



Recepten met tapenade / v1.4

Inhoudsopgave.

Aardappelcarpaccio met tapenade.....	3
Brucetta's met tapenade.....	4
Gebakken sliptong met tapenade.....	5
Gegrilde tilapia met grove tomatentapenade.....	6
Hummuswrap met tomatentapenade.....	7
Kabeljauw met tapenade.....	8
Kipfilet gevuld met tapenade en bosui.....	9
Komkommersalade met tapenade-crème.....	10
Roodbaarsfilet met walnotenolie en kruiden-tapenade.....	11
Schnitzelrolletjes met tapenade en ham.....	13
Stokbrood met tomatentapenade.....	14
Tapas met tomatentapenade.....	15
Tapenadekrans.....	16
Roodbaarsfilet met walnotenolie en kruiden-tapenade.....	17
Gebruikte afkortingen.....	18

Aardappelcarpaccio met tapenade.



Menugang: Voorgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: AllerHande 1999

Ingrediënten

30 g ansjovisfilets
1 el azijn, wijn-, witte
1 el kappertjes
500 g krieltjes,
ongeschild
3 el olie, olijf-
¼ tl mosterd, Dijon-
- peper, zwarte,
versgemalen
1 tk peterselie
2 bk rucola
2 tomaten,
zongedroogde op olie
½ ui, rode
- zout

Bereiding.

Boen de krieltjes onder stromend water goed schoon.
Breng de krieltjes in een pan water met 1 snf zout aan de kook.
Kook de krieltjes in ca. 10 min. beetgaar.
Pel intussen de ui.
Snipper de ui fijn.
Snijd de tomaten in kleine stukjes.
Knip de peterselie fijn.
Snijd de ansjovisfilets in kleine stukjes.
Roer in een kommetje de mosterd, azijn en olie tot een sausje.
Roer de ui, tomaat, ansjovis, kappertjes en peterselie door de saus.
Breng de saus op smaak met zout en peper.
Giet de krieltjes af.
Laat de krieltjes uitdampen.
Snijd de kapjes van de krieltjes (kapjes worden niet gebruikt).
Snijd de krieltjes in plakjes.
Verdeel de krieltjes over vier bordjes.
Leg de rucola op de krieltjes.
Sprenkel de ansjovisdressing over de rucola.

Bereidingstijd: 30 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 215
Eiwit: 5 g
Koolhydraten: 24 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 11 g
w/v verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Brucetta's met tapenade.



Menugang: Amuse
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Amuses

Ingrediënten:

1 brood, stok- (afbak)
3 tn knoflook
4 el olie, olijf-
- tapenade, Toscaanse

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - 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

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 180°C.
Pers de knoflook uit en meng dit met de olijfolie.
Snijdt het stokbrood in plakken van plusminus 3cm.
Smeer de plakken in met het olijf-knoflookmengsel.
Zet de plakken 5 min. in de oven (halverwege de plakken even draaien).
Smeer de Toscaanse tapenade op plakken stokbrood en serveer ze warm.

Gebakken sliptong met tapenade.



Menugang: Hoofd-
gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Visgilde

Ingrediënten

4 ansjovisfilets
1 pt augurken, zure (à
340 g)
4 el bieslook,
fijngehakte
4 el bloem
25 g boter
2 el kappertjes
- peper
8 sliptongetjes, kleine,
ontvelde
- zout

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

Bereiding.

Laat het potje augurken uitlekken in een vergiet.
Hak de augurken fijn.
Hak de ansjovisfilets fijn.
Hak de kappertjes fijn.
Meng de augurken, ansjovis, kappertjes en bieslook goed door elkaar.
Voeg peper naar smaak toe.
Spoel de sliptongetjes af onder de koude kraan.
Dep de sliptongetjes droog.
Bestrooi de sliptongen vlak voordat u ze bakt met een snufje zout en de bloem.
Verhit de slaolie met de boter in 2 ruime koekenpannen met anti-aanbaklaag.
Bak de sliptongetjes in 2-3 min. aan elke kant gaar.
Geef de tapenade er apart bij.

