



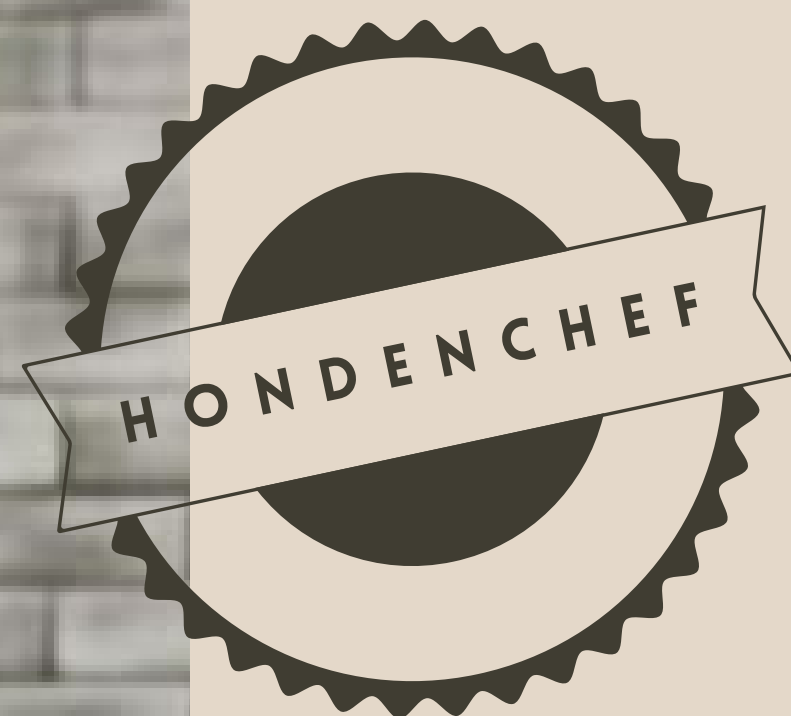
**HONDEN**

**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*

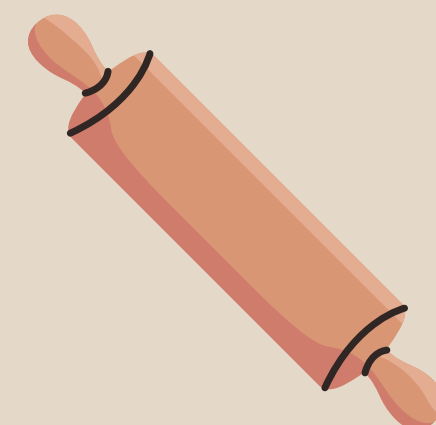
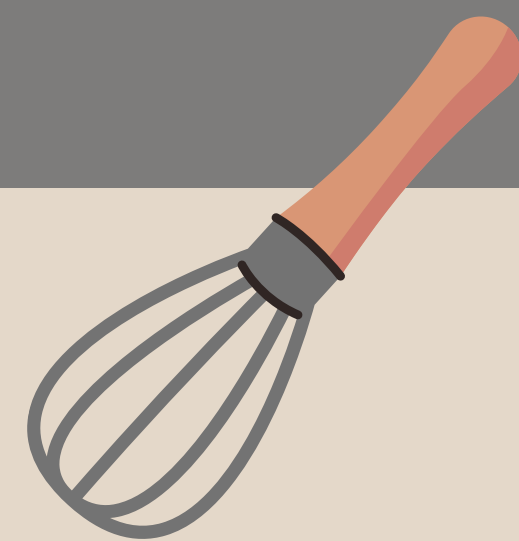


