



Ruud 's Kookboek

Italiaanse recepten III v0.2

Inhoudsopgave.

Gegrilde rode ui met balsamico en pecorino.	3
Gehaktbrood met spek en ei.	4
Gebruikte afkortingen.....	6

Gegrilde rode ui met balsamico en pecorino.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: Italiaanse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Boodschappen,
DekaMarkt

Ingrediënten

2 el azijn, balsamico-
2 el kaas, pecorino-,
grof geraspt
2 el munt, fijngesneden
2 el olie, olijf-
2 tl tijm
4 uien, rode, in plakken
van ca. 2 cm

- grillpan
16 spiesen

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 115
Eiwit: 3 g
Koolhydraten: 7 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 8 g
w/v verzadigd: 1 g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: 2 g
Groente: - g
Zout: 0,2 g

Bereiding.

Rijg de uien aan spiesen (neem 2 spiesjes per plak).
Verhit de olie in de grillpan en grill hierin de uienplakken aan beide kanten 3-5 min. per kant op een middelhoge stand, tot ze beetgaar zijn. Zet de warmtebron lager en voeg de tijm toe. Giet er de balsamico en 1-2 el water bij en grill verder tot het vocht is verdamppt (keer de uien tussendoor om).
Bestrooi ze met de pecorino en munt.

Tips:

- Hartstikke lekker als bijgerecht tijdens de barbecue.
- Serveer deze gegrilde rode uien met balsamico en pecorino eens als hoofdgerecht met een coteletto alla Milanese.

Gehaktbrood met spek en ei.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: Amerikaanse, Italiaanse
Personen: 4
Sterren: **
Bron: Laura Lemmers, Wijnspijs.nl

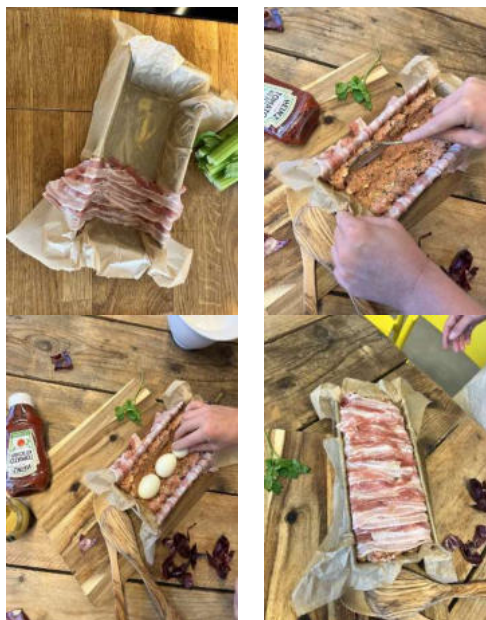
Ingrediënten

1 stl bleekselderij, heel fijngesneden (brunoise)
1 el boter, om in te vetten
100 g broodkruim (of 3 beschuiten)
6 eieren
750 g gehakt, gemengd
3 el ketchup, tomaten-
1 tl komijnzaad, in de vijzel gemalen
1 tl korianderzaad, in de vijzel gemalen
1 el mosterd, Dijon
1 tl peper, zwarte, vers-gemalen
½ bs peterselie, fijn-gesnipperd
150 g spek, ontbijt-
1 ui, rode, fijn-gesnipperd
1 tl zout, fijn

1 bakvorm (ca. 20 cm)