Tip:

Lekker met een kant-en-klare aardappelsalade.

Wijntip:

Alsace Pinot Blanc, frisse, soepele witte wijn.

Gegrilde tilapia met grove tomatentapenade.



**Menugang: Hoofd-
gerecht**
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: OkokoRecepten.nl

Ingrediënten

1 tn knoflook, geperst
4 el olie, olijf- (met
citroenaroma)
100 g olijven, zwarte,
zonder pit, grof gehakt
- peper
2 el peterselie, platte
fijngehakt
4 tilapiafilets van 125 g
3 tomaten, tros-, zonder
zaadjes en in stukjes
- zout

Bereiding.

Wrijf de tilapiafilets in met zout en peper en
bestrijk ze dun met olijfolie.
Rooster de tilapiafilets in een hete grillpan in
8-10 min. mooi bruin en gaar, keer ze
halverwege.
Meng de gehakte olijven in een schaal met
de tomaat, knoflook en peterselie.
Scheep er 2-3 el olijfolie door en breng de
tapenade op smaak met zout en peper.
Leg de tilapia op vier borden en schep de
tapenade erop.

Tip:

Lekker met krieltjes in de schil en sugarsnaps.

6

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 220
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Hummuswrap met tomatentapenade.



Menugang: Lunch-
gerecht
Keuken: -
Personen: 2-3
Sterren: ***
Bron: Vegan Challenge

Ingrediënten

- hummus, naar keuze
- olie, olijf-, extra vierge
- 1 hv peterselie, krul-,
verse
- ¼ krp sla
- 1 pt tomaten, zon-
gedroogde, op olie (ca.
230 g uitgelekt)
- 2-3 wraps
- evt. andere rauwkost
naar keuze

Bereidingstijd: 10-15
min.
Grill-/oventijd: - 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

Bereiding.

Deze wrap is makkelijk mee te nemen naar je werk of naar school, en is een welkome afwisseling van die bruine boterham!

Giet de tomaten af en doe ze samen met de peterselie in de keukenmachine.

Laat deze draaien tot er een tapenade is ontstaan (dat mag nog vrij grof zijn).

Voeg een scheutje olijfolie (of water, voor een magere versie) toe als de tapenade te droog is.

Besmeer de wraps met flink wat hummus en schep hier per wrap ongeveer 3 el tapenade over.

Beleg ze met de sla en eventuele andere rauwkost en rol de wrap op.

Tip:

Voeg eens wat geroosterde pijnboompitten toe (die kan je gewoon even in een droge koekenpan bakken totdat ze lichtbruin kleuren en gaan geuren).

Kabeljauw met tapenade.



Menugang: Hoofd-
gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Freya Zuidervaat

Ingrediënten

150 g aubergine
100 g kabeljauw
1 el olie, olijf-
150 g pasta
- peper
25 g tapenade
- zout

Bereidingstijd: 40 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 368
Eiwit: 25 g
Koolhydraten: 33 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 15 g
w/v verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Bereid de pasta conform de beschrijving op de verpakking.

Snijd de aubergine in stukjes.

Verwarm de oven voor op 180°C.

Leg de kabeljauw op een ovenschaal.

Beleg de kabeljauw met de tapenade.

Zet de ovenschaal in de oven.

Bak de aubergine in de olijfolie totdat ze gaar is.

Serveer de gekookte pasta bij de kabeljauw.

Kipfilet gevuld met tapenade en bosui.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: TeamOnAMission

Ingrediënten

700 g aardappelen
50 g boter
2 st kipfilets
- peper
450 g spinazie (diepvries)
4 el tapenade van groene olijven
3 uitjes, bos-
100 ml wijn, witte,
droge
- zout

Bereiding.