# LEVERCAKE

## 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

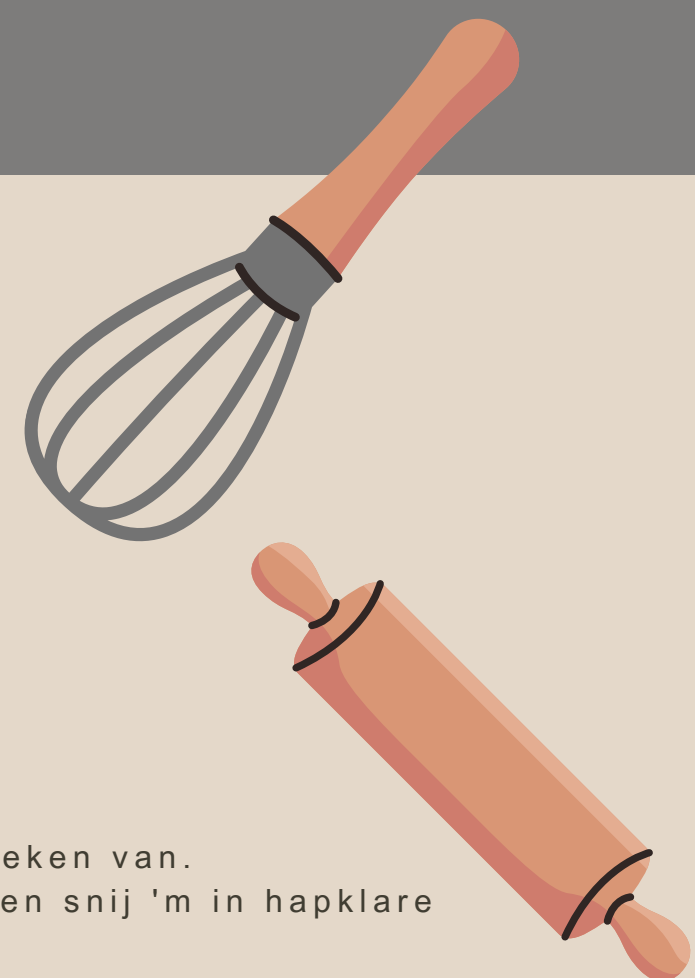
## Benodigheden

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)

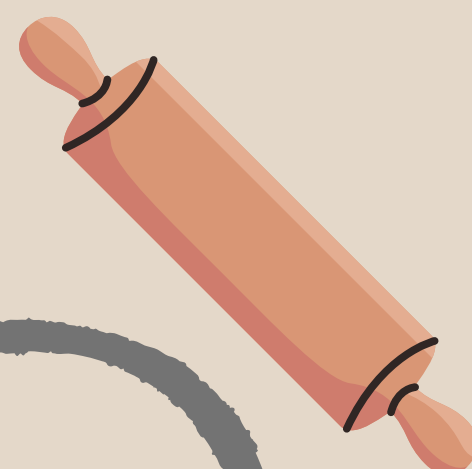
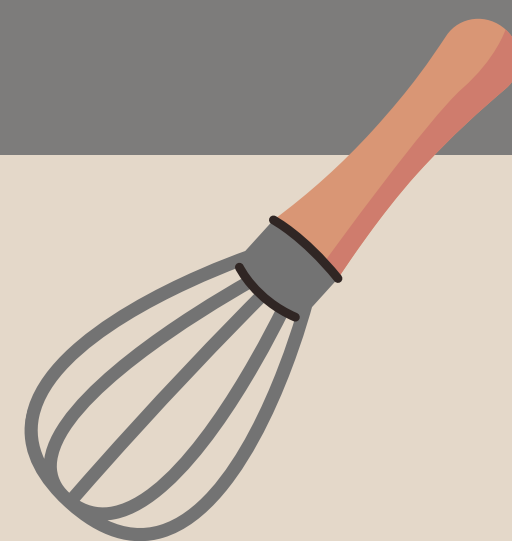


