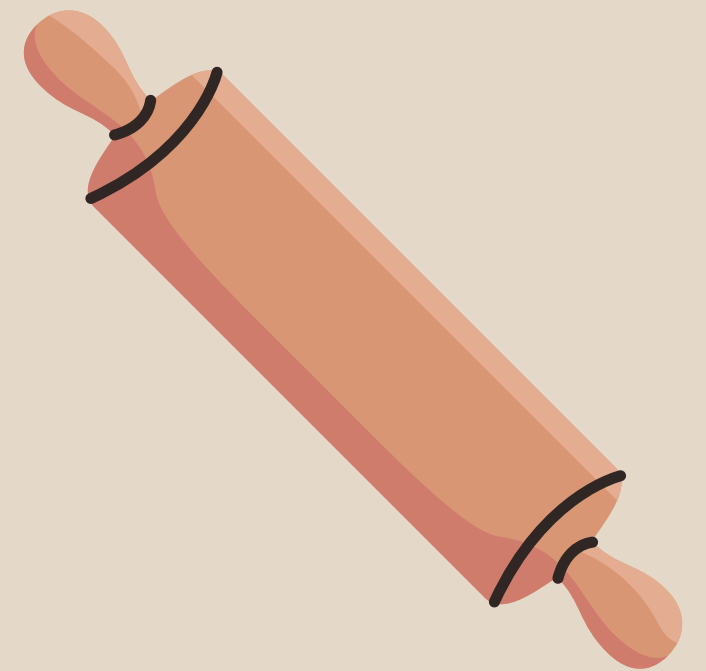
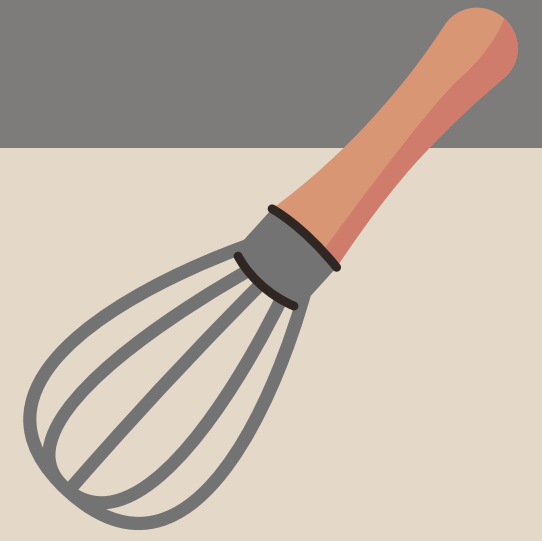


PINDAKAAS & HONINGKOEKJES

Benodigdheden

100gr. meel
1 ei
15 gr (eetlepel) honing
5 gr. (theelepel) pindakaas
60 gr. bakvet
1 theelepel bakpoeder
35 gr. havervlokken
2 gr. vanillesuiker of een paar druppels essence.

Verwarm de honing met de pindakaas totdat deze vloeibaar wordt.
(ca. 20 sec. in de magnetron)
Meng de ingrediënten met elkaar.
Bestuif het bakblik met wat bloem en verdeel het deeg met een lepeltje in hoopjes
Bak ze 10 tot 15 min. in een tot 175 graden voorverwarmde oven.



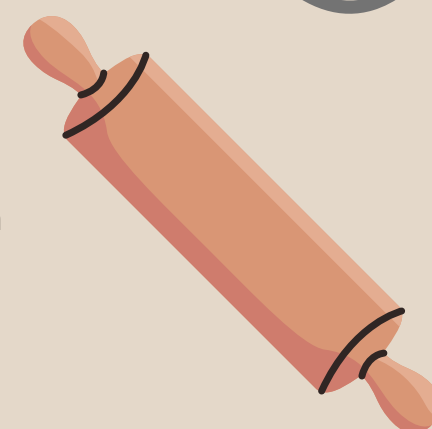
POTATOES AU CANINE



Benodigdheden

700 gram in plakken gesneden gekookte aardappel (eventueel te vervangen door gekookte zilervliesrijst)
2 eetlepels gemalen groente
100 gram verse roomkaas
1 eetlepel verse gist
2 eetlepels geraspte wortelen
60ml. melk
60 gram. geraspte kaas

Meng de ingrediënten op de kaas en melk na en giet het in een springvorm. Giet de melk er overheen en strooi de geraspte kaas er over heen. 15 minuten bakken in een voorverwarmde oven van 175 graden.





<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun..



..U ook???

Het IBAN-nummer van de Stg. Blind Elephant Experience luidt:
NL63 RBRB 0943 525 756

Compressed by

