



Ruud 's Kookboek

100 deegrecepten II

Inhoudsopgave.

Aardappelplaattaart met zalm en tomatensalade.	4
Abrikoos-spekhapjes.	5
Amandelboterdessert.	6
Amandelbrood.	7
Appelroosjestaart (airfryer).	8
Appeltaart.....	9
Appeltaart (airfryer).....	10
Appeltaart met bramen.....	11
Asian tuna pizza.	12
Aussie olive damper bread - Australisch olijvenbrood.	14
Baba's - lente-uienkoeken.	15
Bahpau met vleesvulling.....	16
Banketletter II.....	18
Basisrecept - pizzadeeg (rijstijd 4-5 uur).	19
Bieten tarte tatin.	20
Bladerdeeg met milde schapenkaas, ui en olijven.....	21
Bladerdeegpakketjes met mediterrane groenten.....	22
Boerencake.....	23
Boerenkoolquiche.	24
Boerenkoolvlechtbrood.....	25
Bosbessen scones.....	26
Brabantse worstenbroodjes met pittig kipgehakt.	27
Breekbroodjes met mosterd en kaas.	28
Byrek nga Shtëpia.	29
Chocolade brioches (airfryer).....	30
Chocolade grafsteen muffins (airfryer).....	31
Churros (airfryer).....	32
Croissantjes met spinazie en feta.	33
Daktyla kyron - Cypriotische zoete fritters.	34
Deegsterretjes.....	35
Dresdner Weihnachtsstol.....	36
Dundee cake - Schotse fruitcake.....	38
Een kleintje appeltaart.	39
Empanada's met pittige tonijn-uivulling.	40
Filet Wellington excellent.	41
Flammkuchen met ham en ui.....	43
Focaccia.....	44
Fondue in deeg.	45
Gehaktboemerangs.....	46
Gevulde pepernoten.	47
Gevulde speculaas II.	48
Hartig knoflookbrood.	50
Hartige mini scones met roomkaas en prosciutto crudo.	51
Hartige quiche met tomaat en courgette.	52
Hartige Sintstafjes.....	53
Kalkoenrollade in deeg met Parmaham en frambozen.	54
Knapperige wontons met eend.	55
Lepelkoekjes van pepernotendeeg.....	56
Licht roggebrood.	57
Limburgse nonnenvotten.....	58
Mince pies - Engelse Kerstgebakjes.	59
Mini-oliebollen met abrikoos en tijmsuiker.....	60
Nonnenvotten met anijs.	61
Oliebollen I.....	62
Orahnjača.	63
Paasbrood II.....	64
Paasbrood met noten.....	66
Pangsit goreng I - kleine vleesballetjes in een deeg-velletje.....	67
Pepernoten I.....	68
Pide - plat dun Turks brood.	69
Pizzaflapen met paprika en salami.	70
Pizzavlecht 'Tricolore'.....	71

Pizzetta's met aardappel.	72
Plaattaart met gehakt.	73
Purees(n)oesjes.	74
Quiche Lorraine II.	75
Regenboogkruidnoten.	76
Rijssense speculaasharten.	77
Romige appeltaart.	78
Sambusak.	79
Scones met cranberry-sinaasappel-jam.	80
Sigara böregi I.	81
'Snel klaar' volkorenbrood.	82
Spanakopita rolletjes.	83
Speculaas I.	84
Speculaaspoppen.	85
Speculaastaartje.	86
Speltbrood.	88
Spinazieflapjes met brie.	89
Spinazietaart.	90
Suikervrije koekjes.	91
Taai-taai II.	92
Tompoucetaart.	93
Tortillas Mejicanes.	94
Valentijnsharten.	95
Vegetarische goulash in een filodeegnestje.	96
Vissticks in bladerdeeg (airfryer).	97
Walnotentaart.	98
Witbrood I.	99
Wontondriehoekjes.	100
Wortel van bladerdeeg met eiersalade.	101
Zachte ontbijtbroodjes.	102
Zalm in bladerdeeg I.	103
Zalm in bladerdeeg II.	104
Zalm in bladerdeeg met citroenspruitjes.	105
Zalmtompouce van filodeeg.	107
Zandkoekjes met 'bloedspetters'.	108
Zwarte bessen muffins.	109
Zwarte bessen muffins (magnetron).	110
Zweedse taart.	111
Gebruikte afkortingen.	112

Aardappellaattaart met zalm en tomatensalade.



**Menugang: Hoofd-
gerecht**

Keuken: -

Personen: 4

Sterren: ***

Bron: Jumbo

Ingrediënten

450 g aardappelschijfjes
1 el azijn
400 g deeg, pizza-
2 bol kaas, Mozzarella
1½ el kruiden,
Italiaanse, gedroogde
4 el olie, olijf-
- peper, versgemalen
125 g sla, rucola
500 g tomaatjes, tros-
100 g zalm, Schotse,
gerookte
- zout
200 g zuivelspread

Bereiding.

Verwarm de oven voor tot 200°C.

Rol het pizzadeeg met bakpapier uit op een bakplaat.

Bestrijk het deeg met de zuivelspread.

Verdeel de aardappelschijfjes er dakpansgewijs over.

Bestrooi de schijfjes aardappel met 1 el Italiaanse kruiden.

Scheur 1 bol mozzarella in stukken en verdeel die over de aardappelschijfjes.

Bak de plaattaart in 25 min. in de oven gaar.

Halveer intussen de tomaten.

Verhit 1 el olie in een koekenpan en bak de tomaten 3 min. op de snijkant.

Draai ze om en bak ze nog 2 min.

Breng tomaatjes op smaak met peper en zout.

Klop 3 el olie, 1 el azijn en de rest van de Italiaanse kruiden tot een dressing.

Breng de dressing op smaak met peper en zout.

Verdeel de rucola over een ruime schaal, maar houd een paar blaadjes apart voor de pizza.

Leg de tomaten op de sla en besprenkel ze met de dressing.

Scheur de rest van de mozzarella in stukken en verdeel die over de salade.

Haal de pizza uit de oven en verdeel er de

gerookte zalm en achtergehouden rucola over.

Bestrooi de pizza met versgemalen peper en serveer de pizza bij de salade.

Bereidingstijd: 30 min.

Grill-/oventijd: 25 min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: 797

Eiwit: 30 g

Koolhydraten: 74 g

w/v suikers: 10 g

Natrium: - mg

Vet: 41 g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: 18 g

Vezels: 6 g

Groente: 156 g

Zout: 3 g

Abrikoos-spekhapjes.



Menugang: Hapje,
snack, tussendoortje
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ****
Bron: Koopmans.com

Ingrediënten

200 g abrikozen,
gedroogde
1 pk bladerdeeg
(Koopmans)
1 ei
200 g spek- kater-

Voorb.tijd: 15 min.
Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: 15 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.

Laat het bladerdeeg ontdooien volgens de aanwijzingen op de verpakking. Verpak de plakjes die niet gebruikt in een afgesloten plastic zak en leg deze terug in de vriezer.

Snijd de abrikozen in drieën.

Leg 2 speklapjes op het bladerdeeg (zorg dat het spek niet uitsteekt).

Leg daarna de abrikozen in 2 rijtjes op het spek, een rijtje boven en een rijtje onder.

Rol de abrikozen van een kant op, tot het midden.

Rol daarna de plak van de andere kant in, zodat een soort krul ontstaat.

Draai de opgerolde plak om en snijd deze in 4 stukjes.

Leg de stukjes op de bakplaat en bestrijk deze met losgeklopt ei.

Bak de abrikoos-spekhapjes in het midden van de oven (elektrisch 225°C /hetelucht 210°C) knapperig en bruin.

Amandelboterdessert.



Menugang: Koek
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Het basis bakboek

Ingrediënten

400 g amandelpoeder,
gesuikerd
340 g bloem, zelf-
rijzende
200 g boter
3 eieren
- fruit, gekonfijt
60 g suiker, poeder-
1 snf zout

- bloem (voor de bak-
plaat)
- vetstof (voor de bak-
plaat)
- bakplaat

Bereidingstijd: 25 min.
+ baktijd
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.

Roer de boter romig.
Meng het amandelpoeder met de poedersuiker en roer ze bij de boter.
Voeg de eieren toe en meng er als laatste de bloem en het zout zeer kort door (wanneer je te lang in het deeg roert, wordt het zeer vast en is het niet meer spuitbaar).
Vet de bakplaat lichtjes in en bestuif hem met wat bloem.
Spuit de koekjes met behulp van een spuitzak met gekartelde spuitmond naar keuze op de bakplaat en beleg ze met gekonfijt fruit.
Bak de koekjes goudbruin in een voorverwarmde oven van 190°C.

Amandelbrood.



Menugang: Ontbijt-
gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: dr. Atkins

Ingrediënten

- azijn
1 tl bakpoeder
60 g boter, room-
3 eieren
200 ml kaas, room-
250 g meel, amandel-
¼ tl 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 onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Laat de roomboter smelten
Mix de boter, de eieren, de roomkaas, de bakpoeder en het zout in de keukenmachine. Voeg een klein scheutje azijn toe om het bakpoeder beter te 'activeren'.
Verwarm de oven voor op 180-190°C.
Voeg het amandelmeel toe en mix het nogmaals.
Kneed, als het deeg heel hard wordt, het verder met de handen.
Vet een cakevorm in en bestrooi de bodem met amandelmeel (dan laat ie beter los).
Plaats het deeg in de vorm plaatsen en druk het aan met de handen.
Bak het brood ca. 1 uur in de oven.
Test met een mes of het brood gaar is (blijft het plakken, dan moet het iets langer).
Haal het brood uit de oven.
Maak met een spatel het brood los van de vorm.
Laat het brood goed afkoelen, anders zakt het in elkaar.

Tip:

Variëer eens met sesamzaad, cacao poeder, etc.

Appelroosjestaart (airfryer).



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 6-8
Sterren: ***
Bron: Airfryerrecepten 3

Ingrediënten

6 appels, grote (bijv. Elstar, Goudrenet)
½ citroen
125 g margarine
100 g marsepein
250 g meel, bak-, zelfrijzend
125 g suiker, basterd-, witte
½ l vla, vanille-
- 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 onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Maak een mooi deeg van de margarine, de suiker, het bakmeel, zout en het sap van een ½ citroen.

Leg dit deeg minimaal 1 uur in de koelkast.

Vet een vlaaipan (=vlaai-bakvorm) in met wat vetstof en rol de deegbal uit tot een mooie plak. Verdeel het deeg voorzichtig over de vlaaipan. Rol de marsepein uit en leg deze plak op de bodem.

Giet hier het de vanillevla overheen.

Schil de appels met een goede dunschillers en maak van de schillen roosjes tot je er genoeg van hebt om de taart te vullen.

Het afval van de appels zou je fijn kunnen snijden en als vulling kunnen gebruiken.

Leg deze roosjes op de vanillevla zoals op de foto.

Bak de appeltaart af in de airfryer (140°C-45 min.).

Appeltaart.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: 12
Sterren: ***
Bron: Gezondheidsnet.nl

Ingrediënten

1 kg appels (bijv. Elstar of Jonagold)
1 beschuit of 2 el paneermeel
- boter, om in te vetten
250 g bloem
- bloem, om te bestuiven
100 g boter
- citroensap
1 el custardpoeder
1 eidooier
3 el jam
- kaneel
25 g rozijnen
75 g suiker
- suiker
- zout

- springvorm van 22-24 cm Ø

Bereiding.

Bestrijk een springvorm met boter, bestuif hem met bloem.

Warm de oven voor op 175°C.

Snij de boter in kleine stukjes.

Doe de bloem, boter, suiker, eidooier en wat zout in een kom.

Voeg 1-2 el water toe en kneed er met een koele hand een samenhangend deeg van.

Druk $\frac{3}{4}$ van het deeg op de bodem en de wand van de springvorm.

Was de rozijnen en wel ze in wat water (het liefst een nacht voorafgaand aan de verwerking).

Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd ze in dunne schijfjes.

Druppel er wat citroensap over en meng er suiker en kaneel door.

Maak de beschuit fijn en roer er het custardpoeder door.

Strooi dit op de deegbodem.

Verdeel de appels over de deegbodem en strooi de rozijnen er tussen.

Verkruimel de rest van het deeg en leg dit op de appels.

Bak de taart in het midden van de oven in 45-50 min. gaar en bruin.

Laat de taart 10 min. afkoelen en neem de rand van de springvorm weg.

Verwarm de jam en strijk de jam over de appels.

Laat de taart afkoelen.

Bereidingstijd: 30 min.

Grill-/oventijd: 45-50 min.

Wachttijd: 10+30 min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: 240

Eiwit: 3 g

Koolhydraten: 40 g

w/v suikers: - g

Natrium: - mg

Vet: 8 g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: 5 g

Vezels: 3 g

Groente: - g

Zout: - g

Appeltaart (airfryer).



Menugang: Gebak, nagerecht
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Airfryerrecepten 3

Ingrediënten

Voor het deeg:

125 g boter, room- of margarine
½ citroen
250 g meel, bak-, zelfrijzend
125 g suiker, basterd-
- zout

Voor de vulling:

1½ kg appels (bijv. Elstar, Jonagold)
2 el custard, vanille- (vanillepudding)
3 el jam, abrikozen-
1 mp kaneel
10 g krenten
60 g rozijnen, blanke
200 g suiker

Airfryer Viva:

3 springvormen (Ø 16 cm)

Airfryer Avance XL:

1 springvorm (Ø 20 cm)
- bakpapier
- suiker, poeder-

Bereiding.

Maak de citroen schoon, rasp de schil en pers de vrucht uit.

Meng de boter met de suiker, het citroensap, de rasp van de schil en 1 mp zout tot een egale massa.

Meng daarna met een wrijvende beweging het zelfrijzend bakmeel met het botermengsel. Schil en snijd de appels.

Meng deze met de rozijnen, de krenten, de custard, de abrikozenjam, de kaneel en de suiker.

Rol het deeg uit tot één plak van 28 cm (voor 1 vorm in de Airfryer Avance XL) of 3 plakken van 20 cm (voor 3 vormen in de Airfryer Viva).

Vet de vorm(en) in met een beetje vloeibare boter en leg er een bakpapiertje in.

Leg de deegplak in de vorm en druk hem mooi aan.

Om te voorkomen dat er luchtballen vormen, prik je met een vorm gaatjes in de bodem.

Verdeel de vulling in de vorm en bak de taart af (Viva: 160°C-30 min. - Avance XL: 160°C-50 min.).

Laat de taart afkoelen in de springvorm en bestrooi ze/hem met wat poedersuiker.

Tip:

Vervang een deel van de appel gerust eens door abrikoos, peer of kersen.

Bereidingstijd: 60-90 min.

Airfryertijd: 30-50 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

Appeltaart met bramen.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: 10
Sterren: ***
Bron: Bakken.nl

Ingrediënten

8 appels (Elstar of Jonagold)
1 el bloem
220 g boter, room-
(kamertemp.)
100 g bramen
1 ei
2 tl kardemom
1 pk Koopmans
Appeltaart extra deeg
2 el Koopmans Maïzena
30 g suiker

- Dr. Oetker Bakspray
- mixer met deeghaken
- springvorm Ø 24 cm

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 180°C.
Vet de springvorm in met bakspray.
Schil de appels en verwijder de klokhuizen.
Snijd de appels in kleine blokjes en doe ze in een schaal.
Meng de appelblokjes met de suiker, het kardemom poeder, de maïzena en de bramen.
Roer de boter zacht in een beslagkom en klop het ei los in een kommetje.
Doe 2/3 van het ei in de beslagkom samen met de appeltaartmix.
Kneed het geheel met een mixer met deeghaken of met de hand tot een samenhangend deeg.
Bekleed met 2/3 van het deeg de bodem en de rand van de springvorm (als het deeg te plakkerig is kun je het even in de koelkast zetten).
Vul de vorm met het appelmengsel en druk dit aan.
Bestuif het aanrecht met wat bloem, rol het resterende deeg uit en snijd dunne en dikke stroken.
Leg deze kruislings over het appelmengsel.
Bestrijk de reepjes en de rand van de taart met de rest van het losgeklopte ei.
Bak de appeltaart in ongeveer 65 min. gaar en goudbruin.
Laat de taart circa 1 uur afkoelen voordat je de springvorm verwijdert.

Voorb. tijd: - min.
Bereidingstijd: 40 min.
Grill-/oventijd: 65 min.
Wachttijd: 60 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

Asian tuna pizza.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: Aziatische
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Carta, Danny Jansen

Ingrediënten

Voor het pizzadeeg:

500 g bloem
7 g gist
1 el olie, arachide-
1 tl olie, sesam-
350 ml water, lauw
12 g zout

Voor de topping:

1 bkg Dalkon Cress
100 g kaas, room-
2 el olie, sesam-
1 bs radijsjes
1 el sesamzaadjes
2 el siroop, gember-
1 krp sla, frisée
125 g tomaatjes,
cherry-
500 g tonijn, verse
3 el wasabinoten
3 el water

Bereiding.

Pizzadeeg.

Maak een kuiltje in de bloem en meng daarin het water, de gist en de twee soorten olie. Strooi zout over de bloem en kneed de bloem beetje bij beetje door het gistmengsel tot een soepel deeg.

Bestuif een kom met bloem, leg het deeg erin en laat afgedekt met plasticfolie 1 uur rijzen op kamertemperatuur.

Verwarm de oven voor op 250°C.

Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkbank tot een ronde plak van ca. ½ cm dik. Leg het deeg op een met bakpapier beklede bakplaat.

Bak het deeg 5 min. voor in de oven.

Topping.

Roer de roomkaas los met een garde en meng water en gembersiroop tot een gladde crème. Bestrijk de voorgebakken bodem met de crème. Snijd de tonijn in flinterdunne plakjes en leg ze op de pizza.

Bestrooi het geheel met wasabinoten en sesamzaadjes en bak de pizza nog 2 min.

Wasabimayonaise.

Meng de mayonaise met de wasabi en schep de mayo in een spuitzak.

Serveren.

Snijd de frisée, de cherrytomaatjes en de radijsjes en verdeel ze over de pizza.

Besprenkel et geheel met sesamolie.

Spuit de wasabimayonaise in strepen over de pizza.

Garneer de pizza met Daikon Cress.

Tip:

Om het deeg te kneden kan je ook een keukenmachine gebruiken.

Ingrediënten (vervolg):**Voor de
wasabimayonaise:**

- bloem, om te
bestuiven
3 el mayonaise
1 tl wasabi

Bereidingstijd: 30 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



Daikon Cress

Aussie olive damper bread - Australisch olijvenbrood.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: Australische
Personen: -
Sterren: ***
Bron:
ReceptenGalerie.nl

Ingrediënten

- azijn, balsamico-
450 g meel, bak-,
zelfrijzend
1 el olie, olijf-, extra
vergine
- olie, olijf-, extra vergine
75 g olijven, groene of
zwarte, ontpit en grof
gehakt
3 tk rozemarijn, fijngeknipt
225 ml water
9 g zout

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: 35 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 200°C.
Doe het meel in een grote kom samen met de rozemarijn, het zout, 1 el olie en het water. Meng en kneed de ingrediënten tot een samenhangend deeg.
Strooi wat meel op je werkblad en leg er het deeg op. Leg de stukjes olijf op het brood en druk ze wat in het deeg.
Kneed en vouw het brood om de stukjes olijf door het deeg te verspreiden.
Strooi nog wat extra meel op het deeg als het te nat is.
Maak een ronde schijf van het deeg met een diameter van ca. 20 cm.
Neem een houten keukenlepel met een lange, ronde steel.
Strooi een beetje bloem over de steel.
Druk de steel horizontaal in het midden van het deeg naar beneden tot bijna op je werkblad.
Draai het deeg 90 graden en druk er opnieuw een gleuf in.
Het deeg heeft nu 4 "compartimenten" maar dat moeten er 8 worden, je moet dus nog 2 gleuven aanbrengen.
Leg het deeg op een met bakpapier beklede bakplaat. Schuif de bakplaat de oven in.
Bak het brood 35 min.
Vul een kommetje met fruitige olijfolie en een ander kommetje met mooi stroperige balsamico-azijn om het brood in te dopen.



*Dit traditionele Australische brood heeft hoogstwaarschijnlijk zijn ontstaan te danken aan de bush waarin getracht werd op eenvoudige wijze op het kampvuur brood te bereiden.
Die olijven zijn een latere toevoeging.
Omdat het deeg niet hoeft te rijzen vraagt het brood niet veel tijd.
Het brood is bijzonder compact.*

Baba's - lente-uienkoeken.