# APPEL-KANEELKOEKEN

## 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.

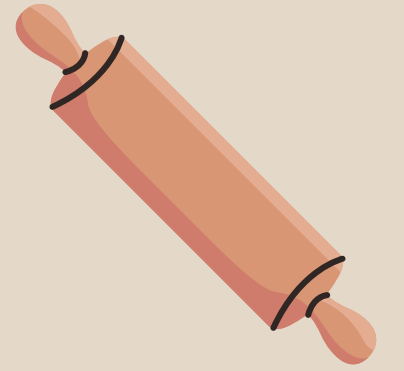
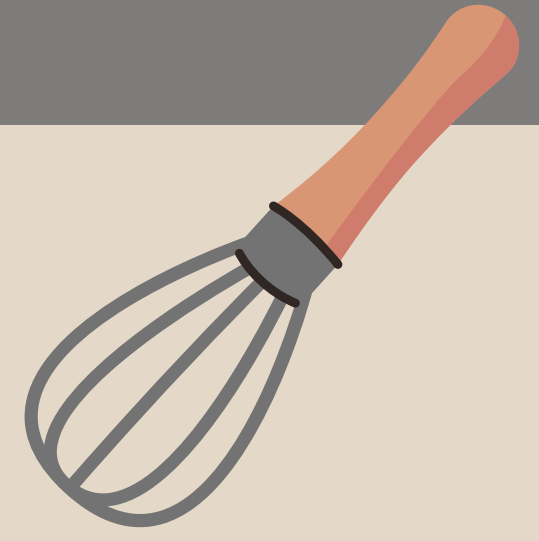


# POMPOENKUSSENTJES

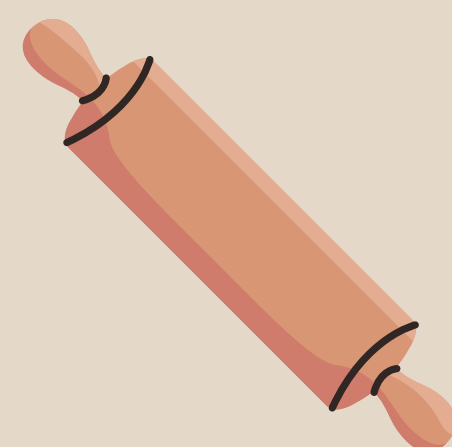
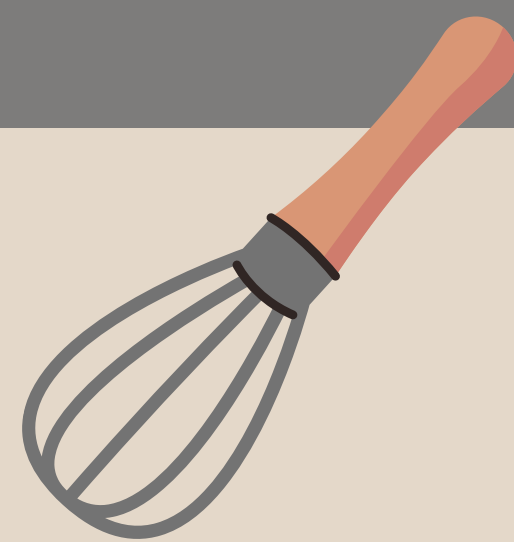
## Benodigdheden

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



## Benodigheden

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.

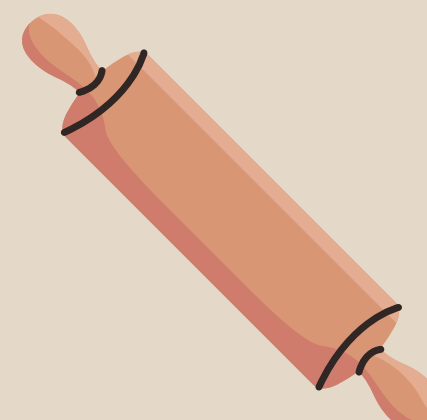
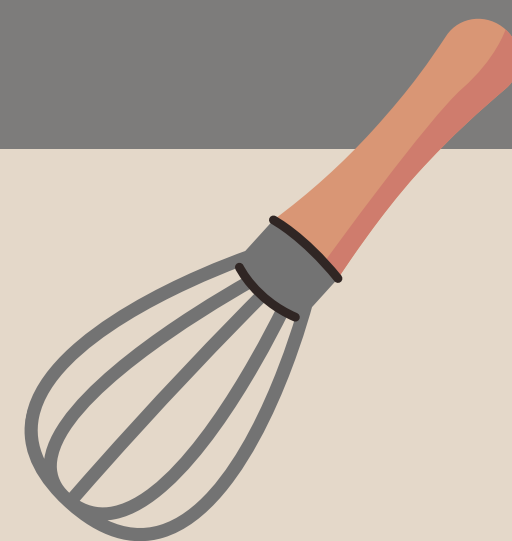
Oven voorverwarmen op 150 graden.

