



Recepten

Carta

Ruud 's Kookboek

6 recepten
(Carta2006-Patricia)

Inhoudsopgave.

- 1. Aardappelpuree DeLuxe**
- 2. Bloemkoolschotel**
- 3. Brabantse salade**
- 4. IJstaart met mokkasmaak**
- 5. MonChou kersentaart**
- 6. MonChou tiramonchou cake**

Aardappelpuree DeLuxe

Menugang	Bijgerecht	Soort	Schotel	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type	Ovenschotel	Slank	Nee
Bron	Patricia			Sterren	5

Ingrediënten

700 gr. Aardappels
2 el. Blue Band Finesse voor Verrijken
1 el. Bieslook (fijngesneden)
peper
zout
paneermeel
boter (halvarine)

Bereiding

Schil de aardappels en kook ze in ca. 20 minuten gaar.

Prak de aardappels met de blueband, bieslook, peper en zout tot er een gladde massa ontstaat. Schep de puree over in een platte oenvaste schaal.

Bestrooi de puree met paneermeel en leg klontjes boter op de paneermeel. Voeg zoveel boter toe dat als de boter smelt de hele schotel is bedekt (dit voor de korst).

Zet de puree 15 minuten in een voorverwarmde oven bij 220 graden voor een lekker krokant korstje.

Bloemkoolschotel

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Schotel	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type	Ovenschotel	Slank	Nee
Bron	Maggi Oven dagschotel			Sterren	4

Ingrediënten

1 zakje Ovenheerlijk mix voor bloemkoolschotel met gehakt en room-tuinkruiden van Maggi
350 gram gehakt
500 gram bloemkool
700 gram voorgekookte aardappelschijfjes
200 gram kaas in plakjes of geraspt
1 ei



Bereiding

Snijdt de bloemkool in roosjes en breng deze met water en een beetje zout aan de kook.

Voeg de inhoud van het zakje ovenmix toe aan 400 ml water en roer goed door. Voeg daarna het ei toe en roer nogmaals goed door.

Bak in een braad- of hapjespan het gehakt rul. Giet de bloemkool af en bak deze even kort met het gehakt mee.

Verdeel de helft van de voorgekookte aardappelschijfjes over de bodem van een ingevette ovenschaal. Doe hierbovenop het gehakt met de bloemkool. Verdeel vervolgens de andere helft aardappelschijfjes hieroverheen.

Schenk de aangemaakte ovenmix gelijkmatig uit over de ovenschotel. Leg tot slot de kaas over de aardappels. Laat de ovenschotel in ca. 45 minuten in de oven gaar en en goudbruin worden.

Brabantse Salade

Menugang	Bijgerecht	Soort -	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type Salade	Slank	Nee
Bron	internet		Sterren	5

Ingrediënten

1 el. rozijnen
2 stuikjes witlof
2 appels
1 tl. citroensap
200 gr. Goudse Kaas
250 gr. Mandarijnen uit blik

Voor de dressing:

1,5 dl. yoghurt
2 el. honing
1 tl. mosterd
2 el. citroensap
2 el. verse sinaasappelsap

Bereiding

Week de rozijnen 30 minuten in een kopje met lauw water. Klop in een schaal de yoghurt, honing, mosterd, citroensap en sinaasappelsap met een vork door elkaar en laat dit mengsel 15 minuten rusten.

Snij de kern uit de witlof en snij de witlof in dunne reepjes. Schil de appels, verwijder de klokhuisen en snij de appels in kleine dobbelsteentjes van 0,5 cm. Besprenkel de appels met citroensap. Snij de kaas in dunne reepjes. Laat de mandarijntjes uitlekken.

Meng in een grote schaal de witlof, appels, rozijnen, mandarijnen en kaas met de dressing.

IJstaart met mokkasmaak

Menugang	Nagerecht	Soort IJs	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type IJstaart	Slank	Nee
Bron	Patricia		Sterren	5

Ingrediënten

- 3 zakjes Klop-Klop
- 2 doosjes Slagroom (ongeveer 1/2 liter)
- 2 zakjes Mokkaschuimkoekjes
- 1 zakje Klets koppen
- 1 scheutje Advocaat



Bereiding

1. Plets de schuimkoekjes en de klets koppen met bijvoorbeeld een deegrol fijn.
2. Maak de klop-klop aan in een grote mixkom.
3. Voeg de doosjes slagroom, het mokkaschuim en 1/3 van de klets koppen toe aan de mix en mix het geheel tot een luchtig mengsel. Voeg als laatste de advocaat toe voor een zoete smaak.
4. Giet het geheel in een ronde taartvorm met een afneembare rand. En strooi de overgebleven kruimels klets koppen over het mengsel.
5. Zet de taartvorm in de diepvries, 24 uur later is de taart voldoende ingevroren en kun je hem aansnijden. Eet smakelijk!

MonChou Kersentaart

Menugang -

Keuken Hollands

Bron Boodschappen

Soort -

Type Gebak

Snel Nee

Slank Nee

Sterren 5

Ingrediënten

4 blaadjes Gelatine

1 pak lange vingers (of een kant-en-klare bodem)

3 pakjes Mon Chou a 100 gram

75 gram bastardsuiker

1 zakje vanillesuiker

250 ml slagroom

1 blik vlaaivulling kersen



Bereiding

Week de gelatine 10 minuten in ruim koud water. Verdeel de lange vingers over de bodem van een springvorm van 22cm doorsnede. Klop met de mixer de MonChou met de suiker en vanillesuiker glad. Klop in een aparte schaal de slagroom stijf. Los de uitgeknepen gelatine op in 3 eetlepels warm water. Schep eerst de gelatine door de MonChou en daarna de slagroom. Verdeel het mengsel over de bodem van lange vingers en strijk de bovenkant glad. Verdeel hierover de vlaaivulling. Laat de taart minimaal 3 uur in de koelkast opstijven.

MonChou Tiramouhou Cake

Menugang -		Soort -	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type	Slank	Nee
Bron	Boodschappen	Gebak	Sterren	5

Ingrediënten

3 bl. gelatine
200 gram MonChou
1 dl. koffielikeur
125 ml. slagroom
75 gr. basterdsuiker
2 dl. hete sterke koffie
1 pak lange vingers
1 el. cacaopoeder

Bereiding

Bedek een cakevorm met bakpapier. Week de blaadjes gelatine in ruim koud water.

Klop de MonChou met een mixer los en voeg de suiker toe. Sla in een andere kom de slagroom stijf. Knijp de gelatine uit en los deze op in de helft van de hete koffie. Roer hier de koffielikeur door.

Meng dit door de MonChou en spatel er vervolgens de slagroom door. Doop de lange vingers in de rest van de koffie en leg een laag in de cakevorm. Verdeel er 1/3 deel van het MonChou mengsel over. Herhaal dit nog twee keer.

Plaats de de cake tenminste 3 uur in de koelkast. Haal de cake uit de cakevorm en bestrooi het met cacaopoeder.



Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>