Menugang: Lunch-
gerecht
Keuken: Chinese
Personen: 2
Sterren: ***
Bron: Carta-Henk,
Culinair China

Ingrediënten

300 g bloem, tarwe-
- olie, arachide-
1 tl olie, sesam-
2 uitjes, lente-
1½ dl water, koud
1 tl 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 onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Zeef 250 g bloem in een kom en voeg al roerend het water en het zout toe. Kneed dit tot een zacht deeg. Rol het deeg uit tot een 3 cm dikke rol. Hak de lente-uien fijn. Maak een beslag van 50 g bloem, de sesamolie en ca. 4 el arachide-olie. Verhit de wok op een hoog vuur, verhit hierin vervolgens 2 el arachide-olie. Roerbak de lente-uien tot het geurt, schep ze eruit en zet ze apart. Snijd plakjes van 3 cm van het deeg en rol die uit tot rondjes met een doorsnee van ca. 15 cm. Snijd ze aan de onderkant tot het midden in. Schep op de rechter bovenhoek wat lente-ui en wat beslag. Vouw de rechteronderkant naar boven. Vouw de omgeslagen kant nu naar links en vouw de onderkant daar overheen. Rol het deeg 2x zo groot uit. Verhit 2 el olie in een koekenpan en bak de lente-uienkoeken aan beide kanten goudbruin.

Bahpau met vleesvulling.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Stuks: 24
Sterren: ***
Bron: Astrid Veltman

Ingrediënten

Voor de broodjes:

1 kg bloem, tarwe-
3 eieren, grote
50 g gist (of 2 zakjes)
4 tl suiker
4 dl water
1 snf zout

- vetvrij papier

Voor de vulling:

3 dsl azijn
50 g boter
750 g gehakt, half-om-
halfgehakt (of magere
varkenslappen)
3 dsl ketjap manis
5 tn knoflook
2 uien, kleine

Bereiding.

Week de gist in 3 dl lauw water met suiker en laat het mengsel 10 min. rusten.
Kneed de bloem met de eieren, het zout, de gist en de rest van het water heel goed door.
Laat het deeg onder een vochtige theedoek op een warme plaats 1 uur rijzen.
Kneed het deeg daarna opnieuw en laat het nogmaals 30 min. rijzen.
Rasp de uien, maak de knoflook fijn en fruit ze in de boter glazig.
Voeg het gehakt toe en fruit het tot het rul is, of neem in plaats daarvan in fijne reepjes gesneden varkenslappen en bak die om en om.
Voeg daarna de boemboes toe, fruit die even mee en breng het geheel op smaak met ketjap en azijn.
Laat alles afkoelen en verwijder de djahé (als vers gebruikt).
Vorm ± 24 ballen van het deeg; maak ze met de hand plat, vul ze met 1 el vulling en maak de ballen dan dicht (het deeg moet rondom de vulling zitten).
Leg de broodjes op een stuk vetvrij papier en laat ze onder een theedoek opnieuw ± 20 min. rijzen.
Verwarm een stomer ± 10 min. voor.
Stoom de broodjes in ± 25 min. gaar.

Tip:

U kunt de broodjes in de vriezer bewaren.

Ingrediënten (vervolg)

Boemboes voor de vulling:

3 pl djahé
- peper, naar smaak
2 tl suiker
1tl vé-tsin
- zout, naar smaak

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

Banketletter II.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: 8
Sterren: ***
Bron: AllerHande, Carta-
Johan, De smaak van
december

Ingrediënten

600 g amandelspijs
8 pl bladerdeeg,
roomboter-, (diepvries)
- bloem, om te
bestuiven
2 eieren, losgeklopt
3 el room, slag-
1 el sap, citroen-

- bakpapier
- deegroller

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 210°C.
Bekleed de bakplaat met bakpapier.
Spreid de plakjes bladerdeeg uit en laat ze in
10 min. ontdooien.
Maak in een kom de amandelspijs met een vork
los.
Kneed er 1 losgeklopt ei met het citroensap en
de slagroom door en blijf kneden tot alles is
opgenomen en het spijs lekker smeug is.
Bestuif het werkvlak en de deegroller met
bloem.
Stapel de plakjes bladerdeeg op elkaar en rol
ze met de deegroller uit tot een dunne, lange
lap van ca. 16 cm breed en 70 cm lang.
Vorm van de amandelspijs een rol, die iets
korter is dan de lap deeg.
Leg de spijsrol in het midden van de lap deeg.
Vouw de beide kanten van de lap deeg rond de
spijs en maak de naden met wat water
vochtig plak ze dicht.
Plak de uiteinden eveneens dicht.
Leg de deegrol met de naad naar beneden op
de bakplaat en vorm hem tot een letter, bijv.
de S van Sint.
Bestrijk de letter rondom met losgeklopt ei.
Bak de letter in het midden van de oven in ca.
35 min. goudbruin en gaar.
Laat de banketletter iets afkoelen en serveer
hem lauwwarm.
Of laat hem eerst volledig afkoelen en warm
hem voor het serveren opnieuw op in een op
175°C voorverwarmde oven.

Tip:

Een banketletter is natuurlijk op z'n lekkerst
als je 'm lauwwarm eet. Met 5-10 min. op een
bakplaat in een voorverwarmde oven, komt
de smaak van de banketletter het best tot z'n
recht.

Bereidingstijd: 30-60
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

Basisrecept - pizzadeeg (rijstijd 4-5 uur).



Menugang: Bijgerecht
Keuken: -
Pesonen: -
Sterren: ****
Bron: RutgerBakt.nl

Ingrediënten

500 g bloem
3 g gist, gedroogde
2 el olie, olijf-
275-300 ml water,
lauwwarm
10 g 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 onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Pizzadeeg maken.

Doe alle ingrediënten in een kom en meng dit met je handen of met een mixer met deeghaken tot een samenhangend deeg. Kneed het deeg 8-10 min. door. Laat het deeg 15 min. rusten. Verdeel het vervolgens in 4 gelijke delen en maak daar bolletjes van.

Pizzadeeg laten rijzen.

Laat het deeg afgedekt op kamertemperatuur 4-5 uur rijzen. Het pizzadeeg is nu klaar om verder verwerkt te worden.

Pizza bakken.

Verwarm de oven, bij voorkeur met pizzasteen, voor op 250°C.

Als je geen pizzasteen hebt kun je alvast een bakplaat mee voorverwarmen en daar de pizza straks op laten glijden.

Bestrooi het werkblad met semolina of bloem en druk elk deegbolletje met je handen uit tot een cirkel van ongeveer 30 cm.

Als je dit lastig vindt, kun je ook een deegroller gebruiken.

Leg het deeg met voldoende semolina of bloem eronder op een (snij)plank, zodat je deze straks gemakkelijk in de oven kunt laten glijden.

Beleg de pizzabodem met saus en toppings naar keuze en bak de pizza 10-15 min. op de hete pizzasteen.

Tip:

Gebruik als bloem, bij voorkeur, Italiaanse bloem type'00'.

Bieten tarte tatin.



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

Ingrediënten

75 ml azijn, appel-
500 g bieten, gekookte
1 rl deeg, blader-
150 g jam, gember-
50 g kaas, geiten-,
zachte, naturel
1 el mosterd, Dijon-
2 el olie, olijf-
2 sjalotjes

- taartvorm (Ø 24 cm)
of
- tarte tatin vorm

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 220°C.
Snipper de sjalotjes.
Halveer de bieten en snijd de grote in kwarten.
Verhit de olijfolie in een koekenpan en fruit de sjalot 3 min.
Voeg de jam en appelazijn toe en breng het aan de kook.
Laat het 2-5 min. inkoken.
Roer de mosterd erdoor en schenk het in de taartvorm.
Verdeel de bieten erover met de bolle kant naar beneden.
Leg het bladerdeeg erop en vouw de randen naar binnen.
Prik met een vork een paar gaatjes in het deeg en bak het in 20-25 min. goudbruin en gaar in de oven.
Neem de tarte tatin uit de oven en snijd met een mes voorzichtig de randen los.
Leg een bord omgekeerd op de taart en keer het geheel om.
Verdeel de geitenkaas over de warme taart en serveer direct.

Tip:

Lekker met een frisse andijviesalade met uitgebakken vegetarische spekjes en een Franse vinaigrette.

Bereidingstijd: 15 min.
Grill-/oventijd: 20 min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: 2823
Energie kcal: 675
Eiwit: 17 g
Koolhydraten: 62 g
w/v suikers: 35 g
Natrium: - mg
Vet: 38 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 15 g
Vezels: 8 g
Groente: - g
Zout: 4 g

Bladerdeeg met milde schapenkaas, ui en olijven.



Menugang: Hapje,
tussendoortje
Keuken: -
Personen: 8
Sterren: ***
Bron: TanteFranny.nl

Ingrediënten

1 ei, om te bestrijken
250 g kaas, schapen-,
milde, in schijven
20 olijven (Kalamata)
- peper, versgemalen
1 rl Tante Fanny Vers
Bladerdeeg
2 uien, rode, kleine, in
ringen
- zout

Bereiding.

Haal het bladerdeeg 10 min. voor gebruik uit de koelkast en verwarm de oven voor op 200°C. Rol het deeg op het meegerolde bakpapier direct af op de bakplaat. Snijdt rechthoeken van 10x12 cm. uit het deeg. Prik met een vork in het midden van het bladerdeeg gaatjes (hierdoor blijft het deeg in het midden laag). Bestrijk het deeg met het losgeklopt ei. Leg de schijven schapenkaas op het bladerdeeg. Leg daarna de uienringen en de olijven op het deeg. Plaats de bakplaat in het midden van de oven en bak het in ca. 18 min. goudbruin.

Tips:

Houdt 2 cm van de rand vrij, zodat de rand mooi omhoog komt.
Als alternatief voor de Kalamata olijven kunnen groene ontpitte olijven worden gebruikt.

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

Bladerdeegpakketjes met mediterrane groenten.



Menugang: Hapje,
tussendoortje
Keuken: -
Personen: 12
Sterren: ***
Bron: TanteFanny.nl

Ingrediënten

2 rl bladerdeeg (Tante Fanny à 270 g)
1 courgette, klein gesneden
2 tn knoflook, fijngehakt
1 el margarine, vloeibare, om te bestrijken
6 el olie, koolzaad-
1 paprika, klein gesneden
- peper, gemalen
- sesam, om te bestrooien
1 el tijm, fijngehakt
12 tomaatjes, cocktail-, gehalveerd
1 ui, fijngesneden
- zout, gemalen

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 200° C (onder- en bovenwarmte).
Bereid het deeg voor volgens de instructie op de verpakking.
Fruit de ui en knoflook in olie.
Laat de overige groenten meegaren.
Breng op smaak met zout, peper en tijm en laat afkoelen.
Rol beide deegrollen met het meegerolde bakpapier op een bakblik uit.
Snijd het deeg in zes gelijkmatige vierkanten.
Steek uit elk vierkant in de hoek een gat.
Verdeel de vulling over de helft.
Bestrijk de randen met water.
Klap het deeg dubbel en druk de randen aan.
Bestrijk ze met margarine.
Bestrooi ze met sesam.
Laat ze in het midden van de oven ca. 20 min. goudbruin bakken.

Bereidingstijd: 25 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

Boerencake.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Landleven

Ingrediënten

10 g bakpoeder
200 g bloem
200 g boter, op kamertemp.
4 eieren
200 g suiker, basterd-, witte
1 snf 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 onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Een echt basisrecept, waar u alle kanten mee op kunt. Voeg wat vanille-essence of vanille-suiker toe of de geraspte schil van een ½ citroen. Ook lekker met wat fijngesneden fruit door het beslag. Een simpel glazuur van (poeder)suiker en een scheutje water maakt de cake meteen feestelijk.

Verwarm de oven voor op 150°C.

Klop de boter met de suiker met behulp van een keukenmachine tot een bleke, romige massa. Voeg een voor een de eieren toe, terwijl u blijft kloppen.

Zeef de bloem met het bakpoeder en het zout boven een kom.

Spatel de bloem door de boter tot alles mooi is gemengd, maar meng niet overdreven lang.

Schep het beslag in een ingevette cakevorm (of tulband) en bak de cake in de voorverwarmde oven in 50-60 min. gaar.

Prik er met een satéprikker in; komt deze er schoon uit, dan is de cake gaar.

Stort de cake op een rooster, maar laat het blik nog een half uur om de cake zitten.

Boerenkoolquiche.



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

Ingrediënten

Voor de bodem:

240 g bloem
120 g boter, koude, in kleine blokjes
2 eieren (koud uit de koelkast)
2 el water, ijskoud
1 snf zout

Voor de vulling:

3-4 hv boerenkool, panklare
4 eieren
- peper
1 rookworst
125 ml room, slag-
125 g spekjes, gerookte
- zout

Bereiding.

Verwarm de oven voor tot 180°C.

Maak eerst het deeg.

Zeef de bloem met het zout boven een kom.

Voeg de koude boter toe en meng met je vingers tot het op broodkrumels lijkt.

Voeg de eieren en het water toe en kneed snel tot een deeg.

Voeg, als dat echt nodig is, nog wat extra water toe.

Maak van het deeg een bal en verpak het in huishoudfolie.

Laat het deeg min. 1 uur rusten in de koelkast.

Bak ondertussen de spekreepjes uit.

Kluts in een kom de slagroom met de eieren los.

Roer er de (wat afgekoelde) spekreepjes door en ook de boerenkool.

Voeg zout en peper toe (wees matig met het zout, want de spekreepjes zijn ook al zout).

Vet een quichevorm in met boter.

Rol het deeg op een met bloem bestrooid werkblad uit tot een ronde lap die groter is dan de vorm.

Leg het deeg in de quichevorm en prik met een vork her en der wat gaatjes (er mag gerust wat deeg overhangen; het krimpt nog wat tijdens het bakken).

Leg op het deeg nu een vel bakpapier en daarop een flinke handvol blindbakvulling (keramische korrels of droge bonen of rijst).

Bak de bodem nu 15 min. in een voorverwarmde oven op 180°C.

Haal de vorm uit de oven en verwijder de vulling en het bakpapier.

Snij, als er nog deeg over de rand hangt, dat dan nu weg.

Verdeel de plakjes rookworst over de bodem van de quiche en schenk er voorzichtig het eier-boerenkoolmengsel over.

Bak de quiche nog 30 min. in de oven tot de vulling mooi gaar is.

Tip:

De quiche is zowel warm als koud erg lekker.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: 2407
Energie kcal: 573
Eiwit: 15 g
Koolhydraten: 48 g
w/v suikers: - g

Natrium: - mg
Vet: 35 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Boerenkoolvlechtbrood.



Menugang: -
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Landleven

Ingrediënten

300 g bloem, tarwe-
750 g boerenkool,
gekookte, zeer
fijngesneden
3 el boter, room-,
gesmolten
6 eieren
1 zk gist, instant
200 g kaas, geraspt
200 g kaas, in blokjes
2 el meel, paneer-
1 dl melk
100 g noten, gemengde,
ongezouten, fijngehakt
- peper
2 uien, middelgrote,
fijngesneden en
lichtbruin gebakken
- zout

Bereiding.

Restjes gebakken boerenkool zijn erg lekker op brood. Dit is het recept van een bakkersknecht die vijftig jaar geleden in de wintermaanden met zijn bakkerskar het brood bezorgde. De restjes boerenkool zitten er in, in plaats van op het brood.

Splits de eieren boven een kom.
Klop de eiwitten luchtig in een kom en laat het schuim even rusten in de koelkast.
Roer in een kommetje de afgekoelde roomboter, de gist, de melk en de overgebleven eidooiers tot een glad geheel.
Meng dit door de bloem.
Meng ook de gebakken uien, kaasblokjes, geraspte kaas, fijngehakte noten en boerenkool door het deeg, net zo lang tot het deeg niet meer aan je handen plakt.
Breng op smaak met zout en peper.
Scheep als laatste het geklopte eiwit door het deeg en kneed het nog even door.
Vorm van het deeg een vlechtbrood en laat dit minimaal een 1/2 uur rijzen onder een vochtige doek.
Verwarm de oven voor op 220°C.
Vet een bakplaat lichtjes in met wat boter en bestrooi met het paneermeel.
Leg het brood erop en bak het geheel in zo'n 40 min. gaar.

Tip:

Serveer het brood lauwwarm, dan is het brood het lekkerst.

Vorb. tijd: - min.
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

Bosbessen scones.



Menugang: Brunch-,
lunchgerecht
Keuken: -
Stuks: 12
Sterren: ***
Bron: -

Ingrediënten

4 tl bakpoeder
150 g bessen, bos-
350 g bloem
- bloem, om te
bestuiven
100 g boter, room-
1 citroen
100 g melk, soja-
80 ml room, kook-
40 g suiker, kristal-
150 g suiker, poeder-
1 tl vanille-extract
1 snf zout

- uitsteekvorm 6 cm
- keukenmixer

Bereiding.

Verwarm de oven voor tot 200°C.
Rasp de gele schil van de citroen en pers het sap uit.
Mix de bloem, de bakpoeder, het zout, de kristalsuiker en de citroenrasp met behulp van de keukenmixer met deeghaak.
Voeg al mixend de roomboter, de sojamelk, de kookroom, de vanille extract en een ½ tl citroensap toe.
Mix het in 2 tot 3 min. tot een samenhangend deeg.
Bestuif het aanrecht met bloem en druk het deeg plat.
Verdeel de bosbessen over het deeg en kneed het kort door (tot alle bosbessen door het deeg zijn opgenomen).
Rol het deeg uit tot een dikte van 3 cm.
Steek rondjes uit het deeg met behulp van de uitsteekvorm.
Leg de scones op een bakplaat met bakpapier en bak ze 25 min. in de oven.
Controleer of de scones gaar zijn met behulp van een satéprikker.
Laat de scones volledig afkoelen.
Maak intussen het glazuur.
Voeg steeds een theelepel citroensap toe aan de poedersuiker (tot het stroperig wordt).
Maak streepjes glazuur over de scones ter versiering.

Bereidingstijd: 175 min.
Grill-/oventijd: 25 min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 246
Eiwit: 4 g
Koolhydraten: 39 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 8 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Brabantse worstenbroodjes met pittig kipgehakt.



Menugang: Hapje,
lunchgerecht, snack
Keuken: -
Stuks: 8
Sterren: ***
Bron: Deen

Ingrediënten

220 g bloem
40 g boter, in blokjes
2 eieren
500 g gehakt, kip-
1 zk gist, gedroogde
1 el ketjap manis
1 tn knoflook, geperst
100 ml melk
1 el paneermeel
- peper
1 tl sambal, naar smaak
½ tl suiker
1 snf zout
- zout

Bereiding.

Er gaat niets boven een Brabants worstenbroodje! Op zoek naar een recept om zelf Brabantse worstenbroodjes te maken? Dit is een variant op het originele Brabantse worstenbroodje: iets kleiner en met pittig kipgehakt. Lekker bij de borrel of lunch.

Meng de bloem, suiker, gist en melk in een kom.
Knead met de hand in 2 min. tot een deeg.
Voeg de boter en een snuf zout toe.
Knead het deeg nog 5 min, door.
Voeg, als het deeg te droog is, wat extra melk of boter toe.
Knead het iets langer als het te plakkerig is.
Verdeel het deeg in 8 porties en rol het tussen de handpalmen tot balletjes.
Leg ze op een met bloem bestoven bakplaat en dek ze af met vershoudfolie.
Laat ze 25 min. rijzen op een warme plaats.
Maak intussen de vulling.
Meng het gehakt met de knoflook, sambal, ketjap, paneermeel en 1 ei en breng het mengsel op smaak met zout en peper.
Vorm er 8 kleine worstjes van circa 8 cm lang van.
Verwarm de oven voor op 220°C.
Bestuif het werkvlak met bloem.
Rol de deegballetjes uit tot rechthoekige lapjes van circa 10x12 cm.
Leg de worstjes erop en sla de smalle deegranden terug over de uiteinden van de worst.
Rol het deeg om de worstjes en druk de naden dicht.
Maak evt. een paar inkepingen in het deeg.
Klop het overige ei los.
Leg de worstenbroodjes naast elkaar op een bakplaat en bestrijk de bovenkant met ei.
Bak de broodjes in het midden van de oven in 15-20 min. gaar en goudbruin.

27

Bereidingstijd: 45 min.
Oventijd: 20 min.
Wachttijd: 30 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 390
Eiwit: 28 g
Koolhydraten: 37 g
w/v suikers: - g

Natrium: - mg
Vet: 14 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 6 g
Vezels: 2 g
Groente: - g
Zout: 1,4 g

Breekbroodjes met mosterd en kaas.



Menugang: Hapje
Keuken: -
Personen: 8
Sterren: ***
Bron: Jumbo

Ingrediënten

200 g kaas, Emmertaler, geraspte
3 el mosterd, grove
1 rl pizzadeeg (400 g)

- bakpapier
- springvorm Ø 24 cm

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: 30 min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 236
Eiwit: 11 g
Koolhydraten: 25 g
w/v suikers: 2 g
Natrium: - mg
Vet: 10 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 5 g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: 1,4 g

Bereiding.

Verwarm de oven voor tot 180°C.
Rol het pizzadeeg met het bakpapier uit op een bakplaat en bestrijk het met de mosterd.
Bestrooi het deeg met de kaas.
Laat aan de bovenste lange kant 3 cm vrij, zodat de kaas er niet uit wordt gedrukt bij het oprollen.
Rol de lange kant van onder naar boven op.
Snijd het opgerolde deeg in 16 gelijke plakken.
Bekleed de vorm met bak-papier en verdeel de plakken deeg over de bodem.
Bak de broodjes in 30 min. gaar in de oven.
Serveer ze warm, lauw of koud.