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.





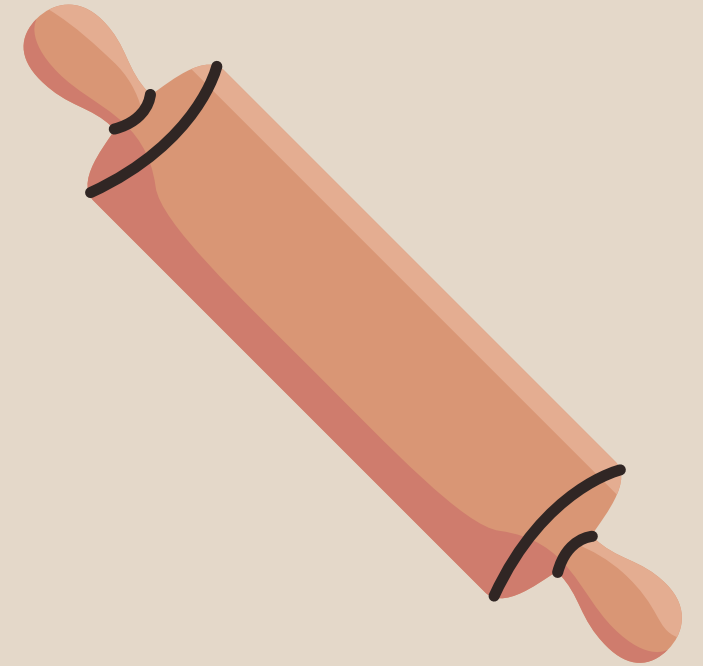
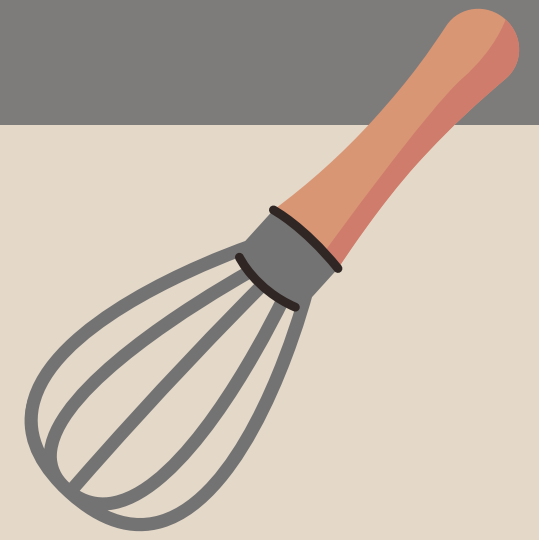
# HAVERMOUT KOEKJES

## 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 .

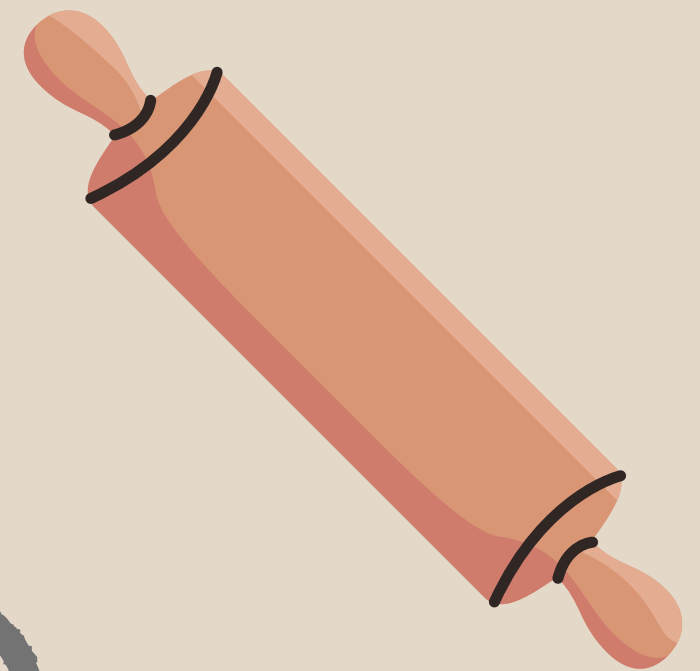
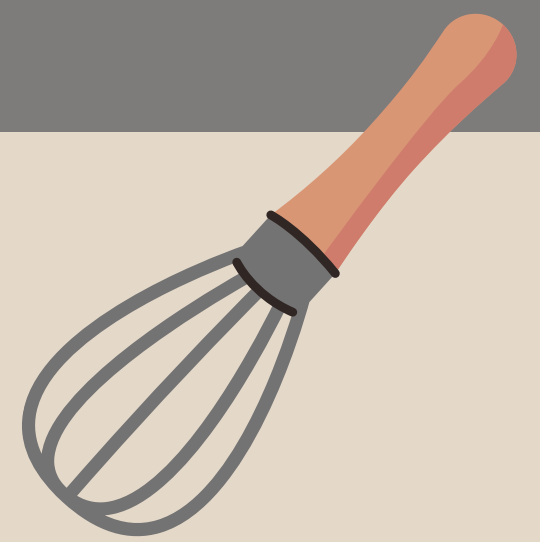


