





# Inhoud

<b>RECEPTEN WAAR JE BLIJ VAN WORDT</b>	4	Rainbow bars	34
		Unicorn cheesecake	36
		Galaxy cakerol	38
<b>HARTIG</b>		Regenboogtiramisu	40
Mermaid toast	6	Unicorn taart	42
Unicorn dips	8	Regenboogpopcorn	46
Veggie regenboogsandwich	10	Unicorn macarons	48
Unicorn spring rolls	12	Unicorn chocorepen	50
Unicorn maki's	14	Regenboogijs	52
Galaxy noedelbowl	16	Smoothie-ijslolly's	54
Regenboogtosti	18	Rainbow yoghurtsnoepjes	56
Galaxy soep	20	Blauwe smoothiebowl met fruit	58
		Blauwe latte	60
<b>ZOET</b>		Unicorn frappuccino	62
Unicorn pancakes	22	Regenboogsmoothies	64
Galaxy cupcakes met blauwe bessen	24	Galaxy mocktails	66
Regenboogcupcakes	26	Unicorn wittechocolademelk	68
Hemelsblauwe donuts	28	Unicorn milkshakes	70
Unicorn koekjes	30		
Unicorn meringues	32		

# Unicorn dips

Bereiding: 25 minuten

## Voor 4 personen

### Hummus

1 el tahin  
500 g kikkererwten uit blik  
2 tenen knoflook, gepeld  
sap van 1 citroen  
50 ml olijfolie  
1 snufje zout  
voor de roze hummus: 300 g  
gekookte rode bieten  
voor de blauwe hummus: 1 tl  
blauwe natuurlijke kleurstof  
in poedervorm, plus vloeibare  
kleurstof voor eroverheen

### Guacamole

2 rijpe avocado's, geschild en  
ontpit  
kneepje citroensap  
1 snufje groen spirulina-poeder  
2 el olijfolie of water  
zout en peper

### Decoratie

plakjes wortel, komkommer of  
radijs  
1 tl wit sesamzaad

### Hummus

Verdun de tahin met 50 ml warm water. Laat de kikkererwten uitlekken. Halveer de tenen knoflook. Pureer alles samen met het citroensap, de olie en het zout met de staafmixer glad. Verdeel de hummus in 2 porties en bewaar tot gebruik in de koelkast.

Voor de roze hummus: pureer de gekookte rode bieten en meng met 1 portie hummus.

Voor de blauwe hummus: meng de andere portie met de blauwe kleurstof. Druppel een beetje pure kleurstof in het midden voor een echt zeemeermin-effect.

### Guacamole

Pureer of prak de avocado's. Voeg een beetje olijfolie of water toe om de guacamole mooi glad te maken. Breng op smaak met zout en peper.

### Decoratie

Steek met een uitsteekvormpje sterren uit de plakjes wortel, komkommer of radijs. Leg de sterren op de dips en bestrooi met het sesamzaad. Geef er soepstengels bij om mee te dippen.





# Unicorn spring rolls

Bereiding: 15 minuten

## Voor 6 kleine spring rolls

50 g glasnoedels  
1 à 2 druppels blauwe natuurlijke  
kleurstof  
1 wortel, geschrapt  
1 komkommer  
½ rodekool  
een paar radijsjes  
½ avocado, geschild en ontpit  
6 kleine rijstvellen  
een paar blaadjes kropsla  
½ mango, geschild en ontpit  
zwart en wit sesamzaad

### Tahin-kokossaus met limoen

1 el tahin  
1 el sesamololie  
sap van ½ limoen  
1 el kokosroom  
1 tl lichte sojasaus  
1 druppel blauwe natuurlijke  
kleurstof  
wit sesamzaad

### Spring rolls

Kook de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking en voeg een beetje blauwe kleurstof toe aan het kookwater. Bewaar de gare, blauwe noedels tot gebruik in een kom koud water. Snijd de wortel en de helft van de komkommer in zeer fijne reepjes. Snijd de rodekool, radijsjes en avocado in dunne plakjes.