Tip:

Verkreukel eerst het vel bakpapier, dan krijg je het makkelijker in de springvorm.

Byrek nga Shtëpia.



Menugang: Hoofd-
gerecht
Keuken: Albanese
Personen: 9
Sterren: ***
Bron: HourOfPower.nl

Ingrediënten

2 pk bladerdeeg, uit de
vriezer (of filodeeg)
1 klj boter, room- (of
margarine)
1 bouillonblokje, kip- of
groenten-
3 eieren
400 g gjizë, Albanese
- olie, olijf-
1800 g spinazie,
gewassen

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.

Bak de spinazie in olijfolie in een flinke braadpan (blijf doorbakken totdat alle spinazie geslonken is).

Maak de spinazie vervolgens kleiner met een pureerstaaf (niet te klein; het mag best een beetje grof blijven).

Voeg het bouillonblokje toe.

Voeg daarna de gjizë samen met de drie eieren toe.

Roer het geheel tot een gelijkmatig mengsel.

Neem een grote bakplaat en vet deze in met een klontje roomboter of margarine.

Verspreid daarna op de bodem een laag bladerdeeg, met de randen omhoog (3 cm).

Giet het spinaziemengsel op het bladerdeeg en dek dit vervolgens af met nog een laag bladerdeeg.

Als je écht van klassieke byrek houdt, dan kun je een aantal lagen aanbrengen van bladerdeeg. Hierdoor wordt het wel een stuk machtiger. Het werkt hetzelfde als lasagna en dan heb je meer bladerdeeg nodig. Voor onze hoeveelheid byrek heb je 1 pakje per laagje nodig.

Bestrooi elke laag bladerdeeg met olijfolie, smeer de olie uit met een bakkwast (ook op de bovenste laag komt een laagje olie).

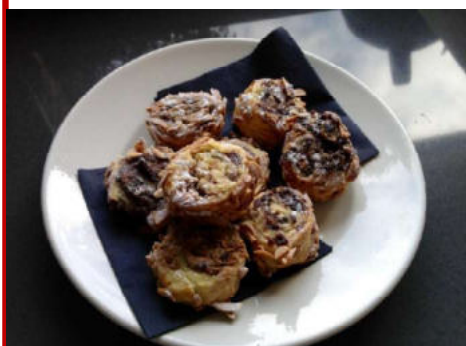
Zet de byrek in de oven: 45 min. op 180 C.

Snij, als het gerecht uit de oven komt de byrek in vierkante blokken.

Tip:

Een goed alternatief voor de Albanese gjizë is de Turkse witte kaas uit een cilindervormig blik: Böreklik. Deze is te koop in Marokkaanse, Turkse of Syrische supermarkten.

Chocolade brioches (airfryer).



Menugang: Tussen-
doortje
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron:
Airfryerrecepten 3

Ingrediënten

- amandelen,
geschaafde
4 pl deeg, blader-
1 ei
- pasta, chocolade-
- pasta, speculoos
- suiker, poeder-

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.

Leg de bladerdeegplakjes op een schone ondergrond met de bebloemde kant naar onderen.

Hecht de plakjes aan elkaar en smeer de ene in met chocoladepasta en de andere met speculoospasta.

Rol de plakjes losjes op en snijd er voorzichtig plakken van.

Rol ze door het ei en de geschaafde amandelen. Bak de brioches in de Airfryer (150°C-17 min.). Dien ze op met wat poedersuiker.

Chocolade grafsteen muffins (airfryer).



Menugang: Gebak,
hapje, tussendoortje
Keuken: -
Stuks: 8
Sterren: ****
Bron: Airfryerrecepten 3

Ingrediënten

8 koekjes, ovale en/of vierkante
- muffinbeslag,
chocolade-
8 st peterselie of mini viooltjes

- ovensvaste glazen schaaltes (waxinelicht-glaasjes)

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.

Maak het chocolade muffinbeslag volgens de gebruiksaanwijzing en spuit deze in de glazen bakjes (half vol).

Bak deze af in de Airfryer (12 min.-160 C).

Haal ze eruit en schraap er met een vork over tot het grof wordt en op zand lijkt.

Schraap met een scherp mesje een kruis in het koekje en steek deze in het beslag.

Steek/leg het bloempje erbij.



Churros (airfryer).



Menugang: Snack
Keuken: -
Stuks: 25
Sterren: ****
Bron: Airfryerrecepten 3

Ingrediënten

1 tl bakpoeder
120 g bloem, gezeefd
4 eieren
100 g halvarine
200 ml melk, magere
1 tl Stevia poeder
1 tl suiker, vanille-
1 mp zout

Voor na het bakken:

1 mp kaneel
25 g suiker
1 mp suiker, vanille-

Bereiding.

Breng in een pan de halvarine, het water, de melk, de vanillesuiker en het zout tegen de kook.

Voeg de bloem en het bakpoeder toe en laat het deeg al roerend in ca. 5 min. garen.

Laat de massa een beetje afkoelen en roer dan op een laag pitje voortdurend roerend de Stevia en 1 voor 1 de eieren erdoor (doe dit het een spatel anders krijg je een taai deeg).

Doe het deeg in een spuitzak en laat dit beslag minimaal 1 uur in de diepvries koud worden.

Spuit met het koude beslag lange slierten op een bord met bakpapier.

Leg dit minimaal 2 uur in de diepvries.

Meng de kaneel, de suiker e de vanillesuiker goed door elkaar.

Bak ze daarna in bevroren toestand in je Airfryer (6-7 min.-185°C).

Rol ze na het bakken door de kaneelsuiker.

Tip:

Mocht je grote hoeveelheden willen maken, dan kun je ze ook gewoon in de vriezer laten tot je ze nodig hebt.

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

Croissantjes met spinazie en feta.



Menugang: Hapje,
picknickrecept
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Landleven

Ingrediënten

1 bl deeg, croissant-
1 ei
75 g kaas, feta-
1 tn knoflook
1 el olie, zonnebloem-
1 snf peper
250 g spinazie, verse,
gewassen
1 snf 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 onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Bereid eerst de vulling voor.
Roerbak de spinazie in een hete wok of hapjespan met de zonnebloemolie en het fijngesneden teentje knoflook tot de blaadjes geslonken zijn.
Laat de spinazie goed uitlekken in een vergiet en druk het overtollige vocht er goed uit.
Roer de spinazie los in een kom, roer er de verkruimelde feta door en breng op smaak met zout en peper.
Haal het deeg uit het blikje en verdeel de spinazievulling over de driehoekjes deeg.
Rol ze op en bestrijk met een losgeklopt ei.
Bak de croissantjes volgens de aanwijzingen op het blikje af.

Tip:

Deze croissantjes zijn zowel warm als koud lekker.

Daktyla kyrion - Cypriotische zoete fritters.



Menugang: Nagerecht
Keuken: Cypriotische
Stuks: ± 16
Sterren: ***
Bron: Astrid Veltman,
Kopiaste.org

Ingrediënten:

150 g amandelen,
blanke
1 tl bakpoeder
350 g bloem
± 1 el bloem, om te
bestuiven
1 citroen
3 el cognac
5 el honing, vloeibare
2 tl kaneelpoeder
3½ dl olie, maïskiem-
½ sinaasappel

- keukenpapier

Bereiding.

Zeef de bloem en het bakpoeder boven een kom en roer er ½ dl olie door.
Voeg scheutje voor scheutje ± 1 dl warm water toe en kneed alles goed door elkaar tot een soepel, niet plakkend deeg ontstaat.
Bestuif het werkvlak met bloem, rol het deeg tot een zo dun mogelijke lap uit en snijd die in rechthoeken van ± 12 x 8 cm.
Hak de amandelen grof en meng ze met 1 tl kaneelpoeder.
Verdeel het amandelmengsel over de deeglapjes, maar laat de randen hierbij vrij.
Rol het deeg tot strakke rolletjes op en druk de uiteinden met een vork dicht.
Verhit de rest van de olie in een grote koekenpan en bak de deegrolletjes daarin in gedeelten in ± 2 min. goudbruin en gaar.
Neem ze met een schuimspaan uit de pan en laat ze op keukenpapier uitlekken.
Pers de citroen uit.
Boen de sinaasappel goed schoon en schil hem (het vruchtvlees wordt niet gebruikt).
Breng in een pan 1 dl water met de honing, het citroensap, de cognac en de sinaasappelschil aan de kook en kook het ± 5 min. op een halfoog vuur tot een vrij dikke siroop ontstaat.
Verwijder de sinaasappelschil.
Dompel de fritters één voor één in siroop onder, leg ze op een groot bord en bestrooi ze met wat kaneelpoeder.

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

Deegsterretjes.



Menugang: Hapje
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: -

Ingrediënten

120 g bloem
2 eieren
2 dl melk
- olie, frituur-
40 g suiker
- suiker, poeder-
1 zk suiker, vanille-

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.

Klop de eieren met de suiker en de vanillesuiker heel schuimig.

Klop er de melk door.

Zeef in een tweede kom de bloem.

Schenk er vervolgens al kloppend de eiermelk bij zodat een glad beslag ontstaat.

Verhit de olie in een frituurpan tot 190 C.

Draai het sterfiguurtje aan het frituurijzer en warm dit voor in de olie.

Laat het vet eraf druipen en doop het ijzer tot net onder de bovenrand van het figuurtje in het beslag.

Laat het kort drogen en houdt het in de hete olie tot het lichtbruin van kleur is.

Tik het figuurtje boven keukenpapier van het vormpje.

Bak zo het hele beslag op.

Laten de sterretjes afkoelen en bestrooi ze voor her serveren met poedersuiker.



Frituurijzer

Dresdner Weihnachtsstol.



Menugang: Lunch-,
ontbijtgerecht, tussen-
doortje
Keuken: Duitse
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Carta

Ingrediënten

Deeg:

350 g bloem
70 g gist, verse
300 g margarine of
boter
30 g margarine of boter
ca. 225 ml melk
150 g suiker of honing
1 tl zout

Bereiding.

Maak een zacht, plooibaar gistdeeg van de ingrediënten (deeg) en laat het in een kom gedurende 10 min. rusten.

Kneed de kruiden, behalve de rozijnen, in het deeg.

Als alle andere ingrediënten gelijkmatig zijn verdeeld, voeg je de rozijnen toe.

Rol het deeg in een ovaal model en leg het op een ingevette bakplaat.

Laat het deeg 10 tot 15 min. rusten.

Nog steeds op bakplaat - wikkel het deeg goed in de aluminiumfolie en bewaar het een nacht in de koelkast (min. een paar uur).

Haal het deeg uit de koelkast en verwijder de folie.

Strooi bloem rond het brood om het deeg te verhinderen uit te spreiden tijdens het bakken. Plaats brood in een voorverwarmde oven van 175°C-200°C.

Bak het brood 50-60 min. (tot het bleek goud van kleur is).

Haal het uit de oven, bestrijk het met de gesmolten boter en bestrooi het met poedersuiker.

Herhaal dit tot boter en suiker zijn opgebruikt. De stol moet hiervan een dikke, witte laag krijgen.

Ingrediënten (vervolg)**Aroma:**

75 g amandelen,
gehakte
1 citroen, geraspte schil
van
½ kp citroenschil,
gekonfijte
150 g rozijnen
60 ml rum

Topping:

60 ml boter, gesmolten
100 g suiker, poeder-

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

Dundee cake - Schotse fruitcake.



Menugang: Gebak
Keuken: Schotse
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Marc Auwers

Ingrediënten

50 g amandelen
50 g amandelen, blanke
225 g boter, zachte
1 citroen
5 eieren
75 g kersen, gekonfijte
200 g krenten
1 tl kruiden, koek-
4 el marmelade,
sinaasappel-
275 g meel, bak-
zelfrijzend
250 g rozijnen
1 sinaasappel
225 g suiker, basterd-,
bruine
- zout

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 150°C.
Boen de sinaasappel en de citroen schoon en rasp de schil er dun af.
Halveer de gekonfijte kersen.
Klop de boter met de bruine basterdsuiker met de handmixer tot een romige massa.
Klop er 1 ei en ¼ van het zelfrijzend bakmeel door.
Blijf kloppen tot dit geheel is opgenomen en voeg dan weer een ei en zelfrijzend bakmeel toe.
Verwerk zo alle eieren en al het bakmeel door het deeg.
Roer tot slot de koekkruiden, een snufje zout, de sinaasappel- en citroenrasp, de gekonfijte kersen, de krenten, de rozijnen, de geschaafde amandelen en de marmelade door het deeg.
Vet een springvorm (Ø 24 cm) in of bekleed de vorm met bakpapier.
Doe het deeg over in de vorm en strijk de bovenkant glad.
Halveer de amandelen en druk ze in cirkels in het deeg.
Bak de Dundee cake in de oven in circa 2 uur 30 min. bruin en gaar.

Bereidingstijd: 30 min.
Grill-/oventijd: 2 uur 30 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

Een kleintje appeltaart.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: -
Sterren: **
Bron: Tante Fanny

Ingrediënten

± 3 appels, lichtzure,
harde
½ el citroensap
20 g custard
300 g deeg, zand-
(Tante Fanny)
1 ei, losgeklopt
1 el kaneel
40 g rozijnen
25 g suiker

Bereidingstijd: 60 min.
Grill-/oventijd: 45-55
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.

Haal het zanddeeg ca. 10 min. voor het verwerken uit de koelkast.
(De ontdooitijd bij kamertemperatuur bedraagt ca. 3 uur; in de koelkast ca. 10 uur).
Verwarm de oven voor: elektrische oven 180°C, heteluchtoven 165°C.
Wel de rozijnen ± 45 min. in water en dep deze droog.
Leg de ingevette springvorm op het deeg en snijdt het deeg los (2 cm buiten de vorm).
Leg het deeg in de vorm en verhoog evt. de rand met extra deeg.
Schil de appels, snijdt ze in stukjes en wrijf ze in met citroensap.
Meng de appels met de rozijnen, de suiker, de custard en de kaneel.
Vul de vorm tot bovenaan de deegrand met het appelmengsel.
Snijdt van het restdeeg dunne reepjes, leg deze over de vulling en bestrijk ze met ei.
Bak de appeltaart onder het midden van de oven ca. 45-55 min. goudbruin.

Tip:

Laat de appeltaart 1 uur afkoelen voordat u de springvorm verwijdert, anders kan hij breken.
Gebruik eventueel rum, spijs of noten door de vulling voor extra smaak.

Empanada's met pittige tonijn-uivulling.



Menugang: Lunch-
gerecht, tussendoortje
Keuken: -
Stuks: 8
Sterren: ***
Bron: Jumbo

Ingrediënten

250 g bloem
1 ei
200 g kaas, room-
2 el olie, olijf-
½ tl paprikapoeder,
gerookte
1 peper, rode
10 g peterselie
160 g tonijnstukken, in
olijfolie
3 uien

1 mixer, met deeghaken

Bereiding.

Splits het ei.
Kneed met de mixer een soepel deeg van de bloem, roomkaas, eidooier en 1 mp zout. Laat het deeg onder een schone theedoek 15 min. rusten.
Snipper de uien.
Halveer de rode peper in de lengte. Verwijder de zaadlijsten en snijd de peper fijn. Hak de peterselie fijn.
Verwarm de oven voor tot 180°C. Verhit de olijfolie in een koekenpan. Fruit de ui en rode peper 6 min. op laag vuur zonder te kleuren.
Laat intussen de tonijn uitlekken. Schep het paprikapoeder, de tonijn en peterselie door het uienmengsel en breng op smaak met peper en zout.
Verdeel het deeg in 8 gelijke porties. Vorm van elke portie een balletje. Rol elk deegballetje uit tot een deeggrondje van 12-14 cm ø.
Schep 1/8 van de vulling op het deeggrondje en klap dicht tot een halvemaanetje. Maak zo nog 7 empanada's.
Leg de empanada's op een met bakpapier beklede bakplaat en druk met een vork de naden stevig aan.
Bestrijk ze dun met het eiwit.
Bak de empanada's in de oven in 25 min. gaar. Serveer de empanada's warm of op kamertemperatuur.

Tip:

Empanada's zijn ook heerlijk als hoofdgerecht met een frisse groene salade.

Bereidingstijd: 25 min.
Grill-/oventijd: 25 min.
Wachttijd: 15 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 265
Eiwit: 11 g
Koolhydraten: 25 g
w/v suikers: 3 g
Natrium: - mg
Vet: 13 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 6 g
Vezels: 2 g
Groente: 38 g
Zout: 0,3 g

Filet Wellington excellent.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: AllerHande,
Smulweb, Tante Fanny

Ingrediënten

250 g champignons, fijngehakt
1 ei, om te bestrijken
3 koolbladeren, groene, geblancheerd
2 el olie
500 g ossenhaas
- peper, witte, versgemalen
2 el peterselie, fijngehakt
3 sjalotjes, gesneden
1 rl Tante Fanny vers bladerdeeg (270 g)
- zout

Bereiding.

Verhit olie in de pan en fruit de sjalotjes. Voeg de champignons toe en laat deze stoven tot het vocht weg is. Breng dit op smaak met de gehakte peterselie, zout en versgemalen peper. Haal het bladerdeeg ca. 10 min. voor het verwerken uit de koelkast. Verwarm de oven voor: elektrische oven 210°C, heteluchtoven 200°C. Wrijf de ossenhaas in met zout en versgemalen peper. Schroei de ossenhaas dicht in hete olie. Haal het vlees uit de pan en laat het volledig afkoelen. Rol het bladerdeeg uit en leg de koolbladeren op het deeg. Verdeel het ui-champignon mengsel er gelijkmatig over. Leg de afgekoelde ossenhaas op het bladerdeeg en rol het geheel strak op. Sluit de uiteinden goed af en bestrijk het deeg met het losgeklopte ei. Bak de aangeklede rol 10 min. op een hoge temperatuur. Zet daarna de temperatuur terug op 170°C voor de laatste 20-30 min. Dek het geheel af met aluminiumfolie en laat het 10 min. afkoelen.

De saus:

Fruit de sjalotjes in de jus van de ossenhaas. Blus het geheel af met Madeira. Voeg de rundvleesbouillon toe en laat het inkoken. Roer er tot slot ijskoude boter door en laat het nu niet meer koken!

Ingrediënten (vervolg):

Voor de saus:

- boter, room-, koude
¼ l bouillon, rundvlees-
2 cl Madeira
1 sjalotje, fijngehakt

Bereidingstijd: 35 min.

**Grill-/oventijd: 40-50
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

Flammkuchen met ham en ui.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: Duitse
Personen: 4
Sterren: **
Bron: Tante Fanny

Ingrediënten

150 g crème fraîche
90 g ham, in kleine blokjes
- peper, versgemalen
1 rl Tante Fanny Vers
Flammkuchendeeg (260 g)
1 ui, middelgrote, in ringen

Bereidingstijd: 5 min.
Grill-/oventijd: 15-20 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 220°C boven-/onderwarmte.
Verwerk het deeg direct uit de koelkast.
Rol het deeg met het meegerolde bakpapier op de bakplaat uit.
Verdeel de crème fraîche zodat er 1 cm van de rand rondom vrij blijft.
Verdeel de ui en de ham gelijkmatig.
Bak de Flammkuchen onderin in de oven gedurende 15-20 min. krokant af.
Breng de Flammkuchen na het bakken met versgemalen peper op smaak.

Tip:

Voor de pikante variant voeg je nog wat gehakte knoflook, geraspte kaas en een snufje cayennepeper toe.

Focaccia.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: ***
Bron: Veggie op kot

Ingrediënten

200 g bloem
5 g gist, gedroogde (of 12 g verse)
3 el olie, olijf-
60 ml water, lauw (max. 30°C)
1 tl zout, zee-

Bereidingstijd: 30 min.
Grill-/oventijd: 20-25 min.
Wachttijd: 3 uur
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.

Los de gist op in een kom met het lauwarme water (dit water mag niet te warm zijn: liever te koud dan te warm, omdat de gist anders niet meer werkt).

Laat dit 10 min. staan.

Zeef de bloem met het zout boven een grote kom.

Maak een kuiltje in het midden en giet er het gistmengsel en 2 el olijfolie in.

Schep alles door elkaar en voeg zo nodig extra water toe totdat je een zacht deeg hebt.

Heb je te veel water toegevoegd en is het deeg plakkerig, voeg dan gewoon wat extra bloem toe.

Leg het deeg op een licht met bloem bestoven werkvlak en kneed het in ca. 10 min. glad en elastisch.

Leg het deeg in een schone kom.

Dek de kom af met een theedoek en laat 2-2½ uur op een warme plek staan rijzen tot het deeg in volume verdubbeld is.

Je kunt het deeg ook al 's morgens maken en de hele dag laten rijzen.

Kneed het deeg weer een paar min.

Druk het in een met olie ingevette taartvorm van 10 cm doorsnee of gewoon op ovenpapier en dek het af met een vochtige theedoek.

Laat het 30 min. rijzen.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Maak met je vingertoppen diepe kuiltjes in het brood.

Giet er 1 el olijfolie over en besmeer het tot aan de randen met een kwast of met je vingers.

