



Ruud 's Kookboek

Chocoladerecepten II v0.2

Inhoudsopgave.

Chocoladestoofperen met pistache-ijs.	3
Hemelse modder met slagroom en krokante amandelen.	4
Gebruikte afkortingen.....	5

Chocoladestoofperen met pistache-ijs.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: Boodschappen,
DekaMarkt

Ingrediënten:

100 g chocoladeglazuur
4 bol ijs, pistache-
1 kaneelstokje
40 g noten, pistache-,
gepeld
4 peren, stoof- (Gieser
Wildeman)
500 ml sap, appel-
40 g suiker, kristal-

Bereidingstijd: 45 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 180 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 455
Eiwit: 5 g
Koolhydraten: 74 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 15 g
w/v verzadigd: 7 g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: 4 g
Groente: - g
Zout: 0,1 g

Bereiding.

Schil de peren, maar laat de steeltjes zitten.
Zet de peren strak naast elkaar in een pan met deksel.

Voeg de kaneel, de suiker en het appelsap toe.
Vul de pan evt. aan met water als de peren nog niet onder staan. Breng het aan de kook en stoof de peren in 2 uur met het deksel schuin op de pan gaar.

Haal de peren uit de pan en laat ze minimaal 60 min. afkoelen.

Kook intussen het kookvocht op een hoge stand in 20-30 min. in tot een dikke, stroperige saus (roer af en toe).

Laat de saus afkoelen.

Rooster intussen de pistachenoten in een droge koekenpan in 3 min. lichtbruin.

Laat ze afkoelen, hak ze fijn en doe ze in een diepe kom.

Leg een stuk bakpapier op het aanrecht klaar.
Bereid het glazuur volgens de aanwijzingen op de verpakking en doe die in een diepe kom.

Dip de onderkant en de onderste rand van de peren een voor een eerst in de chocolade en vervolgens in de pistache.

Zet ze op het bakpapier en laat ze in 30 min. drogen.

Serveer de peren met een bol ijs en besprenkel ze met de saus.

Hemelse modder met slagroom en krokante amandelen.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: BinnensteBuiten,
Ramon Brugman

Ingrediënten:

Voor de mousse:

250 g chocolade, pure
180 ml eiwit
500 ml room, slag-
100 g suiker

Voor de ganache:

300 g chocolade, pure
300 ml room, slag-

Voor een toefje slagroom:

200 ml room, slag-
20 g suiker

Voor de krokante amandelen:

200 g amandelen
2 citroenen
2 eieren
200 g suiker

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 170°C.

Begin met de mousse.

Smelt hiervoor de chocolade, sla de slagroom tot deze lobbijg is en klop het eiwit stevig met de suiker.

Voeg 2/3 van het opgeslagen eiwit bij de chocolade en roer het goed door elkaar.

Doe de rest van het eiwit erbij en spatel deze rustig door de massa. Voeg nu de slagroom toe en schep deze voorzichtig door de mousse.

Ga verder met de ganache.

Breng hiervoor de slagroom aan de kook.

Hak de chocolade fijn.

Als de room kookt, haal je deze van het vuur af en roer je de chocolade er doorheen.

Roer tot de chocolade helemaal opgelost is.

Laat de ganache afkoelen.

Klop voor een lekker toefje slagroom de slagroom stevig samen met 20 g suiker. Zet het dan even apart.

Ga nu verder met de krokante amandelen.

Scheid het ei in eidooier en eiwit.

Rasp wat schil van de citroen en voeg dit bij de suiker en de amandelen.

Roer het door elkaar en voeg een beetje eiwit toe, zodat het goed gaat plakken.

Verdeel het op een bakplaat met bakpapier.

Bak de amandelen in een voorverwarmde oven op 170°C.

Roer het na 5 min. goed door en bak het weer 3-4 min.

Dit herhaal je tot de amandelen krokant en lichtbruin zijn.

Laat ze goed afkoelen.

Doe de hemelse modder in een glas.

Giet er wat van de afgekoelde ganache op.

Doe daar een toef slagroom op met wat krokante amandelen.

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

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)