Week een rijstvel 30 seconden in een schaal met lauw water en leg het op een schone, vochtige theedoek. Leg de groenten en noedels in het midden – begin met de ingrediënten die je straks goed wilt kunnen zien. Vouw het rijstvel over de vulling. Laat één korte zijkant open, zodat er wat vulling uitsteekt.

Leg de rollen in de koelkast. Bestrooi ze voor het serveren met zwart en wit sesamzaad en decoreer met sterretjes die je uit de mango hebt gesneden.

### Tahin-kokossaus met limoen

Doe de ingrediënten voor de saus (behalve de kleurstof en het sesamzaad) in een kom. Pureer en voeg dan de druppel kleurstof toe. Meng één keer met de punt van een mes om een mooie spiraal te maken. Bestrooi met wit sesamzaad en zet de saus samen met de spring rolls op tafel.







# Unicorn pancakes

Vorbereiding: 10 minuten - Bereiding: 15 à 20 minuten - Rusten: 30 minuten

## Voor 12 pannenkoekjes

250 g bloem  
1 snufje fijn zout  
1 zakje vanillesuiker of  
1 tl vanille-extract  
50 g lichte basterdsuiker  
1 zakje bakpoeder  
2 bio-eieren  
50 ml zonnebloem- of  
druivenpitolie  
150 ml volle melk  
natuurlijke kleurstoffen (groen,  
blauw, geel en roze)  
60 g witte smeltchocolade

### Decoratie

gekleurde strooidecoraties  
kokosschaafsel

Meng in een kom de bloem, het zout, beide soorten suiker en het bakpoeder. Voeg de eieren een voor een toe en klop ze erdoor met een vork. Voeg de olie toe en klop opnieuw. Schenk dan de melk erbij en klop tot het beslag mooi glad is.

Verdeel het beslag over 4 kommen. Doe in elk een klein beetje kleurstof, meng goed en laat 30 minuten bij kamertemperatuur staan.

Verhit een scheutje olie in een koekenpan. Schenk er een sauslepel beslag in. Bak elk pannenkoekje en keer het om zodra er bovenop belletjes ontstaan. Smelt de witte chocolade au bain-marie\*. Giet de vloeibare chocolade over de gekleurde pannenkoekjes en versier ze met strooisel en kokosschaafsel.

\* lets 'au bain-marie' smelten wil zeggen dat je een product (bijv. chocolade) smelt door het in een hittebestendige kom boven een pan met net niet kokend water te hangen.





# Unicorn witte chocolademelk

Vorbereiding: 10 minuten - Bereiding: 5 minuten

## Voor 2 kopjes

100 g witte smeltchocolade  
een paar druppels roze natuurlijke kleurstof (of neem smeltchocolade die al gekleurd is)  
250 ml (half)volle melk  
1 el vanille-extract of 1 el grenadinesiroop  
slagroom  
een paar minispekjes

## Hoorntjes

50 g witte smeltchocolade  
een paar druppels blauwe natuurlijke kleurstof (of neem smeltchocolade die al gekleurd is)  
2 ijshoorntjes  
goudkleurige eetbare glitters

Laat voor de hoorntjes de witte smeltchocolade au bain-marie smelten (zie blz. 22) met de blauwe kleurstof en roer goed. Snijd 5 cm van de bovenkant van de ijshoorntjes af (als ze groot zijn). Dompel ze kort in de blauwe gesmolten chocolade en dan in de glitters. Zet ze 1 uur in de vriezer.

Smelt de rest van de witte chocolade au bain-marie met de roze kleurstof en meng goed.

Verhit de melk in een pan en schenk bij de roze gesmolten chocolade, terwijl de kom nog op de pan met kokend water staat. Klop met een garde. Voeg de vanille of grenadine toe en meng weer tot de warme chocolade mooi romig en glad is.

Schenk de warme chocolademelk in kopjes en maak af met slagroom. Bestrooi met minispekjes en zet de hoorntjes erop. Serveer meteen.