Strooi er het zeezout over.

Zet het 20-25 min. in de oven tot het brood goudgeel is.

Neem het brood zorgvuldig uit de vorm en laat het op een rooster afkoelen.

Tips:

- Dit brood is het lekkerst op de bakdag zelf, het allerlekkerst als het nog warm is, maar dan moet je wel een goede maag hebben.
- De focaccia is het ook geschikt om in te vriezen.
- De focaccia is heel lekker met enkele takjes verse rozemarijn erover gestrooid, of met enkele fijngesneden gedroogde tomaatjes en olijven erdoor gebakken.

Fondue in deeg.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Janneke.nl

Ingrediënten

o.a gekookte ham,
stevige vis, garnalen,
lunchworst, gare
gehaktballetjes,
gekookte varkenslever,
borrelworstjes,
knakworstjes

Benodigd voor het bakdeegje:

1 tl bakpoeder
2 dl bier
150 g bloem
1 ei
1 el knoflookpoeder
1 el olie
1 tl paprikapoeder
- peper
- zout

Bereiding.

Dit lijkt op een vleesfondue, maar deze fondue is met blokjes gaar vlees.

Alles, dus ook de groenten, worden eerst in een bakdeegje gedoopt en dan bruin gebakken in olie of vet.

Reken op 200-250 gr vlees per persoon.

Schik groente, vlees en vis op een mooie schaal (of meerdere schalen bij +5 personen).

Vlees en vis (gesneden in blokjes van 1½ x 1½ cm):

- gekookte ham
- lunchworst
- gare gehaktballetjes
- gekookte varkenslever
- garnalen-
- borrelworstjes
- knakworstjes
- stevige vis etc.

Groenten en fruit:

- blokjes ananas
- appelstukjes
- paprikavierkantjes
- verse champignons
- dikke schijven banaan
- uienringen
- blokjes perzik etc.

Erbij serveren:

- stokbrood
- sla
- radijsjes
- paprikareepjes
- tomaatjes
- salades
- uitjes
- augurkjes etc.

Tip:

Gebruik ook eens tempurabeslag.

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

Gehaktboemerangs.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: -

Ingrediënten

450 g bladerdeeg
1 kg gehakt, hoh
20 g kruiden, gehakt-
20 g kruiden, grillmix-
30 g paprikastukjes,
gedroogde, rood en
groen

Bereidingstijd: 30 min.
Grill-/oventijd: 25 min.
Wachttijd: 30 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.

Meng het gehakt in een kom met de kruiden en de paprikastukjes en kneed het goed door elkaar.

Rol het bladerdeeg uit op een dikte van 2 mm dikte.

Snijd het bladerdeeg in repen van 10 cm breed. Verdeel het gehakt in het aantal bladerdeegrepen.

Rol het gehakt in worsten.

Leg de gehaktworsten op de repen bladerdeeg (2 cm van de rand).

Vouw het bladerdeeg om de gehaktvulling.

Maak de uiteinden wat vochtig.

Druk de uiteinden goed aan (met een vork krijg je een keurige sluiting).

Breng de worsten voorzichtig in de vorm van een boemerang (zorg dat sluiting zijde aan de onderkant komt te liggen om openbakken te voorkomen).

Bestrijk de boemerangs met eidooier.

Laat ze vervolgens 30 min. rusten.

Bestrijk ze nogmaals met eidooier.

Breng evt. met een vork wat decoratie aan.

Bak ze in een voorverwarmde oven op een temperatuur van 225°C gedurende ca. 25 min.

Gevulde pepernoten.



Menugang: -
Keuken: -
Stuks: ± 25
Sterren: **
Bron: Smulweb.nl

Ingrediënten

1 el amandelen,
fijngenhakt
100 g bloem
50 g boter
1 el hazelnoten,
fijngenhakt
1 el honing
1 el kruiden, koek-
50 g suiker, basterd-,
bruine
3 el suiker, tafel-, fijne
1 mp 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 onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Zeef de bloem, basterdsuiker, zout en koekkruiden.
Snijd de boter met twee messen klein.
Meng de boter met het bloemmengsel.
Kneed het geheel tot een soepel deeg.
Leg het deeg in plastic folie ± 30 min. in de koelkast.
Verwarm de oven voor op 160°C.
Meng de noten en de honing.
Verdeel het deeg in ± 25 stukjes.
Druk de stukjes een beetje plat.
Schep wat notenvulling op het deeg.
Vouw het deeg om de vulling heen.
Bak de pepernoten op de bakplaat ± 20 min. in het midden van de oven.
Haal de bakplaat uit de oven.
Rol de pepernoten direct door de tafelsuiker.

Gevulde speculaas II.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: -
Sterren: **
Bron: Landleven

Ingrediënten

Voor de amandelspijs:

200 g amandelen, blanke
1/4 citroen, rasp van
1 ei, losgeklopt
200 g suiker, kristal-,
fijne

Voor het speculaas:

20 amandelen, blanke
400 g amandelspijs
5 g bakpoeder
275 g bloem
50 g boter, gesmolten
en iets afgekoeld
140 g boter, zacht
1 ei, losgeklopt
20 g kruiden, speculaas-
160 g suiker, basterd-,
lichtbruine
20 ml water
3 g zout

En verder:

1 bakvorm, vierkante
(22 x 22 cm)

Bereiding.

Amandelspijs:

Begin min. 4 dagen van tevoren met het maken van de vulling.

Doe de amandelen, de citroenrasp en de suiker in een keukenmachine met sikkelmes en hak tot een grof mengsel.

Giet het ei er langzaam bij terwijl de machine blijft draaien.

Maal tot een kneedbare amandelspijs, waarbij nog kleine stukjes amandel te zien zijn.

Verpak de spijs in huishoudfolie en laat hem 4-7 dagen in de koelkast rusten.

Tip:

U kunt de spijs ook in de vriezer bewaren

Speculaas:

Meng de suiker met de boter, het water en het zout tot een homogeen mengsel.

Zeef de bloem, de speculaaskruiden en het bakpoeder boven dezelfde kom en werk dit door de boter.

Maak er een mooie deegbal van.

Verpak deze in huishoudfolie en laat het deeg 24-48 uur rusten in de koelkast (zo trekken de smaken goed in).

Haal het deeg uit de koelkast en rol het uit (bijv. tussen twee vellen bakpapier) tot een dikte van 3 mm.

Vet uw bakvorm in met boter, dit kan een vierkante vorm met losse bodem zijn of een springvorm (diameter 24 centimeter).

Bekleed de bodem en de randen van de vorm met het deeg; houd genoeg over om de taart mee te bedekken.

Haal de amandelspijs uit de koelkast.

Kneed er eventueel een scheut water of een half, losgeklopt ei door; het moet een beetje slap zijn.

Verdeel de amandelspijs gelijkmatig over de bodem.

Verdeel met een kwastje de gesmolten boter over de spijs.

Rol de rest van het deeg uit en bedek daar de taart mee.

Bestrijk met het losgeklopte ei en versier met de amandelen.

Bestrijk nog een keer met ei en bak de gevulde speculaas in een voorverwarmde oven op 180°C in 30 min. mooi gaar.

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

Hartig knoflookbrood.



Menugang: -
Keuken: -
Stuks: 1
Sterren: **
Bron: Ruud 's Kook-
schrift

Ingrediënten

1 el gist, gedroogde
12 tn knoflook,
uitgeperst
360 g meel, wit
3 el olie
¼ tl suiker
2½ dl water, warm
1 tl 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 onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 190°C.
Laat in een diepe kom de gist in het water
oplossen.
Voeg de olie, suiker en zout toe aan het water.
Meng dit met de helft van het meel en de
knoflook.
Werk er, goed knedend, langzaam de rest van
het meel door.
Vorm het deeg tot een ovaal.
Leg het deeg op een geolied bakblik.
Laat het deeg rijzen.
Bak het brood 45-55 min. in de voorverwarmde
oven.

Hartige mini scones met roomkaas en prosciutto crudo.



Menugang: Hapje
Keuken: -
Personen: 8
Sterren: ***
Bron: Lidl

Ingrediënten

50 g boter
1 ei, losgeklopt
50 g kaas, oude,
geraspte
100 g kaas, room-
10 g kruiden, verse,
gemengde (naar keuze)
300 g meel, bak-,
zelfrijzend
150 ml melk, karne-
1 tl mosterd
15 g noten, pistache-,
fijngesneden
50 g paprika's, in kleine
blokjes
100 g prosciutto crudo
- zout

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 220°C.
Meng het zelfrijzend bakmeel, zout, de boter, geraspte kaas, karnemelk, mosterd, kruiden, paprika en pistachenoten tot een deeg.
Rol het deeg uit tot een dikte van 3 cm en verdeel het in 8 stukken.
Vorm deze stukken tot 8 ronde scones.
Leg de mini scones op een bakplaat, bestrijk met het losgeklopte ei en bak ze 15 min. in de voorverwarmde oven.
Snijd de warme mini scones voorzichtig doormidden en beleg ze met roomkaas en prosciutto crudo.

Tip:

Vervang de paprika eens door andere 'leftover'-groente.

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: 15 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

Hartige quiche met tomaat en courgette.



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

Ingrediënten

1 courgette
450 g deeg, blader-
(diepvries)
6 eieren, (scharrel-)
300 g kaas, room- met
kruiden, verse, 70+
- peper, versgemalen
500 g tomaten, cherry-
- zout

- aluminiumfolie
- bakpapier
- quichevorm (Ø 24 cm)

Bereiding.

Verwarm de oven voor tot 220°C.
Laat het bladerdeeg ontdooien.
Verwijder de steelaanzet van de courgette en
schaaf de courgette met een kaasschaaf in
linten.
Halveer de tomaten.
Meng de eieren met de roomkaas tot een glad
mengsel en breng dit op smaak met zout en
versgemalen peper.
Bekleed de quichevorm met bakpapier.
Verwijder de folie van het bladerdeeg en
bekleed de quichevorm dakpansgewijs met het
deeg.
Verdeel de tomaatjes met de snijkant omhoog
over het deeg.
Verdeel de courgettelinten tussen de tomaatjes
door.
Schenk er het eimengsel over en dek de quiche
af met aluminiumfolie.
Bak de quiche in de oven in 40 min. gaar.
Verwijder na 25-30 min. de aluminiumfolie.

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: 40 min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 748
Eiwit: 23 g
Koolhydraten: 49 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 50 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Hartige Sintstafjes.



Menugang: Tussen-
doortje
Keuken: -
Stuks: 16
Sterren: ***
Bron: Jumbo

Ingrediënten

270 g bladerdeeg (rol)
1 ei
75 g kaas, jong belegen,
geraspte
2 el sesamzaad

2 bakplaten, met
bakpapier
1 taartrooster

Bereiding.

Laat het deeg uit de koelkast 10 min. rusten.
Verwarm de oven voor tot 200°C.
Rol het deeg uit.
Klop het ei los en bestrijk er het deeg dun mee.
Snijd het deeg in de breedte in 16 repen van
2½ cm.
Bestrooi ze met de kaas.
Draai elke reep tot een spiraal en leg in de
vorm van een staf op de bakplaten.
Bestrijk ze dun met de rest van het ei en
bestrooi ze met het sesamzaad.
Bak de kaasstengels in de voorverwarmde oven
in 10 min. gaar.
Laat ze op het rooster afkoelen.

Tip:

Vervang het sesamzaad eens door komijnzaad.

Bereidingstijd: 25 min.
Grill-/oventijd: 10 min.
Wachttijd: 15-20 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 90
Eiwit: 3 g
Koolhydraten: 6 g
w/v suikers: 0 g
Natrium: - mg
Vet: 6 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 3 g
Vezels: 0 g
Groente: - g
Zout: 0,2 g

Kalkoenrollade in deeg met Parmaham en frambozen.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: -
Personen: 8
Sterren: ***
Bron: Boodschappen

Ingrediënten

1 el bloem
8 pl deeg, hartigetaart-,
ontdoid
1 ei, losgeklopt
200 g ham, Parma-
200 g frambozen
1 kg kalkoenfilet, aan
een stuk
1 tk munt, verse
- peper, versgemalen
- zout

Bereidingstijd: 30 min.
Grill-/oventijd: 45-60
min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 340
Eiwit: 42 g
Koolhydraten: 22 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 9 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 2 g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Bestrooi het werkvlak licht met de bloem.
Leg de velletjes deeg in een rechthoekige vorm met een ½ cm overlap aan elkaar en druk de randen goed vast.
Snijd de kalkoenfilet aan een kant in en klap het stuk vlees open.
Bestrooi het met een beetje zout en versgemalen peper.
Verdeel de Parmaham erover.
Leg de frambozen in het midden van de ham in de lengte van het stuk vlees en snipper er wat munt over.
Vouw de ham voorzichtig over de frambozen en vouw daarna het kalkoenvlees eroverheen.
Bestrooi de rollade met wat zout en versgemalen peper.
Verwarm de oven voor op 160°C.
Leg de gevulde rollade op de lap deeg en vouw het deeg er netjes aan alle kanten omheen.
Snijd hier en daar bij en versier de rol eventueel met restjes van het deeg.
Bestrijk het deeg met ei en leg de rol op een bakplaat.
Bak de rollade in 45-60 min. gaar en mooi goudbruin.
Laat de rollade voor het opdienen nog even rusten.

Knapperige wontons met eend.



Menugang: Hapje
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *****
Bron: Carta

Ingrediënten

1 eend, Chinese, geroosterde
1½ l olie, plantaardige (frituren)
1¼ dl saus, hoisin-
10 uitjes, lente-, in stukjes van 5 cm (alleen het wit en lichtgroene gedeelte)
16 wontonvellen
2 wortels, geschild, julienne gesneden

Bereiding.

Knip met behulp van een schaar of snijd met een scherp mes franjes van 6 mm lengte in de uiteinden van elk stuk lente-ui.

Doe de lente-ui en de wortel dan in een kom ijswater en zet ze ca. 15 min. in de koelkast tot de lente-uitjes mooi omkrullen.

Neem het vlees en vel van de eend en snijd het in grove stukken (gooi desgewenst het vel weg).

Verhit de olie in een wok.

Neem één wontonvel tegelijk en vorm het met behulp van twee tangen tot een tacovorm.

Frituur die ca. 1 min. in de olie tot het knapperig en goudgeel is.

Laat het op keukenpapier uitlekken.

Frituur de rest van de wontonvellen op dezelfde manier.

Vul voor het serveren de wontons met de lente-ui, de wortel en de eend.

Druppel er wat hoisinsaus over en dien onmiddellijk op.

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

Lepelkoekjes van pepernotendeeg.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Stuks: ca. 25
Sterren: ***
Bron: Landleven

Ingrediënten

40 g boter
1 tl kruiden, speculaas-
100 g meel, bak-,
zelfrijzend
1-2 el melk
50 g suiker, basterd-,
donkere
½ g zout

1 koekjessteker in de
vorm van een lepeltje

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.

Deze lepeltjes zijn heerlijk om te serveren met een kop dampend hete chocolademelk met een laag lobbige geklopte slagroom. Gebruik de lepeltjes om de slagroom op te lepelen of door de chocolademelk te roeren.

Roer de boter zacht met de suiker, het zout en de kruiden.

Voeg de helft van het zelfrijzend bakmeel toe en 1 lepel melk.

Meng alles goed en voeg daarna de rest van het bakmeel en eventueel nog wat melk toe.

Kneed het tot een stevig deeg.

Wikkel het deeg in huishoudfolie en laat het min. 1 uur rusten in de koelkast.

Rol het deeg vervolgens uit op een met bloem bestoven werkblad tot een dunne lap van ongeveer 3 mm dik.

Steek er met een koekjesvorm de lepeltjes uit en leg deze op een bakplaat bekleed met bakpapier.

Bak de lepeltjes zo'n 10-15 min. in een voorverwarmde oven op 175°C

Tip:

Heb je geen koekjessteker in de vorm van een lepeltje? Teken dan zelf een sjabloon op stevig papier. Gebruik dit sjabloon en snijd de lepeltjes met een scherp mesje uit het deeg..



Licht roggebrood.



Menugang: -
Keuken: -
Stuks: 1 (500 g)
Sterren: **
Bron: De vlam in de pan

Ingrediënten

175 g bloem, bakkers-
1 el gist, gedroogd
1 tl honing
350 g meel, rogge-
1 tl stroop, melasse-
1 tl suiker
1½ dl water, lauw
1½ dl yoghurt, biogarde
(5 g zaad, karwij-)
1 tl 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 onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Meng het gedroogde gist, suiker en water.
Laat het gist 10 min. rusten tot zich schuim vormt.
Roer de honing en stroop door het gist.
Meng de meelsoorten en zout in een kom.
Voeg desgewenst het karwijzaad toe aan het meel.
Roer het meel met het gistpapje en yoghurt tot een zacht deeg.
Kneed het deeg 5 min. op een met bloem bestoven werkvlak.
Leg het deeg in de kom.
Laat het deeg afgedekt met ingevette plastic folie rijzen tot het dubbele volume.
Sla het deeg in.
Druk de luchtballen uit het deeg.
Vorm een rond brood.
Leg het deeg in een ingevette broodvorm van 1 liter.
Prik met een vork gaatjes in het deeg.
Laat het deeg afgedekt 35 min. rijzen.
Verwarm de oven voor op 200°C.
Bak het brood ca. 50 min.
Laat het brood de laatste 5 min. bakken zonder vorm.
Laat het brood afgedekt met een theedoek afkoelen op een rooster.

Limburgse nonnevotten.



Menugang: Gebak
Keuken: Nederlandse,
Limburgse
Stuks: 15
Sterren: ***
Bron: Deen

Ingrediënten

500 g bloem
150 g boter, zachte
1 zk gist, gedroogde
175 ml melk
- olie, frituur-
75 g suiker, basterd-,
witte
75 g suiker, tafel-, fijne
1 snf zout

Bereidingstijd: 45 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 90 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: 5 g
Koolhydraten: 34 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 15 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 6 g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verwarm de melk tot lauwwarm.
Voeg de gist toe, roer goed door en laat 5 min. staan.
Scheep de bloem in een ruime kom, maak een kuiltje in het midden en schenk de warme melk met de gist erin.
Voeg de basterdsuiker, de boter en een snuf zout toe.
Bestrooi je handen met wat bloem.
Kneed de inhoud van de kom met je handen in ca. 5 min. tot een glad deeg.
Maak een bal van het deeg en laat het afgedekt ca. 1 uur rijzen.
Kneed het deeg nogmaals door en verdeel in 15 bolletjes.
Rol elk bolletje uit tot ca. 20 cm lang en leg er een knoop in.
Laat de deegknopen nogmaals 30 min. rijzen op de bakplaat.
Verhit de frituurolie tot 175°C.
Frituur de nonnevotten in 5-7 min. rondom goudbruin en laat ze uitlekken op keukenpapier.
Scheep de fijne suiker op een bordje en wentel de warme nonnevotten erdoor.

Mince pies - Engelse Kerstgebakjes.



Menugang: Gebak
Keuken: Engelse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: -

Ingrediënten

200 g bloem
130 g boter, room-
1 ei
1 ptj Robertson 's
mincemeat
50 g suiker, poeder-
- 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 onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Meng de bloem en de boter door elkaar.
Doe het zout, de suiker en het ei erbij en kneed er een soepel deeg van.

Laat het deeg, ingepakt in rekfolie, in de koelkast minstens 1 uur rusten.

Rol het deeg uit tot 2 mm dikte en steek er rondjes uit.

Bekleed hiermee de ingeboterde muffinvormpjes.

Doe 1 el mincemeat op elk rondje en maak dekseltjes in mooie vormen zoals sterren of blaadjes.

Verwarm de oven voor op 180°C.

Bak de mince pies af in de voorverwarmde oven gedurende 10-15 min.

Haal ze uit de vormpjes en laat afkoelen op een taartrooster.

Bestrooi met poedersuiker voor het serveren.



Mini-oliebollen met abrikoos en tijmsuiker.



Menugang: Bijgerecht,
hapje, tussendoortje
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Deen

Ingrediënten

150 g abrikozen,
gedroogde, in kleine
stukjes
250 g bloem
1 citroen, rasp van
1 ei
½ zk gist
250 ml melk
- olie, frituur-
1 tl suiker
2 el suiker, poeder-
1 tl tijm, verse
- zout

Voorbereiding.

Meng de bloem met de gist, de melk, het ei, de suiker en ½-1 tl zout.
Roer tot een plakkerig deeg is ontstaan.
Laat het deeg 10 min. rijzen.
Meng de abrikozen erdoor en laat nog ca. 50 min. rijzen.

Bereiding.

Verhit de frituurolie tot 180°C.
Scheep steeds kleine hoeveelheden van ca. 1 volle tl deeg in de olie en bak de oliebolletjes in ca. 3 min. aan beide kanten gaar en goudbruin.
Laat de bolletjes uitlekken op keukenpapier.
Maal de tijm met de poedersuiker en citroenrasp in een droge blender.
Leg de oliebolletjes in een piramidevorm op elkaar en bestrooi ze met de tijmsuiker.