# PUPPY POPCORN

## 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.

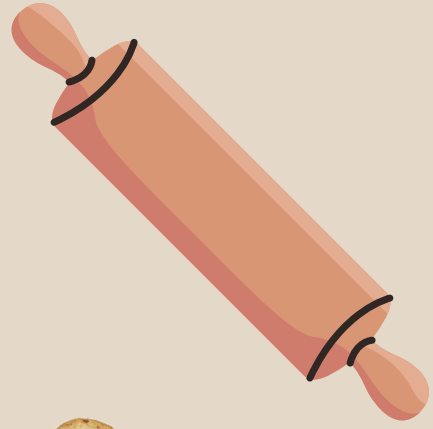
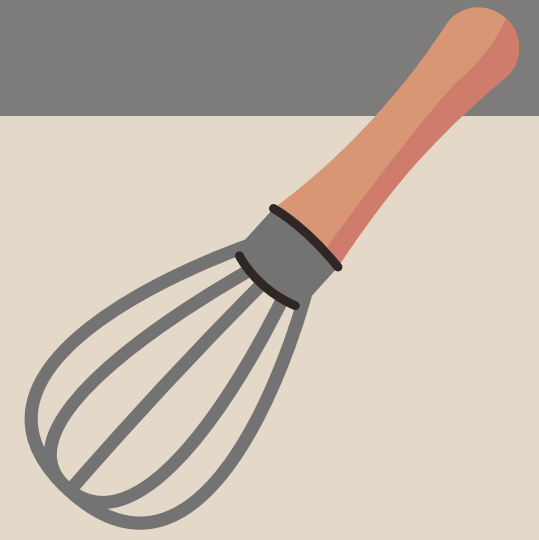


# MINI MINTKOEKJES

## 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..



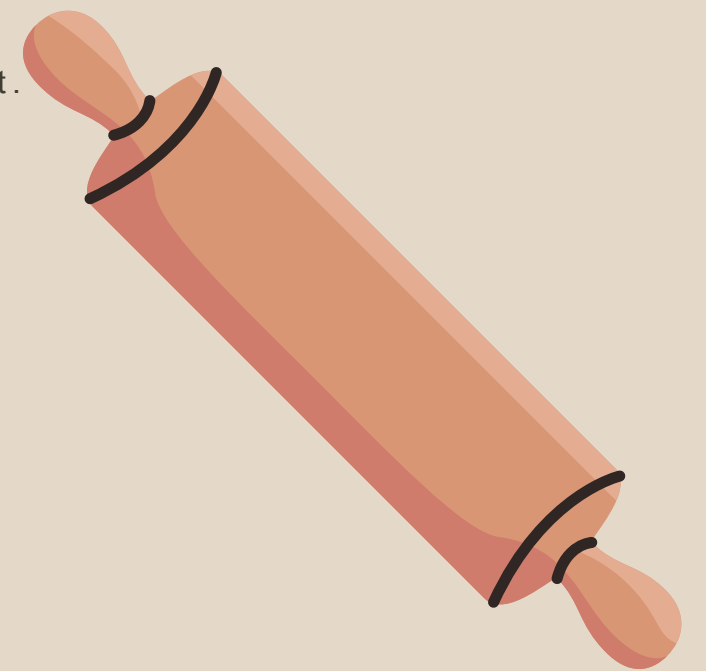
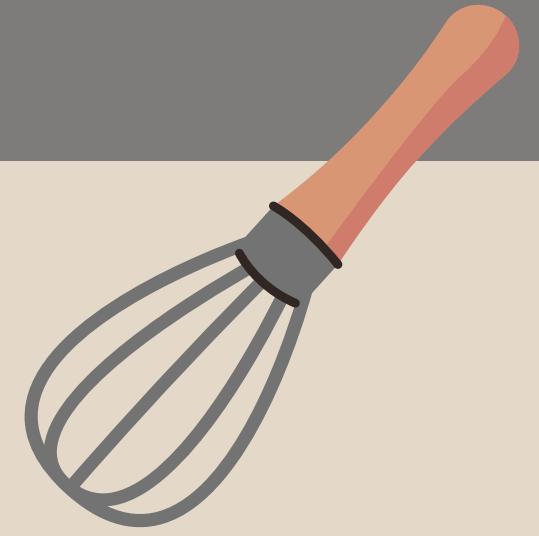
# PEEN EN ERWTJES KOEKJES