Schil en was de aardappelen.
Kook ze in 20 min. gaar.
Bereid de spinazie volgens de gebruiksaanwijzing.
Snijd de bosuitjes in ringetjes.
Snijd de kipfilets in de lengte open en vul ze met tapenade en bosui.
Steek de kipfilets met cocktailprikkers vast.
Bestrooi de kipfilets aan de buitenzijde met zout en peper.
Verhit de boter in een koekenpan.
Bak hierin de kipfilets in 10 min. gaar.
Neem de kip uit de pan en houdt warm.
Roer de aanbaksels los, voeg de wijn aan het braadvet toe en roer op een hoog vuur tot jus.
Serveer de kip met de aardappels, spinazie en jus.

Bereidingstijd: 30 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 455
Eiwit: 34 g
Koolhydraten: 33 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 19 g
w/v verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Komkommersalade met tapenade-crème.



Menugang: Amuse
Keuken: -
Stuks: 12-15
Sterren: **
Bron: ReceptenMetKaas.nl

Ingrediënten

2 tk dille
½ komkommer
100 g mascarpone
- peper
1 sjalot
- sla, lollo rosso
100 g tapenade
zontomaat
- zout

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

Bereiding.

Schil de komkommer.
Halveer de komkommer.
Ontdoe de komkommer van het zaad.
Snijd de komkommer in kleine stukjes.
Hak de dille (hou een klein takje apart voor garnering) klein.
Snipper het sjalotje.
Meng deze ingrediënten.
Breng het komkommermengsel op smaak met versgemalen peper en zout.
Laat het komkommermengsel even apart staan.
Meng de mascarpone en de tapenade goed door elkaar.
Breng ook dit mengsel op smaak met versgemalen peper en zout.
Leg de amuselepels op een groot bord of dienblad.
Leg op elke lepel en stukje lollo rosso.
Scheep een hoopje komkommersalade op de sla.
Scheep op de komkommersalade wat tapenade-crème.
Garneer de lepels met een beetje verse dille.

Tip:

Voor een professionele "look" kun je de crème er eventueel ook op spuiten met een spuitzak met gekarteld spuitmondje.

Roodbaarsfilet met walnotenolie en kruiden-tapenade.



Menugang: Hoofd-
gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: MenuOpMaat.nl

Ingrediënten

- kruidentapenade, een portie
- olie, walnoten-, enkele eetlepels
- peper
- margarine, vloeibare 4 roodbaarsfilets à 150 g
- zout

Voor de kruiden-tapenade met walnotenolie:

- 1 bs basilicum, verse
- 1 bs bieslook, verse
- 2 el kappertjes
- olie van de zon-gedroogde tomaatjes, enkele eetlepels
- olie, walnoten-, enkele eetlepels
- 150 g olijven, zwarte, ontpitte
- peper, zwarte, vers-gemalen

Bereiding.

Maak ruim voor de maaltijd de tapenade en laat de smaken goed doortrekken.

Bestrooi de roodbaarsfilets met wat zout en peper.
Verhit enkele eetlepels vloeibare margarine in een koekenpan met antiaanbaklaag.
Bak de visfilets goudbruin (3 min. aan elke kant).
Neem de vis meteen uit de pan (anders wordt hij droog) en schenk over elke filet een klein scheutje walnotenolie.
Serveer de vis met de kruiden-tapenade.

Kruiden-tapenade.

Hak alle ingrediënten vanaf de olijven tot en met de peterselie fijn.
Maak de tapenade stevig op smaak met de peper en gelijke hoeveelheden van de twee soorten olie.
Het mengsel mag behoorlijk wat olie bevatten.

Tips:

Kun je één van de kruiden niet in verse vorm vinden, koop dan diepvrieskruiden.
Vind je ook geen diepvrieskruiden, laat die soort kruiden dan weg (gedroogde kruiden smaken niet lekker in de tapenade).
Een restje tapenade kun je een paar dagen bewaren in de koelkast.
Serveer de tapenade op boerenbrood, op toast of bij grissini (Italiaanse soepstengels).

**Voor de kruiden-
tapenade met
Walnotenolie (vervolg):**

1 bs peterselie, verse
6 tk tijm, verse
6 tomaatjes, zon-
gedroogde (in olie)

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

Schnitzelrolletjes met tapenade en ham.