Bereidingstijd: 25 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 60 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 550
Eiwit: 14 g
Koolhydraten: 74 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 20 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 3 g
Vezels: 8 g
Groente: - g
Zout: 0,1 g

Nonnevotten met anijs.



Menugang: (Carnavals)gebak
Keuken: Limburgse
Stuks: 10
Sterren: ***
Bron: Receptenplein.nl,
Super de Boer

Ingrediënten

3 anijsblokjes
250 g bloem
50 g boter, room-
1 ei
7 g gist, gedroogde
125 ml melk
- olie, frituur-
50 g suiker
- suiker, poeder-
1 snf 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 onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verwarm op een laag vuur de roomboter met de melk tot de boter gesmolten is.
Zeef de bloem boven een kom en roer de gist erdoor.
Stamp de anijsblokjes fijn.
Schenk de warme melk bij de bloem.
Voeg het ei, de suiker, de anijs en het zout toe.
Kneed het tot een samenhangend deeg.
Laat het deeg afgedekt op kamertemperatuur ca. 1 uur rijzen.
Kneed het deeg door en voeg indien het deeg te plakkerig is nog wat bloem toe.
Vorm van het deeg ca. 10 dunne rolletjes en leg in elk rolletje een knoop.
Laat de rolletjes onder een theedoek ca. 20 min. narijzen.
Verhit de frituurolie tot 180 C.
Frituur de nonnevotten aan beide kanten ca. 5 min. gaar en goudbruin.
Laat ze uitlekken op keukenpapier en bestrooi ze royaal met poedersuiker.

Tip:

Zorg dat alle ingrediënten voor gebruik op kamertemperatuur zijn.

Wijntip:

Bordeaux Blanc Sec

Oliebollen I.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Stuks: 35-40
Sterren: ***
Bron: Hans Beekhuizen

Ingrediënten

1 appel
500 g bloem
1 ei
20 g gist (of 1 zk gedroogde gist)
100 g krenten
500 ml melk
- olie, sla- (òf zonnebloem-, òf arachide-)
25 g oranjessnippers
100 g rozijnen
50 g sukade
- suiker, poeder-
10 g 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 onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Was de krenten en rozijnen.
Laat de krenten en rozijnen goed uitlekken.
Dep de krenten en rozijnen droog met een schone theedoek.
Snijd de sukade in stukjes.
Snijd de oranjessnippers in stukjes.
Schil de appel.
Haal het knokhuis uit de appel.
Snijd de appel in kleine stukjes.
Verwarm de melk tot lauwwarm.
Los de gist op in een paar eetlepels van de lauwarme melk.
Meng de bloem met het zout in een ruime kom.
Maak in het midden van de bloem een kuiltje.
Giet de opgeloste gist in het kuiltje van de bloem.
Roer van het midden uit een glad beslag door de bloem geleidelijk met de lauwarme melk te vermengen (mogelijk is niet alle melk nodig).
Voeg de krenten, rozijnen, sukade, oranjessnippers en appel toe aan het beslag.
Bedek de kom met een vochtige doek.
Laat het beslag op een lauwarme plaats ongeveer een uur rijzen.
Maak de olie dampend heet (180°C-190°C).
Laat met behulp van twee lepels kleine hoeveelheden van het beslag in het hete vet glijden.
Bak de oliebollen gaar en goudbruin.
Neem de oliebollen met een frituurlepel of schuimspaan uit de pan.
Laat de oliebollen uitdruipen op keukenpapier.
Presenteer de oliebollen bestrooid met poedersuiker.

Orahnjača.



Menugang: Gebak,
nagerecht
Keuken: Kroatische
Personen: -
Sterren: ****
Bron: CheapTickets.nl

Ingrediënten

380 g bloem
50 g boter
1 citroen
4 eieren
30 g gist
1 el honing
½ tl kaneel
250 ml melk
1 el room, zure
100 g rozijnen
3 el rum
200 g suiker
- suiker, poeder-
1 tl vanille extract
350 g walnoten, fijn
gemalen
½ tl zout

Bereiding.

Meng de gist met 50 ml warme melk, 30 g suiker en 30 g bloem.
Laat dit ca. 15 min. rijzen afgedekt met een schone keukenhanddoek.
Meng 350 g bloem, het zout, gesmolten boter, 1 tl suiker en een ½ fijngesneden citroenschil.
Voeg er 2 dooiers en 1 heel ei, de zure room en het gistmengsel aan toe.
Kneed het geheel tot er een zacht deeg ontstaat.
Laat dit afgedekt rijzen op een warme plaats tot het deeg verdubbeld is (dit duurt ongeveer 1 uur).
Verwarm de oven voor op 200°C en maak ondertussen de vulling.
Meng de gemalen walnoten met 150 g suiker, vanille-extract, ½ fijngesneden citroenschil, kaneel en honing.
Meng de rozijnen apart met de rum en laat dit 5 min. staan.
Voeg daarna de rozijnen met rum toe aan het vullingmengsel.
Voeg 200 ml kokende melk toe en meng alles goed.
Laat dit afkoelen tot je het deeg uitrolt.
Verdeel het gerezen deeg in 2 delen.
Rol elk deel uit op een bebloemd oppervlak tot de grootte van je bakplaat (ca. 35x30 cm).
Smeer de vulling uit over het deeg (laat een rand van 1 cm vrij).
Begin aan de lange zijde het deeg op te rollen en druk het einde aan.
Leg de rollen met de rand naar beneden op een ingevette bakplaat.
Laat ze opnieuw rijzen tot ze dubbel zo groot zijn.
Bestrijk de rollen na het rijzen met een geklopte eidooier.
Bak de rollen 40 min. op 200°C.
Laat de rollen afkoelen voordat je ze in stukken snijdt.
Bestuif de stukken voor het opdienen met poedersuiker.

63

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

Paasbrood II.



Menugang: Brunch-
gerecht
Keuken: -
Personen: 8
Sterren: ***
Bron: Lidl

Ingrediënten

- bloem (om te
bestuiven)
500 g broodmix,
volkoren-
1/2 citroen,
schoongeboend
100 g cranberry
notenmix
1 ei
1 tl kaneel
100 g notenmix,
gemengde
- olie (om in te vetten)
50 g rozijnen
50 g suiker
50 g walnoten

Bereiding.

Doe de bak-mix in een grote kom, voeg 350 ml lauwwarm water toe en kneed het deeg 5 min. goed door (dit kun je met een mixer met deeghaken doen of met de hand).

Maak een bal van het deeg.

Laat het deeg, afgedekt met een schone vochtige theedoek, op een warme tochtvrije plaats 30 min. rijzen.

Doe de gemengde notenmix, walnoten en de suiker in de kom van de keukenmachine en maal fijn.

Rasp de gele schil van een halve citroen en pers de helft van de vrucht uit.

Scheid het ei.

Houd het eigeel apart voor later.

Doe de helft van het eiwit samen met de citroenschil en het sap van de halve citroen bij de suiker en gemalen noten (de andere helft van het eiwit gebruik je niet).

Meng de ingrediënten door elkaar met behulp van de keukenmachine.

Er ontstaat een plakkerig spijs.

Haal het spijs uit de keukenmachine en maak er een rol van ongeveer 20 cm van.

Dek het spijs af met plastic folie en laat tot gebruik rusten in de koelkast.

Hak de cranberry notenmix grof.

Bestuif het werkoppervlak goed met bloem.

Kneed het deeg nogmaals goed door.

Meng de cranberrymix, de rozijnen en kaneel door het deeg.

Verdeel het deeg in tweeën.

Maak 1 strook deeg van 40 cm en 1 strook van 50 cm lang.

Maak de strook deeg van 40 cm plat (hiervoor kun je een deegroller gebruiken).

Haal de rol spijs uit de koelkast.

Rol de spijs uit tot een rol van 40 cm.

Vul de platte strook deeg van 40 cm met de rol spijs.

Vouw nu het deeg terug over het spijs, zodat je weer 2 rollen brooddeeg hebt.

Draai de strook deeg van 50 cm lang om de strook deeg met spijs van 40 cm lang heen zodat je een gedraaide rol deeg krijgt.

Bekleed een bakplaat met bakpapier. Maak van de grote rol deeg een krans en leg deze op de bakplaat.

Laat de krans nog 45 min. rijzen op een warme, tochtvrije plek.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Klop het eigeel los in een bakje en meng met 3 el water.

Bereidingstijd: 150 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

Bestrijk de krans met het mengsel.
Bak de krans 1 uur af.
Laat goed afkoelen, voordat je het brood serveert.

Paasbrood met noten.



Menugang: Brunch-,
lunchgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Jumbo 2008-3

Ingrediënten:

25 g boter
1 pk broodmix, wit
1 tl citroensap
50 g noten, hazel-,
gehakt
50 g noten, pecan-,
gehakt
150 ml melk, lauwwarm
200 g rozijnen
2 zk suiker, vanille-
200 g tutti frutti, in
blokjes
150 ml water,
lauwwarm

Bereiding.

Week de rozijnen in warm water.
Doe de broodmix in een beslagkom.
Voeg het water, de melk, de boter en de
vanillesuiker toe en kneed alles tot een soepel
deeg.
Laat het deeg op een warme plaats onder een
vochtige doek ca. 10 min. rijzen.
Voeg de noten, de tutti frutti, de uitgelekte
rozijnen en het citroensap toe en kneed het
geheel nog even goed door.
Vorm er een brood van.
Laat het deeg vervolgens nog eens op en
warme plaats 30 min. rijzen.
Verwarm de oven voor tot 200 °C.
Bak het brood in ca. 45 min. in de
voorverwarmde oven af.

Tip:

Je kunt het brood ook in een paasvorm bakken.
Vet de vorm in en druk het deeg in de vorm. Wil
je kleine broodjes in paasvorm bakken, houd
dan zo'n 15 min. baktijd aan.

Vorb. tijd: - min.
Bereidingstijd: 20-30 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 180
Eiwit: 3 g
Koolhydraten: 33 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 4 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Pangsit goreng I - kleine vleesballetjes in een deegvelletje.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: -
Stuks: 80
Sterren: ***
Bron: John Ancona

Ingrediënten

1 ei
500 g gehakt (half-om-half)
1 tl knoflookpoeder
20 loempiavellen (diepvries)
5 dl olie, sla- (om te frituren)
- peper
- 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 onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Meng het gehakt goed met de knoflookpoeder en zout en peper naar smaak.

Maak hiervan ongeveer 80 balletjes, kleiner dan soepballen.

Haal de loempiavellen los en snijd ze in vieren. Kluts het eitje.

Leg op elk vel in het midden een gehaktballetje, maak de balletjes niet te groot anders sluit het velletje niet meer en/of scheurt het open.

Smeer de randen in met wat ei en vouw elk velletje tot een driehoek.

Smeer een punt van de driehoek in met wat ei en plak de tegenovergestelde punt erop, zodat er een soort bootje ontstaat.

Laat in een wadjan of frituurpan de slaolie goed heet worden en frituur de pangsits hierin goudbruin.

Laat ze uitlekken.

Dien de pangsits warm op met pangsit-saus.

Tips:

Deze pangsits kunnen ongebakken worden ingevroren.

Pepernoten I.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: 10
Sterren: **
Bron: -

Ingrediënten

150 g boter
10 g kruiden, speculaas-
250 g meel, bak-,
zelfrijzend
4 el melk
125 g suiker, basterd-,
donkerbruine

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 160°C.
Kneed de boter, de suiker, de speculaaskruiden, het zelfrijzend bakmeel en zout naar smaak goed door elkaar.
Voeg lepel voor lepel de melk aan het beslag toe, zodat het een lekker soepel deeg wordt.
Bekleed de bakplaat met bakpapier.
Maak lange rollen van het deeg.
Snijd de rollen in gelijke stukjes.
Vorm hier kleine balletjes van, leg ze op de bakplaat en druk ze een beetje plat.
Bak ze in de oven in ca. 15 min. gaar en lichtbruin.
Haal ze uit de oven en laat ze helemaal afkoelen.

Tip:

Drie versiertips:

1. Bestrijk de pepernoten met chocoladeglazuur en versier ze met witte eetbare chocoladevormpjes.
2. Bestrijk pepernoten met poedersuikerglazuur (zelf maken door poedersuiker en limonadesiroop te mengen) en versier met eetbare suikervormpjes.
3. Bestrijk de pepernoten met chocoladeglazuur en versier ze met knispers.

Bewaartip:

Je kunt de pepernoten 3 dagen van tevoren bereiden. Bewaar ze in een afgesloten trommel.

Pide - plat dun Turks brood.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: Turkse
Personen: -
Sterren: ***
Bron: AllerHande, Carta-Johan

Ingrediënten

350 g bloem, tarwe-
1 zk gist, gedroogde
2 el olie, olijf-
1 el olie, om in te vetten
1 tl suiker
2 el yoghurt, Griekse
1 tl zout

- theedoek (zonder
wasmiddelenluchtjes)

Bereidingstijd: 40 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 60 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 1685
Eiwit: 43 g
Koolhydraten: 282 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 32 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Zeef de bloem boven een grote kom.
Meng het zout erdoor.
Maak in het midden een kuiltje.
Giet de gist, de suiker, de olie, de yoghurt en 125 ml handwarm water in het kuiltje en meng het door de bloem mengen.
Kneed het tot een glad en soepel deeg ontstaat.
Leg de deegbal in een iets vochtige kom.
Dek de kom af met een vochtige theedoek.
Laat het deeg op een warme plek ca. 1 uur rijzen tot het volume zich heeft verdubbeld.
Warm intussen de oven voor op 200°C (gasovenstand 4).
Sla het deeg plat.
Rek het deeg met de handpalmen dun uit tot een langgerekte ovale vorm van ca. 1 cm dik (laat randen iets dikker)
Vet een bakplaat licht in met olie en leg het deeg erop.
Bak het brood in het midden van de oven in ca. 15 min, gaar en licht goudbruin.

Tip:

Het deeg kan ook tot twee kleinere ovale broden worden gevormd.

Pizzaflappen met paprika en salami.



Menugang: Hapje, snack
Keuken: -
Stuks: 8
Sterren: ***
Bron: Boodschappen.nl,
DekaMarkt

Ingrediënten

8 pl bladerdeeg, ont-
dooid
50 g kaas, belegen,
geraspt
1 el kruiden, Italiaanse
1 bl mozzarella, in
stukjes
1 paprika, in stukjes
8 pl salami, in reepjes
100 g saus, tomaten-
(of 100 g gezeefde
tomaten)

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 200°C.
Meng de tomatensaus met de kruiden.
Verdeel ca. 1 el tomatensaus over elk plakje bladerdeeg (houd de randen van het bladerdeeg vrij).
Verdeel de paprika, de mozzarella en de salami aan één kant van de flappen.
Vouw de flappen diagonaal met de punten naar elkaar dicht.
Vouw de randjes naar binnen en druk deze goed aan.
Bestrooi de bovenkant met geraspte kaas en bak de pizzaflappen in de oven in ca. 15 min. gaar en goudbruin.

Tip:

Serveer een paar van deze pizzaflappen als hoofdgerecht met extra paprika en/of een groene salade.

70

Bereidingstijd: 10-15 min.
Grill-/oventijd: 15 min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 280
Eiwit: 9 g
Koolhydraten: 19 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 19 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 12 g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: 1 g

Pizzavlecht 'Tricolore'



Menugang: Bijgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Tante Fanny

Ingrediënten

400 g deeg, pizza-
(Tante Fanny)
1 bl mozzarella, buffel-
1-2 el pesto, basilicum-
1 el ricotta
1 pt tomaten,
gedroogde

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 190°C boven-/onderwarmte.
Rol het deeg direct uit de koelkast af en verwerk.
Vermeng de pesto met de ricotta.
Snijd de mozzarella en de gedroogde tomaten in reepjes.
Snijd het deeg in de lengte in drie gelijke stroken.
Beleg 1 van de stroken met de pesto/ ricotta, 1 met mozzarella en 1 met gedroogde tomaten en rol de stroken in de lengte op.
Maak van de gevulde deegstroken een grote vlecht en bestuif de vlecht met bloem.
Bak de vlecht in ca. 25 min. in de voorverwarmde oven goudbruin.

Tip:

De gevulde vlecht is heerlijk bij soep, salade of barbecue!
Het deeg kan ook gevuld worden met diverse soorten groenten zoals champignons, paprika, zoete uien of artisjokken.



Bereidingstijd: 10-15 min.
Grill-/oventijd: 25 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

Pizzetta's met aardappel.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Ruud 's Kook-schrift

Ingrediënten

400 g aardappelen
300 g bloem
4 g gist, droge
60 ml olie, olijf-
2 el olie, olijf-
1 el rozemarijn
½ tl suiker
16 cl water
- zout

Vorb.tijd: - min.
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.

Schil de aardappelen.
Kook de aardappelen.
Laat de aardappelen afkoelen.
Doe de gist en de suiker met 80 ml water in een kom.
Zet de kom afgedekt 10 min. op een warme plaats.
Zeef de bloem met zout in een kom.
Roer er het gistmengsel, olie en 80 ml water door, zodat een zacht deeg ontstaat.
Kneed het in 5 min. tot een soepel deeg.
Doe het deeg in een met olie ingevette kom.
Dek de kom af.
Zet de kom 1 uur op een warme plaats (totdat het deeg in omvang is verdubbeld).
Verwarm de oven voor op 220°C (hele lucht 200°C).
Duw het deeg in elkaar, zodat de lucht ontsnapt.
Kneed het deeg 1 min.
Verdeel het deeg in 48 porties.
Rol elke portie uit tot een rondje van 5 cm.
Leg de rondjes op een ingevette bakplaat.
Snijd de gekookte aardappelen in plakjes.
Leg op elk deeggrondje een plakje aardappel (houd een randje van 1 centimeter vrij).
Bestrijk de pizzetta's met olijfolie.
Bestrooi ze met rozemarijn en zout.
Bak ze in 12-15 min. krokant en lichtbruin in de oven.

Plaattaart met gehakt.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ****
Bron: Libelle 1995-22

Ingrediënten

1½ pk bladerdeeg, (roomboter-)
- bloem
- boter of margarine
1-2 sn brood, oud
250 g champignons
½ dl crème fraîche
3 eieren
500 g gehakt, h-o-h
100 g kaas, geraspte
1 el kruiden, cajun-
- peper, versgemalen
4 el peterselie
2 el room, slag-
2 uien
- zout

- bakpapier
- bakvorm, vierkante, 25x30cm

Bereiding.

Bekleed de bakvorm met bakpapier.
Ontdooi het bladerdeeg van 1 pakje.
Leg 5 vellen bladerdeeg op een met bloem bestrooid werkvlak.
Rol ze uit tot een rechthoekige lap die in de bakvorm past.
Leg de lap deeg in de bakvorm.
Fruit voor de vulling de fijngesnipperde uien in wat boter.
Hak de champignons fijn en bak ze 5 min mee.
Breng het uienmengsel met wat zout, versgemalen peper, de peterselie en de cajunkruiden op smaak
Laat het vocht verdampen.
Meng het gehakt met het uienmengsel, de geraspte kaas, 2 eieren, de crème fraîche en de verkruimelde broodsneetjes.
Druk het gehakt over de lap deeg uit en af het af met de een tweede lap deeg.
Scheid het derde ei, roer het eiwit los en meng de eidooier met de room.
Ontdooi de rest van het bladerdeeg en snijd de lapjes in vierkantjes.
Plak deze (met het losgeklopte eiwit) als een dambord op de bovenkant vast.
Bestrijk de gehakttaart bovenop met het eidooier-roommengsel.
Bak de gehakttaart ca, 1 uur (175°C) in het midden van de oven.

Bereidingstijd: 20-25 min.
Grill-/oventijd: 60 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

Purees(n)oesjes.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: ***
Bron: Restjes kookboek

Ingrediënten

250 g aardappelpuree
65 g bloem
13 g boter
2 eieren
0,85 dl water

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.

Smelt de boter en voeg daar de bloem aan toe. Roer het goed door elkaar tot een bolletje ontstaat.

Voeg het water toe en roer het tot er zich een grote bol vormt.

Laat het mengsel even afkoelen tot het lauw is en voeg dan een voor een de eieren toe (hierbij kun je het best de kneders of kloppers van je mixer gebruiken).

Voeg daarna de aardappelpuree toe.

Maak kleine bolletjes.

Bak ze af in de friteuse op 180°C (je maakt deze soesjes met 2 lepels: met de eerste schep je het deeg uit de kom, met de tweede lepel schuif je het deeg uit de eerste lepel rechtstreeks in de friteuse.

Tips:

- De purees(n)oesjes zien eruit als beignets en je kunt ze serveren als koketten.
- Je kunt een overschot van de puree ook in de spuitzak doen en toefjes spuiten (die je kunt invriezen voor later).

Quiche Lorraine II.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 8
Sterren: ***
Bron: Tante Fanny

Ingrediënten

- boter, om in te vetten
150 g crème fraîche
4 eieren
1 mp nootmuskaat, geraspt
- peper, versgemalen
1 mp peper, Cayenne-
- peterselie, fijngehakte
250 g spekblokjes
1 rl Tante Fanny
Quichedeeg (300 g)
1 ui, gepeld, in fijne ringen
- zout

Bereiding.