## 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.

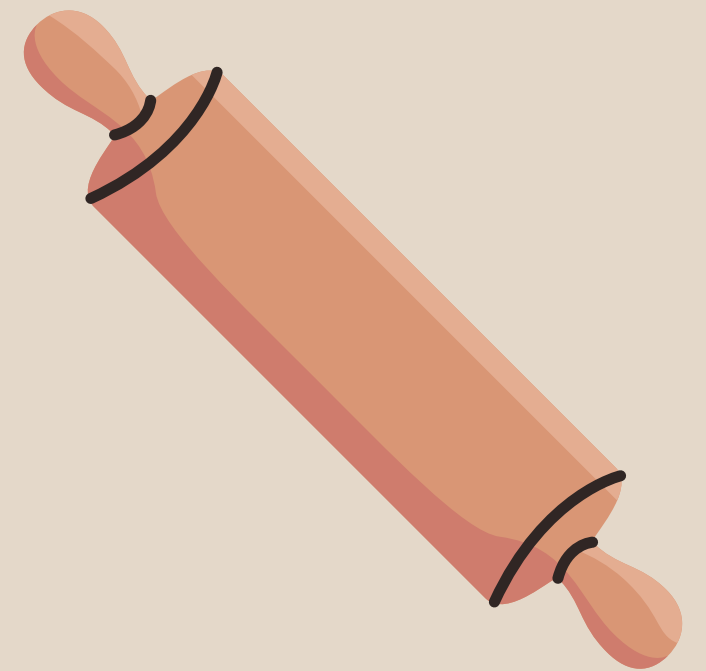
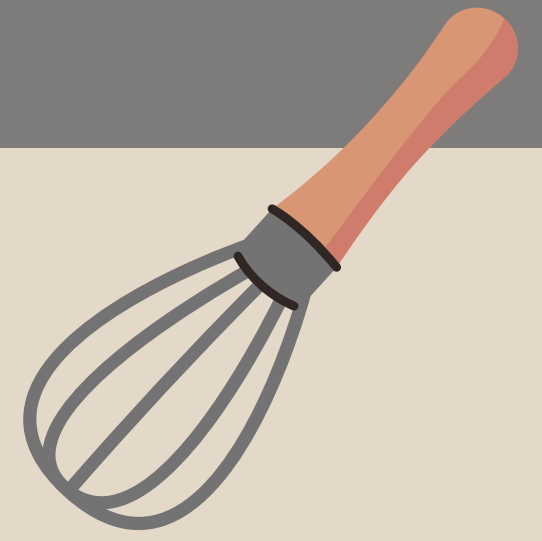


# PINDAKAAS & HONINGKOEKJES

## Benodigdheden

100gr. meel  
1 ei  
15 gr (eetlepel) honing  
5 gr. (theelepels) pindakaas  
60 gr. bakvet  
1 theelepels 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.

