

Kitchen D-Tales

De beste recepten uit de films en de parken



Kitchen D-Tales

Koken als Mickey en eten als Walt. We maken echte Disney snacks!

De heren van D-log hebben in navolging van de boekenspecial waarin de boekenkasten werden leeggehaald beloofd om ook met een kookspecial te komen. Nu trekken we dus de keukenkastjes leeg en gooiden we alle Disney recepten op een hoop en selecteerden de beste recepten om zelf te maken. We maken alles zoveel mogelijk vers en op zo'n manier dat jij thuis kunt koken als Mickey en kunt eten als Walt.

1

INGREDIËNTEN

We geven precies aan wat je moet halen, soms zelfs waar en hoe.

2

KLAAR ZETTEN

Alles wat je nodig hebt. Materialen, trucjes en kleine spullen.

3

BEREIDINGSWIJZE

Hoe moet je het maken, wat zijn de pro-tips en waar moet je aan denken.



Cheeseburger Springrolls

Een echte Disneyworld snack, sinds kort weer terug.



The Grey Stuff

Uit Disney's klassieker 'Beauty and the Beast'. "Try the grey stuff, it's delicious".



Dole Whip Float

Dé enige echte en een echte signature snack uit Disneyland Anaheim.

Cheeseburger Springrolls

Deze geliefde snacks kwamen een paar jaar geleden als test in de Adventureland Egg Roll Cart en kregen een beetje een cultstatus. Maar op een dag - POOF! - ze verdwenen, tot grote ergernis. Maar - voor nu, hoe dan ook! - ze zijn terug! Wij gaan ze maken.

Ingrediënten

500 gram rundergehakt

1 Ui gesnipperd

1 Ei losgeklopt

4 'partysticks' augurken gesnipperd

2 eetlepels Ketchup

2 theelepels mosterd (beetje sterke is lekker)

1 eetlepel BBQ saus (Smokey)

Peper en zout

1 pak filodeeg (vriezer, AH) of loepiavellen (toko)

1 pakje Cheddar cheese (Country Cow, AH)

Klaarzetten

Snijplank

Koksmes

Hapjes- of Tefalpan

Spatel en klein kwastje

Lepel en tang

Frituur (180°C)

Theedoek



Bereidingswijze

1. Haal alvast het filodeeg/loempiavellen uit de vriezer. Bewaar het onder een licht vochtige theedoek.
2. Rul het gehakt niet door en door gaar en giet wat van het vocht/vet af.
3. Voeg daarna de gesnipperde ui en de augurk toe en bak het heel even mee.
4. Voeg nu de mosterd, de ketchup en de BBQ saus toe. Vermeng het goed.
5. Breng verder op smaak met peper en zout.
6. Laat het gehaktmengsel even afkoelen in de pan en giet wat vet af.

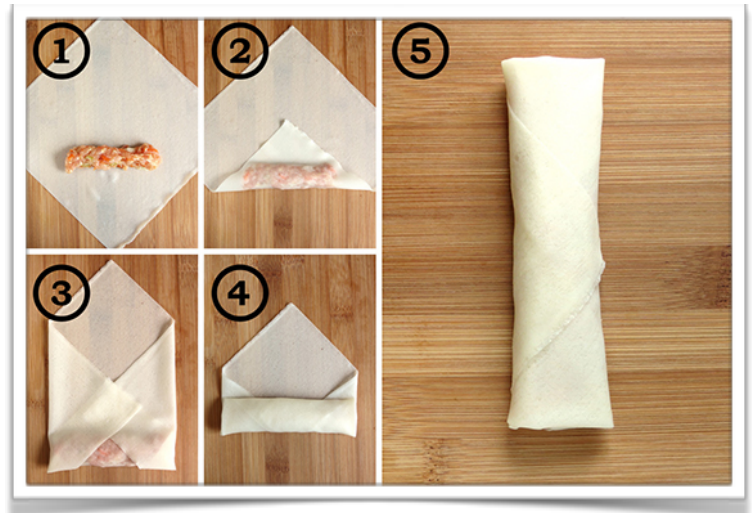
“Frituren meteen na het rollen is de truc...”

TIPS VOOR DE PERFECTE SPRINGROLLS

- * *VOORZICHTIG MET HET FILODEEG HET IS HEEL KWETSBAAR. ZORG ERVOOR DAT HET NIET UITDROOGT!*
- * Verwarm op tijd de frituur, meteen na het rollen bakken is de truc voor mooie springrolls. Loepiavellen zijn flexibeler.
- * Breng het gehaktmengsel goed op smaak met peper en zout, proef goed voor je inrolt.
- * Rul het gehakt niet door en door gaar, dat doet het in de frituur nog wel. Een klein beetje smeugig is een goede cheeseburger ook.