Haal het quichedeeg 15 min. voor gebruik uit de koelkast.

Verwarm de oven voor op 200°C (boven- en onderwarmte) en bereid het deeg voor volgens de instructie op de verpakking.

Meng het ei met de crème fraîche en breng het op smaak met nootmuskaat, peper, zout en cayennepeper.

Rol het deeg af (inclusief bakpapier) en leg het in de quichevorm (als je de vorm invet kun je het ook zonder bakpapier in de vorm leggen).

Versterk de rand met het overgebleven deeg. Verdeel de spek en de ui over de bodem en giet hier het eimengsel overheen.

Bak de quiche onderin de oven op 190°C in ca. 45 min. goudbruin.

Strooi voor het serveren wat peterselie over de quiche.

Tip:

Een klassieke quichevorm heeft een kartelrand, maar als alternatief kunt u ook een springvorm gebruiken.

Bereidingstijd: 25 min.

Grill-/oventijd: 45 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

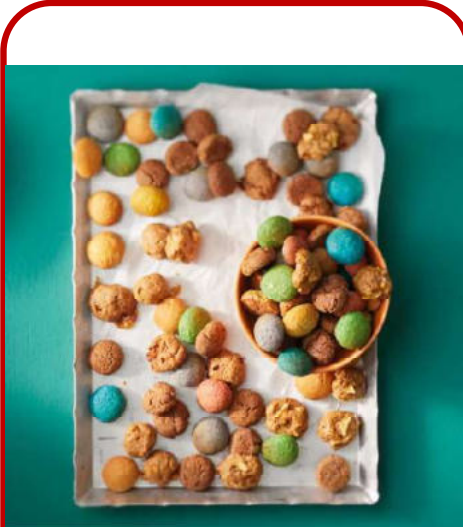
w/v verzadigd: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

Regenboogkruidnoten.



Menugang: Tussen-
doortje
Keuken: Nederlandse
Stuks: ±75
Sterren: ****
Bron: Jumbo 2020

Ingrediënten

50 g boter, room-
1 ei
45 g kleurstoffen
(blauw, geel, rood)
2 el kruiden, koek- en
speculaas-
200 g meel, bak-,
zelfrijzend + extra, om
te bestuiven
100 g suiker, basterd-,
witte
0,2 tl zout

Bereiding.

Klop het ei los.

Doe de boter, suiker, koek- en
speculaaskruiden, het bakmeel, ei en zout in
een kom en kneed tot een soepel deeg.

Verdeel het deeg in 6 gelijke stukken en geef
elk deeg een kleurtje met de kleurstoffen (zie
bij tip).

Rol de deegbolletjes uit op een met bakmeel
bestoven aanrecht tot rolletjes van 1½ cm dik.
Snijd de rolletjes in stukjes van 1½ cm en vorm
er tussen je handen balletjes van.

Laat de ongebakken kruidnoten afgedekt op
een bord 1 uur opstijven in de koelkast.

Verwarm de oven voor tot 170°C.

Bestrooi de bakplaat bekleed met bakpapier
met een klein beetje bakmeel (dit voorkomt dat
de kruidnoten plat worden).

Leg de kruidnoten op de bakplaat en druk ze
een beetje plat.

Bak de kruidnoten in ca. 15 min. gaar in de
oven.

Laat ze afkoelen tot ze stevig zijn.

Tip:

Blauw = 1½ tl blauwe kleurstof

Geel = 1½ tl gele kleurstof

Groen = 1 tl gele en ½ tl blauwe kleurstof

Oranje = 1 tl rode en 1 tl gele kleurstof

Paars = 1 tl rode kleurstof en ½ tl blauwe
kleurstof

Rood = 1½ tl rode kleurstof

Vorbereidingstijd: 25 min.

Grill-/oventijd: 15 min.

Wachttijd: 85 min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: 21

Eiwit: 0 g

Koolhydraten: 3 g

w/v suikers: 1 g

Natrium: - mg

Vet: 1 g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: 0 g

Vezels: 0 g

Groente: - g

Zout: 0,1 g

Rijssense speculaasharten.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ****
Bron: Landleven

Ingrediënten

3 tl bakpoeder
300 g bloem
150 g boter
225 g boter, room-
2 eiwitten
2½ el kruiden,
speculaas-
50 ml melk
75 g suiker
150 g suiker, basterd-,
lichtbruine
250 g suiker, poeder-
3-4 dp vanille-extract
(dr. Oetker)
1 snf 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 onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Rijssense speculaashartjes zijn brokken speculaas in een mooie vorm, naar traditioneel recept uit Overijssel.

Voor het hart:

Meng de roomboter met de basterdsuiker en het zout.

Kneed daarna de bloem, de speculaaskruiden en het bakpoeder erdoor.

Maak van het deeg een bol, wikkel in plasticfolie en leg het minstens een 30 min. in de koelkast (24 uur is nog beter).

Kneed het deeg even door, bestrooi je werkvlak met bloem.

Rol het deeg uit tot ongeveer 5 mm dikte en steek er hartjes uit.

Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat, bak ze 30 min. in een voorverwarmde oven op 150°C.

Voor het glazuur:

Klop 1 eiwit met de poedersuiker op, totdat de suiker opgelost is.

Voeg eventueel een paar druppeltjes extra water toe, tot het smeerbaar is, maar niet té dun (het moet nog net uitlopen, zodat het een glad laagje wordt).

Besmeer de speculaasharten met het glazuur.

Voor de botercrème:

Klop 1 eiwit, 1 el suiker en de vanille kort door elkaar.

Breng de melk, de rest van de suiker en 25 g boter aan de kook.

Voeg een beetje van dit mengsel toe aan de ei-massa en roer goed door.

Doe dit terug in de pan en breng het nogmaals, al roerende, aan de kook.

Laat even kort doorkoken, laat het hierna afkoelen.

Klop de overige boter tot een zachte, luchtige crème.

Voeg beetje bij beetje de afgekoelde melkstroop toe en blijf kloppen.

Klop daarna nog ongeveer 15 min. tot de botercrème stijf is.

Voeg, naar wens, nog wat kleurstof toe.

Doe de botercrème in een spuitzak en decoreer de hartjes met de crème.

Romige appeltaart.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Stuks: 1
Sterren: ***
Bron: Koopmans

Ingrediënten

3-4 appels, kleine
(Elstar of Jonagold)
125 g boter, zachte of
margarine
(kamertemp.)
1 tl kaneel
1 pk Koopmans Romige
Appeltaart met banket-
bakkersroom
200 ml melk
125 ml room, slag-
30 g suiker
1 el water

- mixer met gardes en
deeghaken
- springvorm Ø 24 cm

Elektrische oven: 180 °C
Heteluchtoven: 170 °C
Gasoven: 4

Bereiding.

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor.

Vet de springvorm in met boter of gebruik een bakspray (bijv. Dr. Oetker).

Roer 125 gram boter zacht in een beslagkom. Voeg de appeltaartmix en 1 el water toe.

Kneed het geheel met een mixer met deeghaken of met de hand tot een samenhangend deeg.

Bekleed de bodem van de ingevette springvorm met het deeg en maak een opstaande rand van 1½ cm.

Meng 125 ml slagroom met 200 ml melk in een schone mengkom.

Voeg de mix voor banketbakkersroom toe.

Meng 2 min. met de mixer op de laagste stand.

Verdeel de banketbakkersroom met een lepel of spatel over de bodem en laat aan de rand 1 cm vrij zodat de banketbakkersroom niet over de rand bakt.

Schil de appels en verwijder het klokhuis, Snijd de appel eerst in vieren, vervolgens ieder stukje weer in drieën.

Verdeel de appels dakpansgewijs over de room, begin aan de buitenkant.

Maak kaneelsuiker door de suiker en de kaneel te mengen in een bakje.

Strooi de kaneelsuiker met behulp van een theelepeltje over de appelpartjes.

Bak de taart in ca. 50 min, gaar, laat de taart 5-10 min. langer in de oven staan als de appeltjes nog wat bleek zijn.

Laat de taart 1 uur afkoelen voordat je hem aansnijdt.

Vorb. tijd: 40 min.

Bereidingstijd: - min.

Grill-/oventijd: 50 min.

Wachttijd: 60 min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: -

Eiwit: - g

Koolhydraten: - g

w/v suikers: - g

Natrium: - mg

Vet: - g

w/v onverzadigd: - g

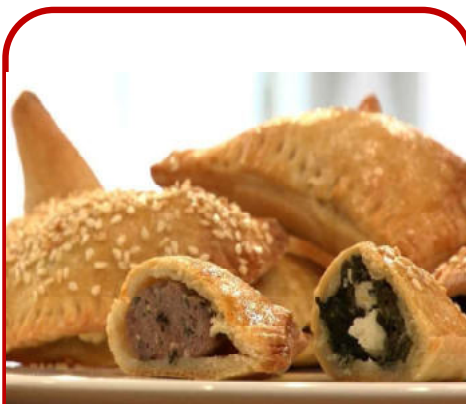
w/v verzadigd: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

Sambusak.



Menugang: Hapje
Keuken: Arabische
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: 24Kitchen,
Rudolph van Veen

Ingrediënten

Voor het deeg:

1 el bakpoeder
300 g bloem
60 ml olie, olijf-
200 g yoghurt, Griekse
of Turkse
½ tl zout

Voor de vulling:

1 ei
200 g feta
250 g gehakt, lams-
1 mp kaneelpoeder
2 tk munt
- peper, versgemalen
- sesam
100 g spinazie, blad-
- zout

Bereiding.

Kneed een soepel deeg van de ingrediënten voor het deeg.
Laat het verpakt in plastic folie 1 uur rusten in de koelkast.
Klop het ei los.
Hak de munt fijn.
Meng het gehakt met de ½ van het ei, de munt, de kaneel, het zout en de peper.
Stoom de spinazie 1 min.t op 100°C en hak het fijn.
Brokkel de feta en voeg het bij de spinazie.
Breng het op smaak met zout en versgemalen peper.
Rol het deeg uit en maak van de ½ rondjes met behulp van een deegsteker en snijd van de rest vierkantjes.
Bestrijk de randjes met water en schep er een beetje vulling op.
Vouw ze dicht en druk de randen aan met een vork.
Vul de rondjes met de spinazievulling en de vierkantjes met het gehakt.
Bestrijk ze met de rest van het ei en bestrooi de spinaziesambusak met sesamzaadjes.
Verwarm de oven voor op 180°C (hetelucht) en bak ze in ca. 20 min. gaar.

Bereidingstijd: 30 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 60 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

Scones met cranberry-sinaasappel-jam.



Menugang: Brunch-,
ontbijtgerecht, tussen-
doortje
Keuken: -
Stuks: 4-6
Sterren: ***
Bron: Boodschappen.nl,
Food & friends

Ingrediënten

1 tl bakpoeder
- bloem, om te
bestuiven
50 g boter
1 pt cranberrycompote
125 ml crème fraîche
1 ei
2 el likeur, sinaasappel-
of port, rode
225 g meel, bak-,
zelfrijzend
75 ml melk of melk,
karne-
1 sinaasappel, rasp en
sap van
2 el suiker of suiker,
basterd-, witte
- zout

- bakplaat, ingevet

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 220°C.
Meng het bakmeel met de bakpoeder, suiker en
een snuffje zout.
Voeg de boter toe en wrijf het met de
vingertoppen tot een fijn kruim.
Scheep het in een kom en maak een kuiltje in het
midden.
Klop in een andere kom het ei los met de melk
en houd 1 eetlepel van dit mengsel apart.
Giet de rest bij het meelmengsel en meng het
er met een vork doorheen.
Kneed het deeg goed door.
Voeg nog wat bloem toe als het deeg te
plakkerig is.
Rol 4-6 gelijke bolletjes van het deeg.
Verdeel ze over de bakplaat en druk ze plat tot
ca. 2 1/2 cm hoog.
Bestrijk ze met het eimengsel en bak de scones
in de oven in 8-10 min. goudgeel en gaar.
Leg ze op een rooster en laat ze een beetje
afkoelen.
Verwarm intussen de cranberrycompote met de
sinaasappelrasp, -sap en -likeur (zonder te
koken).
Serveer de scones met de crème fraîche en de
jam.

Tip:

Deze scones serveer je met jam en crème
fraîche. Maar om de romige Engelse 'clotted
cream' te evenaren kun je een deel van de
crème fraîche ook vervangen door nog
romigere mascarpone.

Bereidingstijd: 15 min.
Grill-/oventijd: 10 min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 290
Eiwit: 6 g
Koolhydraten: 46 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 8 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 6 g
Vezels: 2 g
Groente: - g
Zout: 0,6 g

Sigara böregi I.



Menugang: Hapje, voorgerecht
Keuken: Turkse
Personen: 4-6
Sterren: ***
Bron: Nu.nl

Ingrediënten

12 vl deeg, filo-
200 g feta
1 tn knoflook
- olie, zonnebloem-, om te frituren
1 bs peterselie, platte
1 ui, bos-, in dunne ringetjes
5 el yoghurt, Griekse

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.

Laat de vellen filodeeg ruim van tevoren ontdooien volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Hak de peterselie heel fijn.

Roer 1 el van de gehakte peterselie door de Griekse yoghurt en pers er 1 tn knoflook boven uit.

Roer het goed door elkaar en zet het apart tot gebruik.

Verkruimel de feta en meng het met de rest van de peterselie, de ringetjes bosui en wat versgemalen peper.

Pak voorzichtig een vel deeg.

Leg onderaan op het deeg 1/12 deel van het fetamengsel en vorm er een sigaar van.

Klap de zijkanten naar binnen en rol ze op tot een langwerpige rolletje.

Maak, als het laatste, afsluitende stukje deeg niet goed blijft plakken, het dan een beetje nat met water.

Herhaal dat met de rest van het deeg en fetamengsel totdat je 12 rolletjes hebt.

Verhit de zonnebloemolie in een wok of frituurpan tot 180°C.

Frituur de sigara böregi totdat ze rondom goudbruin zien.

Laat ze even uitlekken op keukenpapier en serveer ze vervolgens met het yoghurtsausje.

Tip:

Gebruik i.p.v. filodeeg eens yufkadeeg, verkrijgbaar bij de Turkse supermarkt.



'Snel klaar' volkorenbrood.



Menugang: Brunch-, lunch-, ontbijtgerecht
Keuken: -
Stuks: 3 broden à 500 g
Sterren: ***
Bron: -

Ingrediënten

25 g gist, gedroogde (of 55 g gist, verse)
25 g margarine, zachte
1½ kg meel, volkoren-
1 el suiker, basterd-, bruine
1 tb vitamine C (50 mg)
9 dl water, lauw (gemaakt van 6 dl koud met 3 dl kokend water)
1 el zout

Bereidingstijd: 30-40 min.
Grill-/oventijd: 28 min.
Wachttijd: 10 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 230°C.
Klop in een kommetje de droge of verse gist, de vitamine C en 1 tl suiker door 3 dl lauw water. Laat het mengsel ca. 10 min. staan tot zich schuim vormt.
Roer het meel, de resterende suiker, zout en margarine in een kom door elkaar.
Voeg het gistpapje en het resterende water toe. Meng alles goed door elkaar en kneed het tot een deeg.
Vorm er broden (of broodjes) van.
Laat ze afgedekt met ingevette plastic folie rijzen op een warme plaats.
Bak de broden 20 min. (broodjes 8 min.) op 230°C.
Zet de oven op 200°C en bak de broden nog 15-20 min.

Spanakopita rolletjes.



Menugang: Bijgerecht,
hapje, snack
Keuken: -
Stuks: 8
Sterren: ***
Bron: BrendaKookt.nl

Ingrediënten

- dille
1 ei
100 g feta
16 vl filodeeg, ontdooid
- olie, olijf-
- peper
450 g spinazieblokjes,
ontdooid
- zout

T.b.v.een snelle tzatziki:

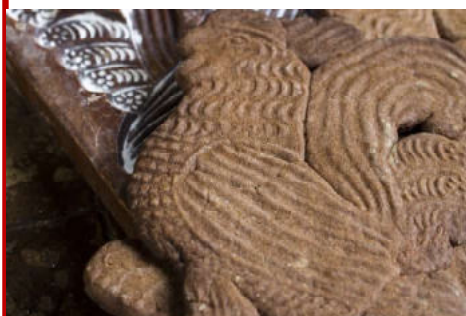
1 tn knoflook, geperst
½ komkommer
- peper
100 ml yoghurt, Griekse
- zout

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 200°C.
Bekleed een bakplaat met bakpapier.
Zorg ervoor dat de spinazie ontdooid is en laat het uitlekken in een zeef (je kunt het ook uitknijpen).
Verbrokkel de feta en meng dit samen met het ei door de spinazie.
Breng het mengsel op smaak met peper, zout en dille.
Bestrijk een vel filodeeg met olie en leg er nog een vel filodeeg op.
Verdeel hierover een strook van het spinaziemengsel, vouw de buitenkanten naar binnen en rol het op.
Doe dit ook met de andere vellen filodeeg, tot er 8 rollen zijn ontstaan.
Bestrijk de rolletjes filodeeg met olijfolie.
Verdeel de hapjes over de bakplaat en bak ze 20-30 min. in de oven, tot ze mooi bruin zijn.
Maak ondertussen een snelle tzatziki.
Rasp de komkommer, bestrooi die licht met zout en laat het even (ca. 10 min.) uitlekken in een zeef of vergiet.
Meng de uitgelekte komkommer met de yoghurt, de knoflook, wat peper en 1 snf zout.
Serveer de spanakopita rolletjes samen met de tzatziki.

Vorb.tijd: 20 min.
Bereidingstijd: 30 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

Speculaas I.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Hoeveelheid: -
Sterren: ***
Bron: Landleven

Ingrediënten

200 g bakmeel,
zelfrijzend
125 g boter, koude
2 el kruiden, speculaas-
1 el melk
100 g suiker,
donkerbruine
1 mp 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 onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Speculaasfiguren werden vroeger tijdens het Sinterklaasfeest aan familie of vrienden geschonken. Met de uitgebeelde figuur kreeg de ontvanger een spiegel voorgehouden. Het gaf aan hoe de gever over je dacht.

Meng alle ingrediënten in een kom.
Snijd de boter met twee messen in kleine stukjes door het meel en kneed er met een koele hand snel een deeg van.
Verpak de deegbal in huishoudfolie en laat hem min. 24 uur rusten in de koelkast (de smaak van de kruiden kunnen dan goed in het deeg trekken).
Bestrooi de figuren in een speculaasplank met wat bloem en schud de overtollige bloem er weer uit.
Druk wat deeg goed in de figuren en snijd het horizontaal af.
Keer de plank in één keer om en leg de speculaasjes op een beboterde bakplaat.
Zet deze plaat in het midden van een op 175°C voorverwarmde oven en bak de speculaasjes in ± 20 min. gaar.
De baktijd is afhankelijk van het formaat van je speculaasfiguren, houd de koekjes dus goed in de gaten.
Laat ze afkoelen op een taartrooster.

Speculaaspoppen.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Stuks: 5 grote of 10 kleine
Sterren: ***
Bron: Landleven

Ingrediënten

50 g amandelen, geschaafde
100 g bloem
110 g boter (kamer-temp.)
- citroenrasp, een beetje
1 el ei, losgeklopt
2 tl kruiden, speculaas-
100 g meel, bak-, zelfrijzend
90 g suiker, basterd-, bruine
1-2 snf zout

1 rol bakpapier
1 deegroller
- speculaasplankjes of koekjesvormen

Bereiding.

Roer de boter met de suiker, het zout en de kruiden tot een zachte massa.
Roer er de citroenrasp, de gezeefde bloem en het losgeklopte ei doorheen tot er een homogeen geheel ontstaat.
Kneed als laatste het gezeefde zelfrijzende bakmeel goed door het deeg.
Voeg eventueel een scheutje water toe als het deeg te droog is.
Wikkel het deeg in huishoudfolie en laat het min. 24 uur rusten in de koelkast (daar wordt de smaak voller van).
Kneed het deeg nog even goed door en rol het uit op een met bloem bestoven werkblad.
Bestuif de houten speculaasplankjes ook met een beetje bloem.
Duw het deeg met je vingers in de vormpjes en rol er daarna nog even overheen met de deegroller.
Snijd met een mes horizontaal het overvullige deeg af.
Haal de speculaaspoppen uit de vorm en versier ze met wat geschaafde amandelen.
Leg de poppen op een bakplaat die is bekleed met bakpapier en bak de koekjes in een voorverwarmde oven op 170°C.
De kleine speculaasjes bak je in ongeveer 20 min. gaar, de grotere in 25 min.

Tips:

Grotere poppen komen vaak makkelijker uit de vorm dan kleine. Maar pas op: als ze warm zijn, breken ze snel.
Speculaaskruiden zijn kant-en-klaar te verkrijgen in de meeste supermarkten. Je kunt ook zelf een mengsel maken (zie speculaaskruiden).