**Menugang: Hoofd-
gerecht**

Keuken: -

Personen: 4

Sterren: ***

Bron: C1000

Ingrediënten

4 pl ham, rauwe
4 kalfsschnitzels,
ongepaneerde
2 limoenen
4 el olie, olijf
- peper, versgemalen
1 zk peultjes,
schoongemaakt (200 g)
1 zk sperziebonen,
panklare (500 g)
4 el tapenade, groene
olijven
- zout

extra nodig:

- cocktailprikkers

Bereiding.

Boen 1 limoen schoon.

Rasp de groene schil van de limoen dun af.

Pers beide limoenen uit.

Sla de schnitzels, afgedekt met huishoudfolie,
nog iets platter.

Bestrijk de schnitzels met de tapenade.

Leg een plak ham op de tapenade.

Rol de schnitzels met de ham op en steek ze
vast met een cocktailprikker.

Verhit 3 el van de olie.

Bak de schnitzelrolletjes rondom bruin aan.

Laat de schnitzelrolletjes op een laag vuur, in
ca. 15 min. helemaal gaar bakken.

Draai schnitzelrolletjes regelmatig om zodat ze
rondom mooi bruin worden.

Kook intussen de peultjes en de sperziebonen
in ca. 7 min. in water met zout beetgaar.

Giet de peultjes en de sperziebonen af.

Schep de rest van de olie, de limoenrasp en het
limoensap door de peultjes en de sperziebonen.

Serveer de peultjes en de sperziebonen bij het
vlees.

Tip:

Lekker met gebakken aardappelschijfjes.

Dranktip:

Frisse fruitdrink druif-citroen.

Wijntip:

Giacondi Grillo Sicilia, Italië.

Vorb. tijd: - min.

Bereidingstijd: 25 min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: 1345

Energie kcal: 320

Eiwit: 34 g

Koolhydraten: 12 g

w/v suikers: - g

Natrium: - mg

Vet: 15 g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

Stokbrood met tomatentapenade.



Menugang: Lunch-
gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Coöp,
KeukenTafel.nl

Ingrediënten

40 g kaas, geraspte
1 stokbrood
1 tomaat

Voor de tapenade:

1 tl citroensap
2 el kaas, geraspte,
Parmezaanse
1 tn knoflook, geplet
1 el paprika's,
gemarineerde, op olie
(blik/pot)
- peper
2 el pijnboompitten,
geroosterde
1 pt tomaten,
zongedroogde
- zout

Bereiding.

Pureer de zongedroogde tomaten, paprika, pijnboompitten, Parmezaan en knoflook in de keukenmachine.

Als het mengsel wat droog is, kun je een scheutje olijfolie toevoegen.

Voeg aan het eind wat citroensap, peper en zout toe.

Snijd het brood open en hol het uit.

Vul het stokbrood met de tapenade en vouw het weer dicht.

Snijd het stokbrood aan de bovenkant ongeveer acht keer in met een broodmes.

Snijd tot ongeveer halverwege het brood.

Steek in elke snede een plakje tomaat.

Bestrooi het stokbrood met de geraspte kaas en leg het brood 10 min. onder de grill.

Houd het in de gaten: het brood moet bruin kleuren en de kaas smelten.

Bereidingstijd: 15 min.

Grill-/oventijd: ca. 10 min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: -

Eiwit: - g

Koolhydraten: - g

w/v suikers: - g

Natrium: - mg

Vet: - g

w/v verzadigd: - g

w/v onverzadigd: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

Tapas met tomatentapenade.



Menugang: Bijgerecht,
hapje
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Astrid Veltman

Ingrediënten

- kaas, Manchego-
(Spaanse)
- knoflook of bieslook
- olie, olijf-, groene
- pistoletjes, maïs-
- tapenade, tomaten-

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

Bereiding.

Maak toast van de maïspistoletjes met groene olijfolie.

Beleg ze met een dik stukje of plakje Spaanse Manchegokaas en een flinke schep tomatentapenade.

Garneer de toast met wat snippertjes knoflook of bieslook.



Spaanse Manchegokaas

Tapenadekrans.