7. Klop ondertussen een ei los, leg een kwastje klaar en zorg dat de frituurpan opwarmt.
8. Leg een tangetje of schuimschaaf klaar op een bord met keukenpapier.
9. Leg twee vellen filodeeg op elkaar (of 1 loempiavel), diagonaal voor je op het aanrecht. Kwast de randen met wat losgeklopt ei.
10. Leg een half plakje cheddar op het vel. Lepel wat van het gehaktmengsel op het deeg. De hoeveelheid bepaalt de grootte van je springroll. Dek het mengsel af met de andere helft van de Cheddar kaas.
11. Rol nu je springroll op zoals hiernaast aangegeven en bestrijk steeds de randen dunnetjes met wat ei.
12. Bak de springrolls in de frituur van 180°C goudbruin. Laat ze even uitlekken op het bord met keukenpapier.



Serveer met wat mosterd en ketchup voor de liefhebber.

Smakelijk!

The Grey Stuff

Niet veel van onze dagelijkse kost heeft die bepaalde tint, dus het vinden van een gerecht die de kleur heeft van een bewolkte dag daagt de onverschrokken Disney-fans nu al meer dan een kwart eeuw uit. In de CGI film is het kaviaar, in het 'Be our Guest restaurant' en in 'The Red Rose Tavern' is het iets anders. Wat? Nou..dit!

Ingrediënten Grey whip

100 gram mini Oreos (vulling eraf schrapen)
1 pakje Oreo cookies and cream puddingmix
350 ml koude melk (halfvol kan, volle is beter)
200 ml slagroom
Eetbare parels ter decoratie

Ingrediënten Red velvet cake

150 gram boter;
2 (grote) eieren;
240 ml karnemelk;
300 gram witte basterdsuiker
300 gram bloem
1 el vanille-extract
2 el cacao-poeder
1 el bakpoeder
2 of 3 el vloeibare rode voedingskleurstof
1 ½ el appel azijn
1 ½ el baksoda
½ el zout.

Klaarzetten

Mengkom(men)
Keukenmachine
Mixer of garde
Spatels
Weegschaal en litermaat
Oven op 180°C
Spuitzak met kartelspuitje
Vormpjes voor cupcakes



Bereidingswijze Grey Whip

1. Pulse mini Oreos in een keukenmachine tot het kruimelt tot fijne kruimels.
2. In een kom de melk met de puddingmix kloppen. 10 minuten op laten stijven in de koelkast.
3. Wanneer het mengsel is ingedikt en begint te zetten, voeg Oreo-kruimels toe en meng.
4. Spatel een kwart van de geslagen slagroom erdoor; meer toevoegen indien gewenst tot de gewenste smaak en consistentie is bereikt.
5. Spuit met een spuitzak of klodder met een spatel op een red velvet cupcake van het andere recept en versier met eetbare parels. Denk om opa en oma, die krenge zijn gebittenbrekers!

Bereidingswijze Red Velvet cakejes

1. Verwarm de oven voor op 180°C
2. Klop de boter samen met de basterdsuiker met een mixer luchtig in een kom. Vervolgens voeg je stuk voor stuk de eieren en het vanille-extract toe.
3. Zeef de bloem samen met de cacao-poeder, bakpoeder en het zout en meng dit alles in een andere kom.
4. Giet de karnemelk en kleurstof samen in een kommetje totdat je een fel rode kleur hebt. Probeer hier niet mee te knoeien omdat het moeilijk uit je kleding te verwijderen is.

5. Vervolgens giet je 1/3 van de droge ingrediënten bij het boter- en suiker mengsel en roer het door. Doe hetzelfde met het karnemelk-mengsel en herhaal deze stappen.

6. Meng in een schaaltje het azijn en de baksoda. Zodra het schuimt giet je het bij je beslag. Dit roer je goed door.

7. Doe het beslag in de vormpjes en bak ze in ongeveer 15 - 20 minuten. Om te checken of ze gaar zijn kun je er een saté prikker in steken. Als deze er schoon uit komt weet je dat ze klaar zijn.

8. Laat de cakes helemaal afkoelen voordat je ze bespuit of smeert met de grey whip. Doe je dit niet dan loopt het er zo vanaf.



TIPS VOOR DE PERFECTE GREY STUFF

- * Oreo cookies 'n creme puddingmix is online en in de US foodstore in Amsterdam te koop. Iemand uit de USA laten meebrengen is goedkoper.
- * Meng niet meteen alle slagroom door de puddingmix. Speel met de hoeveelheid voor de juiste dikte maar vooral de juiste kleur.
- * Laat de Red Velvet cupcakes goed afkoelen. Als je ze te warm besmeert met grey stuff druipt het er meteen vanaf.
- * Red Velvet cake van Dr.Oetker is ook prima en veel gemakkelijker.