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

Speculaastaartje.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: 6-8
Sterren: ***
Bron: Landleven

Ingrediënten

Voor de bodem:

250 g bloem
175 g boter, koude, in blokjes
1 ei
3 tl kruiden, speculaas-
100 g suiker, basterd-, donkere
1 mp zout

Voor de vulling:

½ zk bakpoeder
150 g bloem
150 g boter, zachte
2 eieren
2 tl kruiden, speculaas-
150 g suiker
1-2 snf zout

Verder:

30 g amandelschaafsel
100 g amandelspijs
1 tl suiker

- taartvorm, lage, Ø 24 cm

Bereiding.

Dit taartje is een combinatie van klassieke Sinterklaas ingrediënten: speculaaskruiden, amandelspijs en geschaafde amandeltjes. Lekker voor bij de koffie, terwijl de hele familie zit te wachten tot een "vreemdeling" wellicht op bezoek komt.

Maak eerst het deeg voor de bodem. Doe alle ingrediënten voor de bodem in een keukenmachine (met sikkelmes).

Meng het met behulp van de 'pulse'-stand tot een deeg.

Wikkel het deeg in huishoudfolie en laat het een ½ uur rusten in de koelkast.

Maak ondertussen de vulling van de taart.

Meng met de mixer de boter en de suiker tot een romige massa.

Voeg al mixend één voor één de eieren toe, voeg het volgende pas toe als het eerste goed opgenomen is.

Voeg daarna de bloem, het zout, bakpoeder en de kruiden toe en meng tot een egaal geheel. Vet de taartvorm in met wat boter of bakspray. Rol het deeg voor de bodem uit tot een lap die iets groter is dan de vorm.

Bekleed de vorm met het deeg en snijd het overhangende deeg af.

Het deeg is aardig plakkerig, maar dat geeft niet.

Als er een scheur in de bodem komt, 'plak' er gewoon weer een stukje deeg op.

Houd een balletje deeg ter grootte van een pingpongbal over.

Kruimel het amandelspijs los en verdeel het in kleine bergjes over de bodem.

Vul de taart met het vulling-beslag.

Maak de taart af door het kleine balletje achtergehouden deeg er in stukjes over te verkruimelen.

Strooi er nog 1 tl suiker en het amandelschaafsel over.

Bak de taart zo'n 40 min. in een voorverwarmde oven op 175°C.

De taart is klaar wanneer u er een cakeprikker of satéstokje in prikt en die er schoon uit komt.

De taart is wat omhoog gerezen en zal later weer wat inzakken, dat hoort zo.

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

Speltbrood.



Menugang: -
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: 30 Super gezonde speltrecepten

Ingrediënten

500 g bloem, spelt-
(100%)
15 g boter of olie, olijf-
15 g gist, verse of 10 g
gist, droge
1 tl suiker
320 ml water, lauw
9 g 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 onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Los de helft van het gist, samen met de suiker, op in een derde van het lauwe water. Roer goed door totdat alles opgelost is, en laat het dan even 10 min. staan. Je zult zien dat de gist begint te werken door de schuimlaag. Doe intussen het speltmeel in een grote kom en vermeng dit droog met het zout. Dit is belangrijk, want de gist mag niet direct in contact komen met het zout. Direct contact met zout zal de gist doden, wat resulteert in een zeer compact brood. Voeg de opgeloste gist, de boter of olijfolie en de rest van het water bij het speltmeel. Meng dit met de hand, of eventueel met de mixer met deeghaken, totdat er een samenhangende massa ontstaat. Het deeg moet zacht, soepel en warm aanvoelen. Als het te kleverig is, kun je er nog wat meel bij doen. Als het te droog is, voeg je nog een beetje water toe. Zodra het een samenhangend deeg is, nog een paar min. doorgaan met kneden.

Beslist niet langer!

Laat het deeg in een grote kom of op een schone snijplank, bedekt met een theedoek, ongeveer 45 min. op een warme plaats rijzen. Na deze 45 min., sla je het deeg plat en vorm je een grote vierkant. Voor het modeleren van het brood rol je deze vierkant stevig op. Dit oprollen geeft de 'draaiende' structuur die je vaak in brood ziet. Leg het brood op de bakplaat, als vloerbrood, of doe het brood in een broodblik. Maak de bovenkant een beetje nat met lauw water. Dit is het moment om wat zaden, bijv. sesamzaadjes, op de bovenzijde te strooien. Door het water blijven de zaden plakken. Hierna kun je voorzichtig wat inkepingen overdwars maken. Dit heeft een gunstig effect op het rijzen, en het staat heel erg professioneel. Laat het weer afgedekt ongeveer 45 min. rijzen. Verwarm de oven voor op ongeveer 200°C. Plaats de bakplaat met het brood onderin de oven gedurende 40 à 45 min. Het brood is gaar als je een hol geluid hoort als je op de onderzijde van het brood klopt.

Spinazieflapjes met brie.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Christine van de Ende

Ingrediënten

100 g aardappelen
8 pl bladerdeeg
4 pl brie
1 ei
- olie, olijf-
1 paprika, rode
- peper
- pijnboompitten
500 g spinazie, verse
- 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 onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verwijder de zaadlijsten van de paprika.
Snijd de paprika in kleine blokjes.
Bak de aardappel- en paprikablokjes in wat olijfolie in de koekenpan gaar.
Voeg de spinazie toe aan het aardappelmengsel.
Laat de spinazie even meebakken.
Voeg de pijnboompitten toe aan de spinazie.
Breng de spinazie op smaak met peper en zout.
Leg 4 plakjes bladerdeeg uit.
Verdeel de spinazie over de plakjes bladerdeeg.
Leg op de spinazie een plakje brie.
Dek de plakjes bladerdeeg met spinazie en brie af met een plakje bladerdeeg.
Druk de randen van het bladerdeeg goed vast.
Bestrijk de bladerdeeg met het geklopte ei.
Bak de flapjes af in 20 min. af in de oven (180°C).

Spinazietaart.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: Griekse
Personen: 2
Sterren: ****
ron: EatGreen

Ingrediënten

4 vl bladerdeeg
2 sn brood, wit, oud
1 tn knoflook, fijngehakt
- olie, olijf-
400 g spinazie
(diepvriesblokjes, uitlekgewicht)
1 pk room, soja-
100 g tofu, stevige
3 el zonnebloempitten
- zout, kruiden-

Bereidingstijd: 40 min.
Grill-/oventijd: 20-25 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.

Haal 4 vellen bladerdeeg uit de vriezer om te ontdooien en verwarm de oven voor op 220°C. Ontdooi de spinazie en laat die goed uitlekken. Verkruimel in een kom de boterhammen en de tofu.

Roer er de zonnepitten, de uitgelekte spinazie, de soyaroom, 2 el olijfolie en 1 tl kruidenzout door.

Roer het geheel goed door elkaar en breng, indien nodig, nog meer op smaak met versgemalen peper en zout.

Rol met een deegroller het bladerdeeg een beetje uit en bekleed de ovenschaal (of springvorm) ermee (laat aan alle kanten een stukje deeg over de rand hangen).

Vul de ovenschaal met het spinaziemengsel en vouw het deeg dat over de rand hing naar binnen.

Zet de ovenschaal ca. 20 min. in de oven (220°C) totdat het deeg lichtbruin begint te worden.

Suikervrije koekjes.



Menugang: Koek
Keuken: -
Personen: -
Sterren: **
Bron:
Diabetes recepten 1

Ingrediënten

600 g bloem
1 pk gist, droge
240 g margarine
500 ml melk, boter-
1 el poeder, bak-
1 el soda
2 el water, lauwwarm
5 g zoetstof
1 tl 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 onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Roer de gist in het warm water en laat staan tot de gist bubbles maakt (ca. 5 min.).
Voeg de botermelk toe en laat staan.
Doe de droge ingrediënten in een kom, meng en voeg dan de margarine toe.
Meng tot u een kruimelig deeg bekommt.
Voeg nu de botermelk toe en roer met een vork tot al het droge deeg nat is.
Kneed het deeg met de hand op de tafel, met een deegmaker of broodmachine.
Rol het deeg uit tot een dikte van 1 tot 1½ cm.
Met een 5 cm koekjesvorm, of gewoon met het mes, verdeel je het deeg tot 36 koekjes.
Breng de koekjes op bakpapier op een ovenplaat en bak ze ca. 10 min. in een voorverwarmde oven op 200°C.

Taai-taai II.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Landleven

Ingrediënten

Beginnen met:

430 g bloem
130 g honing
170 g suiker, basterd-,
bruine
80 ml water
4 g zout

Vervolgens:

15 g anijszaad, gemalen
10 g bakpoeder
1 ei, losgeklopt
20 g suiker, basterd-,
bruine
20 ml water

Bereiding.

Veel mensen bakken eens per jaar pepernoten. Soms ook wel speculaasjes of zelfs een amandelletter. Maar taaitaai maken is niet iets wat de thuisbakker vaak doet. Toch is het leuk en de moeite waard: de koekjes smaken heerlijk vers en de randjes zijn lekker knapperig.

Meng de basterdsuiker, de honing en het water in een pan en breng het mengsel aan de kook. Haal de pan van het vuur en roer er de bloem en het zout door. Omwikkel dit plakkerige deeg met huishoudfolie en laat het 24 uur op kamertemperatuur staan.

Ga de volgende dag verder.

Haal de huishoudfolie van het deeg en leg het deeg in een keukenmachine met deeghaken of een vlindergarde.

Meng er nu alle overige ingrediënten, behalve het ei, door.

Het deeg is zeer taai (het heet niet voor niets taaitaai!), dat hoort zo.

Strooi wat bloem over de houten taaitaivormpjes.

Haal steeds balletjes deeg uit de kom, vorm ze alvast wat met je handen en duw ze in de vormpjes.

Haal ze er voorzichtig weer uit en leg de koekjes op een met bakpapier beklede bakplaat.

Bestrijk de taaitaaien met het losgeklopte ei en bak ze in een voorverwarmde oven op 210°C in 12-14 min. gaar.

Tip:

Voor een nog authentiekere recept kunt u in plaats van alleen bloem ook half bloem, half roggebloem gebruiken.

Taaitaaiplankjes zijn iets dieper dan speculaasplankjes en daardoor bij uitstek geschikt voor taaitaai (zie www.koekstempel.nl).

Bereidingstijd: - min.
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

Tompoucetaart.



Menugang: Gebak, nagerecht
Keuken: -
Personen: 8
Sterren: ***
Bron:
DeLeuksteTaartenShop.nl,
Jumbo, Rutger bakt

Ingrediënten

1 rl bladerdeeg, koelvers (270 g)
100 g boter, zacht
1 zk botercrème
1 zk glazuur, gekleurd
150 ml melk
1 zk mix voor banketbakkersroom bak

- bakplaat (met bakpapier)
2 spuitzakken met kartelvormige spuitmond (Ø 1 cm en 2 cm)

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 180°C.
Rol het bladerdeeg uit op het bijbehorende bakpapier en snijd de deegplak in de breedte met het papier doormidden.
Prik in beide helften met een vork gaatjes en leg de deegplakken naast elkaar op de bakplaat.
Bak ze ca. 10 min. in de oven.
Leg een oven- of taartrooster op het deeg, zodat de deegplakken naar beneden worden gedrukt.
Bak het deeg nog ca. 10 min. tot het goudbruin is.
Laat het deeg helemaal afkoelen.
Bereid intussen de banketbakkersroom volgens de aanwijzingen op de verpakking. Schep de room over in de spuitzak met de spuitmond van 2 cm.
Bereid de mix voor botercrème met de boter en de melk volgens de aanwijzingen op de verpakking.
Schep de botercrème over in de spuitzak met spuitmond van 1 cm.
Verwarm het zakje roze glazuur in een pannetje met heet water en kneed het goed door.
Knip het zakje open en verdeel het glazuur over een plak bladerdeeg.
Spuit de banketbakkersroom op de andere plak bladerdeeg.
Zorg voor een mooi patroon aan de zichtbare buitenkanten van het deeg.
Spuit de helft van de botercrème over de banketbakkersroom en leg hierop de geglazuurde plak bladerdeeg.
Versier de bovenkant van de taart met toefjes botercrème.
Laat de taart 1 uur opstijven in de koelkast.
Snijd de taart voor het serveren in stukken.

Bereidingstijd: 30 min.
Koeltijd: 60 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 395
Eiwit: 3 g
Koolhydraten: 42 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 23 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 14 g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: 0,5 g

Tortillas Mejicanes.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: Mexicaanse
Stuks: 8
Sterren: ***
Bron: Foody,
OhMyFoodness.nl

Ingrediënten

1 tl bakpoeder
230 g bloem
- bloem, om te
bestrooien
1 tl zout
60 g olie, zonnebloem-
120 ml water, warm

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.

Meng de bloem met de bakpoeder goed door elkaar en voeg hierna het zout, de olie (goed afwegen!) en het warme water toe. Kneed het geheel 2-3 min. goed door elkaar, bij voorkeur met de handen, en vorm een bal van het deeg.

Laat het deeg afgedekt ongeveer 10 min. staan, zodat het bakpoeder zijn werk kan doen.

Verdeel het deeg in 8 balletjes.

Bestuif je werkplek met een beetje bloem en rol de balletjes met behulp van een deegroller zo plat mogelijk (de tortillawraps zijn 'goed' wanneer je er bijna doorheen kunt kijken, maar je ze wel in hun geheel kunt optillen).

Verwarm een droge (je hoeft dus geen vetstof te gebruiken!) koekenpan op het gas en leg een tortillawrap in de pan.

Je zult zien dat de wrap begint op te bollen.

Zodra de onderkant voorzichtig bruin begint te kleuren kun je de wrap omdraaien.

Bak de wrap ook aan de andere kant op dezelfde manier.

Herhaal de bovenstaande stap voor alle wraps.

Ze hebben in totaal echt maar 3-4 min. nodig gaar te bakken.

Tip:

- Gebruik de verse tortillawraps voor quesadilla's of maak er lekkere beef taco's mee.
- Ze zijn ook lekker om zo te eten met een beetje verse guacamole en tomatensalsa.

Valentijnsharten.



Menugang: Brunch-,
lunch-, ontbijtgerecht
Keuken: -
Stuks: 8
Sterren: ***
Bron: Tante Fanny

Ingrediënten

3-4 el amandelen,
gemalen
200 g hazelnootpasta
1 rl Tante Fanny Vers
Bladerdeeg 270 g

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: 15 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 200°C (boven- en onderwarmte).

Rol het bladerdeeg uit op het meegerolde bakpapier volgens de instructies op de verpakking.

Meng de hazelnootpasta met helft van de gemalen amandelen.

Bestrijk de helft van het uitgerolde bladerdeeg gelijkmatig met het hazelnootmengsel en bestrooi dit vervolgens met rest van de gemalen amandelen.

Vouw het deeg dan als een boek dubbel.

Snij het dubbelgevouwen deeg in lengterichting in reepjes van ongeveer 1½ cm breed.

Draai elke strook zachtjes om een gedraaide vorm te creëren.

Vorm vervolgens iedere chocolade bladerdeegstengel in een hartvorm.

Plaats de hartvormige chocolade bladerdeeg stengels op een bakplaat en bak ze ca. 15 min. in het midden van de voorverwarmde oven (tot ze goudbruin zijn).

Tip:

Experimenteer met verschillende vullingen zoals je favoriete jam of chocoladepasta voor variatie.

Vegetarische goulash in een filodeegnestje.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Smulweb, Tante Fanny

Ingrediënten

500 g aardappelen
200 g courgette, in plakjes en gehalveerd
2 tn knoflook, gepeld en geperst
6 el olie, olijf-
2 paprika's, gele, kleine, in reepjes
2 paprika's, rode, kleine, in reepjes
2 el paprikapoeder
- peper versgemalen
1 rl Tante Fanny vers filodeeg (225 g)
1 tk tijm, verse
1 ui, gepeld, gehalveerd en in ringen
4 tomaten, in plakjes en gehalveerd
- zout

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 200°C (hetelucht).
Bereid het deeg voor volgens de aanwijzingen op de verpakking.
Schil de aardappelen, snijd ze in kleine blokjes en kook ze beetgaar.
Neem 2 filodeegvellen en verdeel deze in 4 gelijke stukken.
Leg 1 vel over een vuurvast ingevet ovenschaaltje.
Smeer het filodeegvel in met olie. leg het 2de vel eroverheen en smeer ook deze in met olie.
Doe dit met de rest van het deeg op dezelfde manier.
Bak de filodeegbakjes in ca.10 min. licht bruin af in de oven.
Haal ze uit de oven en haal het deeg, nog warm, van de ovenschaaltjes af en laat ze afkoelen.
Verhit 1 el olie in een pan en fruit hierin de knoflook en de ui (bak ze glazig).
Voeg de paprikapoeder toe en blus het af met 6 el water.
Voeg alle gesneden groenten (behalve de aardappel) toe en laat ze op een zacht vuur beetgaar worden.
Breng de groenten daarna met zout, versgemalen peper en tijm op smaak.
Roer de aardappel door de groentengoulash en verdeel de goulash over de filodeegschaaltjes.
Garneer de schaaltes met een beetje tijm en serveer ze direct.

Tips:

- Als het groentemengsel te nat blijft kan het vocht ingedikt worden met wat maïzena.
- Chilipeper of een schepje suiker geven dit gerecht een bijzondere smaak.

Bereidingstijd: 30 min.
Grill-/oventijd: 10 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

Vissticks in bladerdeeg (airfryer).



Menugang: Hapje
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Airfryerweb.nl

Ingrediënten

10 pl bladerdeeg
1 ei
20 el heksenkaas, rode
10 vissticks

Vorb. tijd: 15 min.
Bereidingstijd: 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.

Snijd de plakken bladerdeeg doormidden.
Leg een halve visstick op het bladerdeeg.
Doe een schep rode heksenkaas op de vissticks.
Vouw het bladerdeeg dicht zodat de vis bedekt is.
Herhaal dit totdat alle bladerdeeg en vissticks gebruikt zijn.
Klop het ei en bedek de bladerdeeg-pakketjes met het ei.
Bak de hapjes in 10 min. op 200°C in de Airfryer.



Walnotentaart.



Menugang: Gebak, nagerecht
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Koken met Carl

Ingrediënten

250 g bloem
150 g boter, room-
1 ei
2 el melk, volle
250 ml room, slag-
375 g suiker, basterd-,
witte
220 g walnoten,
ongezouten
1 mp zout

- bakpapier
- deegroller
- taartvorm, springvorm
(Ø 23 cm)

Bereiding.

Zeef de bloem, de helft van de basterdsuiker en het zout boven een kom.
Snijd de boter in blokjes.
Meng met het bloem-suikermengsel en het ei tot een samenhangend deeg.
Verpak het deeg in vershoudfolie en leg het 30 min. in de koelkast.
Verwarm de oven voor op 175°C.
Houd 12 walnoten apart; hak de rest grof.
Smelt ondertussen op een heel laag vuur de rest van de basterdsuiker in een pan met een dikke bodem.
Roer eerst de slagroom erdoor en dan de gehakte noten.
Breng het aan de kook en laat het 1 min. zachtjes doorkoken.
Neem de pan van het vuur en houd het notenmengsel apart.
Vet de taartvorm in.
Rol 2/3 van het deeg tussen 2 vellen bakpapier met de deegroller uit tot een lap van Ø 25 cm.
Bekleed de vorm ermee.
Scheep het notenmengsel op het deeg.
Rol de rest van het deeg uit tot een lap van Ø 23 cm.
Bekleed de bovenkant van de vorm ermee.
Bestrijk het deeg met de melk.
Zet de taart 30 min. in het midden van de oven.
Verdeel de 12 walnoten erover en bak de taart nog ca. 10 min.
Serveer het gebak lauwwarm.

Tip:

Serveer er eens een bolletje kaneelijs bij.

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

Witbrood I.



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

Ingrediënten

Voor het gistpapje:

1 el gist, gedroogde
(plus)
2 tl suiker, witte, fijne
 $\frac{3}{4}$ l water, lauw
òf
25 g gist, verse
 $\frac{3}{4}$ l water, lauw

Overige ingrediënten:

1½ kg bloem, bakkers-
55 g reuzel of
plantaardig vet
1 el suiker, witte, fijne
4 tl zout

Bereiding.

Roer de gedroogde gist en de suiker door het water en laat dit papje ca. 10 min. rusten tot zich schuim vormt.

Roer het zout door de bloem.

Voeg de suiker toe aan de bloem.

Wrijf reuzel door de bloem.

Voeg het gistpapje toe aan de bloem.

Roer alles door elkaar tot u een zacht deeg hebt.

Kneed het deeg 10 min. tot het glad en elastisch is en niet meer plakt.

Draai het deeg steeds en druk het met de muis van uw hand van u af.

Dek het deeg af met een licht ingevet stuk plastic folie.

Laat het deeg op een warme plaats rijzen tot het luchtig is en het dubbele volume heeft.

Dit duurt ca. 1 uur 25 min.

Haal het deeg uit de kom.

Kneed het deeg nog 5 min. om de luchtballen te verwijderen.

Verheel het deeg in 3 stukken en vorm hiervan broden of bolletjes.

Leg de broden in ingevette broodblikken.

Plaats de broodjes op een bakplaat.