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 200°C.
Kook 4 eieren in zo'n 8 min. hard.
Laat ze schrikken, pel ze en zet ze apart.
Meng alle overige ingrediënten, behalve het ontbijtspek, vlug en kort door elkaar.
Bekleed een bakblik met boter.
Leg daarna het ontbijtspek dakpansgewijs in het bakblik (laat aan de zijkanten van het blik de plakken uitsteken; dit komt straks over het gehakt te liggen).
Vul het blik nu voorzichtig met ongeveer 1/3 van het gehaktmengsel.
Druk het rustig aan en leg de gekookte eieren er voorzichtig in.
Dek de eieren vervolgens af met de rest van het gehakt.
Maak je gehaktbrood af door het spek netjes over het gehaktbrood heen te leggen.
Plaats het bakblik in de voorverwarmde oven en bak het brood in zo'n 50 min. af.
Laat het gehaktbrood met spek en ei minimaal 10 min. rusten voordat je hem uit de vorm haalt en je aan tafel gaat.
De sappen uit de vorm zijn erg lekker.
Bedruip het gehaktbrood met spek en ei er mee.



Bereidingstijd: 40 min.
Grill-/oventijd: 50 min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Tips:

- Maak je eigen versie. Gebruik geraspte kaas, Italiaanse kruiden, geef er een Oosters tintje aan, of maak het gehaktbrood gezonder door er ook nog brunoise gesneden wortels of andere groenten aan toe te voegen.
- Gebruik in plaats van half-om-half gehakt ook eens gehakt van kalf, kalkoen of kip.
- De gekookte eieren kun je gewoon weg laten.
- Gebruik in plaats van ontbijtspek ook elk ander soort spek voor dit gehaktbrood.

Gebruikte afkortingen.



v2.5

Afkorting	Betekenis
#	Aantal
ael	Afgestreken eetlepel
akl	Afgestreken koffielepel
atl	Afgestreken theelepel
bal	Balletje
bgl	Bierglas
bk	Bekertje
bkj	Bakje
bl	Blik
bld	Blaadje
blj	Blikje
blk	Blok
blkj	Blokje
bol	Bolletje
brd	Bord
brgl	Borrelglas
bs	Bosje
bdl	Bundel
cgl	Cocktailglas
cp	Cup(s)
dl	Deciliter
dln	Deel
dp	Dopje
drd	Draadje(s)
drp	Druppel(s)
dsl	Dessertlepel
ds	Doosje
el	Eetlepel (= 1/2 kol)
fls	Fles
flj	Flesje
g	Gram
gbk	Grote beker
gbl	Groot blik
gfl	Grote fles
gkp	Grote kop
gls	Glas (150 ml)
grl	Groentelepel
gzk	Grote zak
hoh	Half-om-half
hv	Handvol
jgl	Jeneverglas
kbk	Klein bakje
kbl	Klein blik
kbs	Klein bosje
kfl	Klein flesje
kg	Kilogram
kkrp	Kropje
kl	Kleine
klmj	Klontje
klnt	Klont
km	Kommetje
knl	Knol
kol	Koffielepel (= 2 tl)
kp	Kopje
kpj	Kuipje



v2.5

Afkorting	Betekenis
kpl	Klein plukje
kpt	Klein potje
krp	Krop
kst	Klein stukje
kstrk	Kleine struik
lgls	Likeurglas
m	Moot
mbi	Miniblikje
ms	Maatschepje
p.p.	Per persoon
par	Partje
pk	Pak
pkj	Pakje
pkt	Pakket
pl	Plak
plj	Plukje
ppj	Pijpje
prt	Portie
pt	Pot
ptj	Potje
rl	Rol
rp	Reep
sch	Scheutje
schf	Schijfje
schl	Schaaltje (150 g)
scht	Scheut
sl	Soeplepel
slg	Slagen
spr	Sprietje
stf	Staafje
stj	Stuk(je)
stk	Stokje
stl	Stengel
strk	Struik
strnk	Stronk
sn	Snee
snf	Snuifje
st	Stuk(s)
tb	Tablet
tf	Toefje
tl	Theelepel
tn	Teentje
trs	Tros
trsj	Trosje
tub	Tube
vel	Volle eetlepel
vl	Vel
vrk	Vierkantje
vlt	Vingerlengte
voorb.tijd	Vorbereidingstijd
wgl	Wijnglas
zk	Zak(je)

