

Recepten boek Tapas

(Zwarte vlakken zijn teksten die zijn gecensureerd door mij)

Auteur: [REDACTED]

Uitgever: [REDACTED]

Foto's: [REDACTED]



Inhoudsopgave

Introductie: pagina 3

Recept 1: pagina 4 en 5

Recept 2: pagina 6

Recept 3: pagina 7

Introductie

Hi! Ik ben [REDACTED] en ik heb dit boek geschreven voor mijn missie van Science. Ik heb dit boek gemaakt voor 3 tapas recepten die makkelijk te maken zijn! Deze tapas recepten zijn ook heel lekker! Wat ik allemaal heb geleerd in deze trede is: Mengsels en zuivere stoffen, Het leven van een bruine boon en nog veel meer! De relaties tussen de tapas is de soort van smaak!

Heel veel plezier met mijn boek!

Recept 1: Pizza stokbroden



Wat heb je nodig?

2 afbak stokbroden
5 el tomatenfrito
2 t/m 4 plakjes ham
1 tl Italiaanse kruiden
Snuf peper
Geraspte kaas

Hoe te maken?

Stap 1: verwarm de oven op 220 graden.
Stap 2: pak je 2 stokbroden en snij ze in. Hierbij is het belangrijk dat je ze niet compleet door snijdt.
Stap 3: Pak je tomatenfrito en doe die samen met je ham in de insnijdingen. (Let op! De insnijdingen breken snel af!)

Stap 4: bak de stokbroden voor ongeveer 13 min.
Stap 5: klaar! EET SMAKELIJK!

Resectie 1: "Ik vind het heerlijke stokbroden! Het zie er feestelijk uit en smaakt heel erg goed! Let wel op met snijden, het is heel warm" Gerecenseerd door [REDACTED].

(Hier was een foto maar die is gecensureerd.)

Recept 2: Serranohamrolletjes met roomkaas



Wat heb je nodig?

6 plakjes serranoham

3 eetlepels kruidenroomkaas

Hoe moet je het maken?

Stap 1: leg de ham uit op een tafel .

Stap 2: leg de roomkaas erop

Stap 3: rol de plakjes op

Stap 4: KLAAR!

Resectie 1 “De rolletjes zijn we lekker, alleen komt de roomkaas te veel naar voren. Het is geen probleem maar het vermindert de smaak. Daardoor zijn ze niet fantastisch.” Gerecenseerd door [REDACTED]

(Hier was een foto maar die is gecensureerd.)

Recept 3: Patapos bravas. Met yoghurt tip

Wat heb je nodig?

2 grote aardappelen
Olijfolie.
Italiaanse kruiden.
Yoghurt 100 ml.
Knoflook poeder.
1 limoen.

Hoe moet je het maken?

Stap 1: Schil de aardappel en snijd dezen in grote blokjes.
Stap 2: Kook de aardappel 5 minuutjes.
Stap 3: Giet de aardappel af en laat ze iets afkoelen.
Stap 4: Doe de aardappel in de oven schotel.
Stap 5: Doe de olie en de kruiden bij de aardappel en roer het goed bij elkaar
Stap 6: Doe het 20 minuten in de oven op 200 graden, schep het na 10 minuten om.

Hoe maak je het sausje bij de aardappel?

Stap 1: Doe de yoghurt in een bakje.
Stap 2: Doe een theelepel knoflook poeder erbij.
Stap 3: Snij de limoen door de middel, pers een halve limoen uit, doe het sap bij de yoghurt.
Stap 4: En als laatst doe er zout en peper bij.