Menugang: Voorgerecht
Keuken: -
Personen: 8
Sterren: **
Bron: Ruud 's Kook-
schrift

Ingrediënten

Voor de tapenade:

35 g ansjovisfilets,
uitgelekt
1 el kappertjes
1 tn knoflook
1 dl olie, olijf-
150 g olijven, zwarte,
ontpitte
- peper, versgemalen

Voor de broodjes:

250 g bloem òf
volkorenmeel
1 zk gist, droge (7 g)
- maïsmeel
- olie, olijf-
8 olijven, groene en/of
zwarte
1 el suiker, (riet-)
- water, handwarm
1 tl zout

Bereiding.

Tapenade:

Pureer de ingrediënten voor de tapenade in een
keukenmachine.

Broodjes:

Los de gist en suiker op in ½-1 dl handwarm
water.

Kneed de overige ingrediënten en tapenade met
het suikerwater in ± 10 minuten tot een
elastisch deeg.

Laat het deeg in een kom, afgedekt met een
vochtige theedoek, op een warme plek 1 uur
rijzen.

Kneed het deeg opnieuw door.

Vorm 8 bolletjes van het deeg..

Leg de bolletjes in een cirkel op een met
olijfolie ingevette bakplaat.

Laat de bolletjes afgedekt op de bakplaat nog 1
uur rijzen.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Bestuif de bolletjes met wat maïsmeel.

Druk de olijven in de bolletjes.

Bak de bolletjes in het midden van de oven in ±
40 minuten goudbruin en gaar (het bood is gaar
als het hol klinkt).

Laat de bolletjes op een rooster afkoelen.

Bereidingstijd: - min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: -

Eiwit: - g

Koolhydraten: - g

w/v suikers: - g

Natrium: - mg

Vet: - g

w/v verzadigd: - g

w/v onverzadigd: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

Roodbaarsfilet met walnotenolie en kruiden-tapenade.



Menugang: Hoofd-
gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: MenuOpMaat.nl

Ingrediënten

- kruidentapenade, een portie
- olie, walnoten-, enkele eetlepels
- peper
- margarine, vloeibare
- 4 roodbaarsfilets à 150 g
- zout

Voor de kruiden-tapenade met walnotenolie:

- 1 bs basilicum, verse
- 1 bs bieslook, verse
- 2 el kappertjes
- olie van de zon-gedroogde tomaatjes, enkele eetlepels
- olie, walnoten-, enkele eetlepels
- 150 g olijven, zwarte, ontpitte
- peper, zwarte, vers-Gemalen
- 1 bs peterselie, verse
- 6 tk tijm, verse
- 6 tomaatjes, zon-gedroogde (in olie)

Bereiding.

Maak ruim voor de maaltijd de tapenade en laat de smaken goed doortrekken.

Bestrooi de roodbaarsfilets met wat zout en peper.
Verhit enkele eetlepels vloeibare margarine in een koekenpan met antiaanbaklaag.
Bak de visfilets goudbruin (3 min. aan elke kant).
Neem de vis meteen uit de pan (anders wordt hij droog) en schenk over elke filet een klein scheutje walnotenolie.
Serveer de vis met de kruiden-tapenade.

Kruiden-tapenade.

Hak alle ingrediënten vanaf de olijven tot en met de peterselie fijn.
Breng de tapenade stevig op smaak met de peper en gelijke hoeveelheden van de twee soorten olie.
Het mengsel mag behoorlijk wat olie bevatten.

Tips:

Kun je één van de kruiden niet in verse vorm vinden, koop dan diepvrieskruiden.
Vind je ook geen diepvrieskruiden, laat die soort kruiden dan weg (gedroogde kruiden smaken niet lekker in de tapenade).
Een restje tapenade kun je een paar dagen bewaren in de koelkast.
Serveer de tapenade op boerenbrood, op toast of bij grissini (Italiaanse soepstengels).

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

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
trsje	Trosje
tub	Tube
vel	Volle eetlepel
vl	Vel
vrk	Vierkantje
vlt	Vingerlengte
voorb.tijd	Vorbereidingstijd
wgl	Wijnglas
zk	Zak(je)