The Dole whip float

De Dole Whip is de populairste Walt Disney World en Disneyland snack onder Disney-fans, zelfs populairder dan de Churro. De enige snack die momenteel kan concurreren met de Dole Whip is de Citrus Swirl op Sunshine Tree Terrace, die ook wordt geserveerd in Adventureland in Walt Disney World's Magic Kingdom. De Dole Whip is zo populair dat er zelfs een podcast naar is vernoemd. Doe eens een Google-zoekopdracht naar "Dole Whip" en bekijk alle resultaten, vele pagina's zijn van Disney-fans die de grootsheid bespreken van dit heerlijke eten dat inmiddels een cultstatus heeft bereikt. Dat is allemaal behoorlijk indrukwekkend voor een eenvoudig soft (serve-) ijsje. Een ijsje? Een ijsje?? Nee, het is meer dan dat!



Ingrediënten (ong. 1 liter)

40 gram verse banaan (bevroren) ;-)
100 gram diepgevroren ananasstukjes
250 ml kokosmelk
350 ml ananassap (softserve)
200 ml ananassap (floatfluid)
4 el ananassirop (Monin)
2 el citroensap
1 limoen (sap)
100 gram kristalsuiker
6 el kokosolie

Klaarzetten

Mengkom
Garde
Houten lepel en eetlepel
Weegschaal en litermaat
Ijsmachine (wenselijk)
Bolzeef (wenselijk)
Spuitzak met kartelspuit
Bigarreaux (cocktaillkersen)
Bekers of glazen
Parapluutjes en rietjes

Bereidingswijze

1. Zet de binnenbak van de ijsmachine in de vriezer. Meestal een dag van te voren. Zet ook vast je glazen in de koelkast.
2. Weeg alle ingrediënten af en zet ze klaar.
3. Pureer de ananasstukjes en de bananen in de keukenmachine. Je kunt wat van het ananassap toevoegen om het geheel goed fijn te maken.
4. Als het banaan/ananasmengsel helemaal fijn is voeg je de overige ingrediënten (kokosmelk, suiker, citroensap, 350 ml van het ananassap en kokosolie) toe.

“Het recept is lactose vrij en vegetarisch!”

5. Laat het geheel nog even draaien tot het goed gemengd en glad is.
6. Giet het mengsel door een bolzeef in een mengkom. Koel het mengsel nog even in de koelkast.
7. Ondertussen de ijsmachine klaarzetten en aanzetten.
8. Giet het mengsel in de ijsmachine. Houdt er rekening mee dat het ijs gaat uitzetten, gooi dus niet alles klakkeloos in je machine. Je kunt wat achterhouden voor later gebruik.
9. Het ijs zal een kleine 40-50 minuten moeten draaien tot er zich kleine ijskristallen hebben gevormd. Om de echte Dole whip zoveel mogelijk te benaderen heb je glad en wat zachter (soft)ijs nodig.
10. Terwijl het ijs nog even draait en in de ijsmachine staat zet je vast de glazen met daarin het overige ananassap erin klaar. Gaat uit van ongeveer een kwart gevuld glas.

Disneyland hand-dipped Corn Dog

Of je hem nu haalt bij The Little Red Wagon in Disneyland of bij het Corndog Castle in Disneyworld, deze gloeiendhete all-American specialiteit is een must-taste voor iedere zichzelf respecterende Disney (snack) fan. Een hotdogworstje met de hand gedoopt in een simpel maar bijzonder beslag en daarna goedbruin gefrituurd en geserveerd met ketchup en mosterd. Zo Disney als Walt zelf!

Ingrediënten (10 stuks)

10 Frankfurters, hotdogs of knakworsten

150 gram bloem

100 gram maïsbloem

1 tl bakpoeder

2 Eieren

350 ml karnemelk

peper en zout

Voor variatie zijn BBQ of Cajun kruiden

ipv peper en zout ook lekker

Klaarzetten

Mengkom

Garde

Houten lepel en eetlepel

Weegschaal en litermaat

10 houten lollystokjes of sateprikkers

keukenpapier

mosterd

ketchup

frituurpan met frituurolie (180graden)



Bereidingswijze

1. Spies de lollystokjes in de lengte in de worstjes.
2. Wentel de worstjes door de bloem
3. Meng in een kom de bloem, de maïsbloem, het bakpoeder en een snufje peper en zout.
4. Breng al roerend de karnemelk bij het droge mengsel.
5. Voeg als laatste de eieren toe en roer het geheel goed door.
6. Verhit de olie tot 180 graden Celsius.
7. Zet een bord klaar met daarop wat keukenpapier.
8. Doop de worstjes helemaal onder in het beslag. Zorg voor een zo gelijkmatig mogelijke laag.
9. Houdt de Corndog in het vet heel even vast tot het beslag een beetje gestold is.
10. "Let it go" en bak ze in een minuutje of vier onder regelmatig draaien goudbruin.
11. Laat de Corndogs even uitlekken op keukenpapier.
12. Serveren met ketchup en mosterd voor de liefhebbers.