Dek de broodblikken en/of de bakplaat af met ingevette plastic folie.

Laat het brooddeeg rijzen tot het dubbele volume.

Bestrijk het gerezen deeg met gezouten water.

Strooi er voor het bakken nog wat bloem over (hierdoor krijgt het brood een knapperige korst).

Verwarm de oven voor op 230°C.

Bak de broden 30-40 min. en de broodjes 15-20 min. tot ze hol klinken als u er tegen tikt.

Voor een knapperig korstje laat u de broden nog 5 min. bakken zonder broodblik.

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

Wontondriehoekjes.



Menugang: Hapje
Keuken: -
Stuks: 15
Sterren: **
Bron: AllerHande

Ingrediënten

5 vl deeg, filoblader-
150 g gehakt, half-om-
half
1 tn knoflook
2 el olie
1 tl olie, sesam-
2 el saus, soja-
2 el sesamzaadjes
1 tl sherry
75 g spinazie
1 tl suiker
- tabasco

Vorbereiding.

Laat het filobladerdeeg in ca. 2 uur ontdooien.
Laat de spinazie in een zeef ontdooien.
Meng het gehakt met de sojasaus, de
sesamolie, de sherry en de suiker.
Pel de knoflook en pers die erboven uit.
Breng het gehakt op smaak met tabasco.
Druk het vocht uit de spinazie.
Meng de spinazie door het gehakt.

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 200°C of gasoven-
stand 4.
Snijd een vel filobladerdeeg in lengte in 3
repen.
Besmeer de repen dun met olie.
Schep een lepeltje vulling op de onderkanten.
Vouw de vulling diagonaal in het filobladerdeeg
(om en om tot een driehoekje).
Herhaal dit met de rest van het filobladerdeeg.
Bestrijk de bovenkant van de driehoekjes met
olie en haal ze door het sesamzaad.
Leg de driehoekjes op een met bakpapier
beklede bakplaat.
Bak ze in midden van oven in ca. 15 min.
lichtbruin.
Serveer de driehoekjes warm of koud.

Bereidingstijd: 35 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 2 uur
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 70
Eiwit: 3 g
Koolhydraten: 5 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 4 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 0 g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

100

Wortel van bladerdeeg met eiersalade.



Menugang: Brunch-,
lunchgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Heerlijk Happen,
Jumbo, Lifestyle

Ingrediënten

270 g bladerdeeg
(koeling)
6 tk peterselie, platte
1 bk salade, ei-bieslook-

- aluminiumfolie
- bakpapier
- deegroller

Bereiding.

Verwarm de oven voor tot 200°C.

Rol het bladerdeeg op het vel bakpapier uit op het aanrecht en rol het met de deegroller iets verder uit. Snijd het in de lengte in 12 repen van ca. 2 cm.

Scheur 6 stukken van 30 cm van de aluminiumfolie.

Vouw ze schuin dubbel zodat er een driehoek ontstaat.

Vouw ze nogmaals schuin dubbel en rol ze op tot een kegel.

Vouw de bovenkant naar binnen.

Bekleed een bakplaat met bakpapier.

Wikkel 2 repen bladerdeeg iets overlappend om elke kegel en leg ze op de bakplaat.

Bak het deeg in 15 min. gaar in de oven en laat ze 10 min. afkoelen.

Vul de afgekoelde 'wortels' van ca. 14 cm met een theelepeltje met de eiersalade.

Steek er aan de bovenkant een takje peterselie in.

Tip:

Je kunt de bladerdeegwortels ook vullen met cottage cheese met fijngehakte groene kruiden.

Bereidingstijd: - min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: 190

Eiwit: 3 g

Koolhydraten: 16 g

w/v suikers: 1 g

Natrium: - mg

Vet: 12 g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: 6 g

Vezels: 1 g

Groente: - g

Zout: 0,3 g

Zachte ontbijtbroodjes.



Menugang: Ontbijt-
gerecht
Keuken: Engelse
Hoeveelheid: 12
Sterren: ***
Bron: Elizabeth David,
English Bread and Yeast
Cookery

Ingrediënten

450 g bloem (voor
witbrood)
15 g gist, verse (of 1 zk
gist, gedroogde)
280 ml melk
1-2 el room
10 g 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 onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Lekker voor het nieuwjaaronbijt, maar ook voor een rustige zondagochtend.

Los de gist op in 2 el lauwwarm water. Verwarm de melk tot ze bloedwarm (37^o-38^oC) is.

Doe de bloem in een grote kom en laat haar in een niet te warme oven (ca. 50^oC) even opwarmen.

Meng het zout door de bloem, daarna de gistoplossing en tenslotte de warme melk.

Knead van dit mengsel een soepel deeg, maak er een bal van, leg de bal in de kom.

Bedek de kom met een met warm water vochtig gemaakte schone doek of een vel plastic (pedaalemmerzak) en laat het deeg een uur rijzen.

Bestuif intussen een bakplaat met wat bloem.

Sla het deeg terug, knead het een paar tellen, bestrooi het met wat bloem, vorm er een lange dikke rol van en verdeel deze in twaalf zo gelijk mogelijke delen.

Vorm van ieder deel een bolletje.

Op dit punt lijken de bolletjes erg klein; vergeet niet dat ze bijna 2x zo groot zullen worden.

Bedek de broodjes met een vel plastic of een dunne doek.

Laat ze 15-20 min. rijzen.

Verwarm intussen de oven voor tot 220^oC.

Leg de bolletjes met de bovenkant naar beneden op de bakplaat en maak met een klein scherp mes of een schaar een snee dwars over de bolletjes.

Laat ze nog even rijzen tot de snee open gaat staan.

Laat ze dan in het midden van de oven 15 min. bakken.

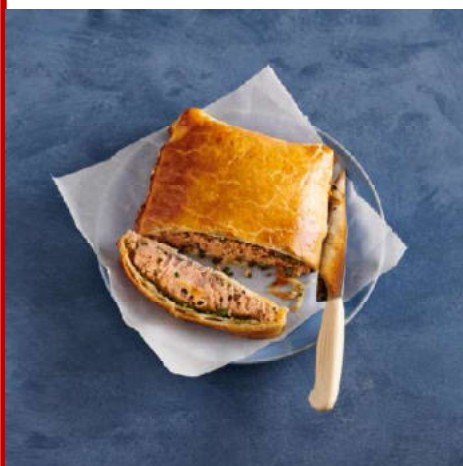
Temper de oven tot 190^oC en laat de broodjes nog 5-10 min. bakken.

Bestrijk de broodjes meteen nadat ze uit de oven zijn gehaald met wat room om ze glans te geven.

Deze broodjes zijn het lekkerst als ze nog warm zijn, maar ze kunnen worden opgewarmd.

N.B. In dit recept wordt melk gebruikt in plaats van water, omdat dit de korst zachter maakt.

Zalm in bladerdeeg I.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 6
Sterren: ****
Bron: Jumbo.com

Ingrediënten

½ el Al-Andalus
20 g bieslook
270 g bladerdeeg, vers
1 ei
15 g peterselie, platte
600 g zalm

1 bakkwastje

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: 35 min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 448
Eiwit: 27 g
Koolhydraten: 17 g
w/v suikers: 1 g
Natrium: - mg
Vet: 30 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 10 g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: 0,4 g

Bereiding.

Verwarm de oven voor tot 180°C.
Rol het bladerdeeg met bakpapier uit op een bakplaat.
Hak de bieslook en de peterselie fijn en schep ze door elkaar.
Bestrooi de zalm aan beide kanten met de Al-Andalus.
Leg de zalm in het midden van de onderste helft van de korte kant van het bladerdeeg.
Bestrooi de bovenkant van de zalm met de groene kruiden.
Vouw het deeg over de zalm.
Rol de zijken dicht en knijp goed dicht.
Klop het ei los en bestrijk het bladerdeeg 2x met het ei.
Laat de zalm in 35 min. gaar worden in het midden van de oven.
Snijd de zalm in plakken.



Zalm in bladerdeeg II.



Menugang: Hoofdgerecht

Keuken: -

Personen: 4

Sterren: ***

Bron: Eef kookt zo,
Nabij Wonen

Ingrediënten

1 rl bladerdeeg
1 ei
1 sch melk
2 el sesamzaadjes
500 g zalm, aan 1 stuk

Voor de roomkaasvulling:

2 el bieslook, fijngehakt
½ el dille, fijngehakt
100 g kaas, room-
1 tn knoflook
- peper, versgemalen
2 el peterselie, fijn-
gehakt
2 tl sap, citroen-
- zout

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 200°C boven- en onderwarmte.

Doe alle ingrediënten voor de vulling (peper en zout naar smaak) in een keukenmachine en mix dit tot een gladde kruidenroomkaas.

Dep de zalm droog met een keukenpapiertje.

Snijd de rol bladerdeeg doormidden en leg hierop de zalm (zorg dat je aan alle kanten ca. 1 cm uitsteek van het bladerdeeg hebt).

Strooi versgemalen peper en zout naar smaak over de zalm en verdeel vervolgens de kruidenroomkaas eroverheen.

Kluts het eitje met een scheutje melk en smeer de randjes van het bladerdeeg hiermee in.

Dek het af met het andere deel van het bladerdeeg.

Heb je een beetje bladerdeeg over? Steek met een koekvormpje leuke motiefjes en verdeel deze over de bovenkant.

Bestrijk de bovenkant met de rest van het geklutste eitje en verdeel er naar smaak wat sesamzaad over. Zet het gerecht ca. 25-30 min. in de oven (tot hij mooi goudbruin is).

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

Zalm in bladerdeeg met citroenspruitjes.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: 24Kitchen, Carta, Roberta Pagnier

Ingrediënten

30 g boter
1 citroen
8 pl deeg, bladerdeeg
½ bs dragon
1 ei
2 tn knoflook
2 el mayonaise
- olie, olijf-, om in te bakken
- peper, versgemalen
2 el pijnboompitten
800 g spruitjes
2 el yoghurt
400 g zalmfilet
- zout

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 200°C.
Ontdooi het bladerdeeg.

Zalm.

Snijd de zalm in vier gelijke stukken.
Kluts het ei in een kom.
Leg 4 plakjes bladerdeeg uit, leg op elk plakje een stuk zalm, bestrooi die met een beetje zout en leg hier de resterende plakjes bladerdeeg overheen.
Bestrijk de bovenkant van het bladerdeeg met ei.
Leg de zalmpakketjes op een met bakpapier beklede bakplaat en bak ze ca. 20 min. in de oven.

Citroenspruitjes.

Breng een pan water met een beetje zout aan de kook.
Maak de spruitjes schoon en halveer ze.
Kook de spruitjes ca. 2 min. en giet ze af.
Pel en snijd de knoflook klein.
Verwarm een koekenpan en rooster de pijnboompitten ca. 4 min.
Rasp de schil van de citroen en halveer de citroen.
Verwarm een scheutje olijfolie en een klontje boter in een koekenpan en fruit de knoflook.
Voeg de spruiten toe en bak de spruitjes ca. 2 min.
Voeg de citroenrasp, pijnboompitten en een klein beetje citroensap toe.
Breng de citroenspruitjes op smaak met zout en versgemalen peper.

Dragonmayonaise.

Pluk en snijd de dragon fijn.
Meng de yoghurt met de mayonaise en roer de dragon er doorheen.
Breng de mayo op smaak met een beetje zout en versgemalen peper.

Serveren.

Verdeel de zalmpakketjes en citroenspruitjes over 4 borden.
Serveer er een citroenpartje en de dragonmayonaise bij.

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

Zalmtompouce van filodeeg.



Menugang: Voorgerecht
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: ***
Bron: ChicksLoveFood.com

Ingrediënten

2 vl filodeeg
4 el mayonaise, Japanse
- peper, versgemalen
80 g salade, zeewier-
2 el sesamzaadjes
300 g zalm
- zout

Bereidingstijd: 25 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.
Laat de filodeegvellen ontdooien.
Snijd elk vel in 6 rechthoeken.
Maak 4 stapeltjes van 3 rechthoeken op een met bakpapier beklede ovenplaat.
Smeer op het bovenste velletje wat olie en strooi hier de helft van de sesamzaadjes over.
Leg over de twee stapels filodeeg een ander stuk bakpapier en druk hier een andere ovenplaat op.
Schuif de filodeegstapels zo'n 15 min. in de oven.
Haal de laatste 5 min. de bovenste ovenplaat en het vel bakpapier eraf.
Snijd ondertussen de zalm in kleine blokjes en meng deze met de Japanse mayonaise en met de helft van de zeewiersalade.
Breng het op smaak met versgemalen peper en zout.
Leg op elk bord een stukje filodeeg, verdeel hier de zalm over, leg hier een ander stukje filodeeg op en maak het af met de rest van de zeewiersalade.

Zandkoekjes met 'bloedspetters'.



Menugang: Koek
Keuken: -
Stuks: 24
Sterren: ***
Bron: AllerHande

Ingrediënten

250 g bloem, tarwe-
- bloem, om te
bestrooien
185 boter, room-,
ongezouten
½ citroen, schoon-
geboend
1 ei, middelgroot
1 el sap, bieten-
125 g suiker, basterd-,
witte
50 g suiker, poeder-
¼ tl zout

- bakkwastje
- bakpapier
- deegroller
- ronde uitsteekvorm (Ø
6 cm)
- vershoudfolie

Bereiding.

Boen de citroen schoon en rasp de gele schil.
Meng de bloem met het zout en de
basterdsuiker.

Voeg de boter en het citroenrasp toe en kneed
het tot een samenhangend deeg.

Verpak het deeg in vershoudfolie en leg het
minimaal 1 uur in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 175°C.

Knead het deeg kort door, zodat het
makkelijker uit te rollen is.

Bestuif het werkblad licht met wat bloem en rol
het deeg uit tot een plak van een ½ cm dik.
Steek er met de koekjessteker zoveel mogelijk
rondjes uit.

Rol het overgebleven deeg steeds opnieuw uit
en steek ook daar rondjes uit.

Leg de koekjes niet te dicht bij elkaar op een
met bakpapier beklede bakplaat.

Klop het ei los en bestrijk de koekjes ermee
met behulp van de bakkwast.

Bak de koekjes 12-15 min., tot ze lichtbruin
kleuren met iets donkerdere randjes.

Til het bakpapier met de koekjes van de
bakplaat en laat de koekjes minstens 30 min.
afkoelen.

Roer een glazuur van de poedersuiker en het
bietensap.

Sprenkel het glazuur op de koekjes, zodat het
'bloedspetters' lijken.

Bereidingstijd: 20 min.

Grill-/oventijd: 15 min.

Wachttijd: 90 min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: 125

Eiwit: - g

Koolhydraten: 15 g

w/v suikers: 7 g

Natrium: - mg

Vet: 7 g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: 5 g

Vezels: 1 g

Groente: - g

Zout: 0,1 g

Zwarte bessen muffins.



Menugang: -
Keuken: -
Stuks: 14
Sterren: **
Bron: Lekkere
cadeautjes

Ingrediënten

2½ tl bakpoeder
1 kp bessen, zwarte,
verse
260 g bloem
90 g boter, gesmolten
1-2 tl citroenschil,
fijngeraspte
1 ei
250 ml melk
130 g suiker, basterd-,
witte
1 snf zout
¼ tl zout, zuiverings-

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 180°C.
Bestrijk 14 cakevormpjes met olie of gesmolten boter bestrijken.
Doe de gezeefde bloem, bakpoeder, zuiveringszout en zout in een grote kom.
Voeg suiker en citroenschil toe en meng goed.
Roer de zwarte bessen er door.
Klop het ei, de melk en de afgekoelde, gesmolten boter met een garde.
Giet dit over het meelmengsel.
Meng het met een grote, metalen lepel tot een gladde massa.
Schep het deeg in de cakevormpjes (2/3 vullen).
Bak de muffins 15-20 min. tot ze lichtbruin zijn gerezen.
De muffins zijn klaar, als u een vleespen in een van de muffins steekt en die er schoon weer uit komt.
Laat de muffins 3-5 min. in de vormpjes zitten
Laat ze dan op een rooster afkoelen.

Vorb. tijd: 20 min.
Baktijd: 15-20 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

Zwarte bessen muffins (magnetron).



Menugang: -
Keuken: -
Stuks: 18
Sterren: ***
Bron: -

Ingrediënten

1½ tl bakpoeder
175 g bessen, zwarte,
verse (of diepvries)
1 ei, groot, los geklopt
175 g meel, tarwe-,
gemout (reformwinkel)
6 el melk, magere
6 el olie, zonnebloem-
1 el suiker, fijne, witte
125 g suiker, basterd-,
lichtbruin

Voor de deklaag:

4 el suiker, basterd-,
lichtbruin
½ tl kaneel, gemalen

Bereiding.

Maak de zwarte bessen schoon.

Doe de zwarte bessen en de suiker in een kom, dek die losjes af en zet hem 1½-2 min. in de magnetron op hoog, tot de bessen zacht, maar nog heel zijn.

Roer het mengsel daarbij eenmaal door.

Als de bessen langer in de magnetron staan, gaan ze bij het door het beslag roeren kapot. Laat de bessen afkoelen.

Bekleed intussen een magnetron-muffinvorm met 6 bakjes of bekleed 6 losse bakvormpjes met 2 papieren bakvormpjes, dus 2 in ieder vormpje.

Zeef de bloem en het bakpoeder in een kom en doe de in de zeef achtergebleven korrels er weer bij.

Voeg de melk, de bruine suiker, de olie en het ei toe en schep er voorzichtig de zwarte bessen door.

Neem 1/3 deel van het mengsel en vul hiermee de papieren bakjes voor de helft.

Zet de vorm of de vormpjes 2½-3 min. in de magnetron op vol vermogen en draai de vorm na 1½ min. een halve slag.

Meng intussen de suiker en de kaneel voor de deklaag en bestrooi iedere muffin, zodra ze uit de magnetron komen, met wat van het suiker-kaneel-mengsel.

Verwijder de papieren bakjes van de muffins en laat ze op een rooster afkoelen.

Ga met de overblijvende 2 porties muffins net zo te werk.

Vorb.tijd: - 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

Zweedse taart.



Menugang: Gebak, nagerecht
Keuken: Zweedse
Personen: 8
Sterren: ***
Bron: ZweedseKeuken

Ingrediënten

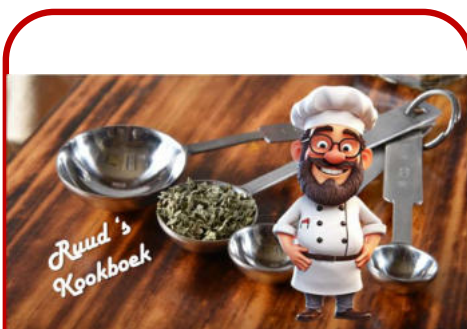
1 rp chocolade, puur
3 eieren
3 dl hazelnoten met
vlies òf walnoten
- slagroom
>3 dl suiker, basterd-

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.

Splits de eieren.
Verwarm de oven voor op ongeveer 140°C.
Maal de noten redelijk fijn.
Vermeng het maassel met de basterdsuiker.
Klop de eiwitten zo stijf mogelijk.
Vermeng heel voorzichtig, zonder te roeren, de stijf geklopte eiwitten met het noten-suikermengsel.
Leg een stuk bakpapier op de ovenplaat.
Stort het notenmengsel voorzichtig op het bakpapier in een cirkel met een hoogte van ca. 3-4 cm.
Laat de taart ongeveer 25 min. bakken (afhankelijk van de oven).
Neem de bakplaat uit de oven als de taart goudbruin is (let op: niet te lang in de oven laten want dan wordt de taart zo hard als een steen; niet te vroeg eruit halen want dan is de taart nog te rauw).
Leg een stuk bakpapier op het aanrecht.
Pak het bakpapier met de taart erop van de bakplaat.
Draai de taart snel om en plaats de taart op het nieuwe vel bakpapier.
Trek het oude bakpapier voorzichtig van de taart (de taart breekt snel).
Laat de taart afkoelen.
Klop de slagroom met suiker of vanillesuiker stijf.
Slagroom op de afgekoelde taart lepelen.
Rasp de reep pure chocolade met een scherp aardappelmesje in 'kleine brokjes' (niet te fijn).
Strooi de chocolade over de slagroom.

Gebruikte afkortingen.



v2.5

Aforting	Betekenis
#	Aantal
ael	Afgestreken eetlepel
akl	Afgestreken koffielepel
atl	Afgestreken theelepel
bal	Balletje
bgls	Bierglas
bk	Bekertje
bkj	Bakje
bl	Blik
bld	Blaadje
blj	Blikje
blk	Blok
blkj	Blokje
bol	Bolletje
brd	Bord
brgls	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
jgls	Jeneverglas
kbk	Klein bakje
kbl	Klein blik
kbs	Klein bosje
kfl	Klein flesje
kg	Kilogram
kkrp	Kropje
kl	Kleine
klnj	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
mbl	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
wgls	Wijnglas
zk	Zak(je)



<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun..  *..U ook???*

Het IBAN-nummer van de Stg. Blind Elephant Experience luidt:
NL63 RBRB 0943 525 756

Compressed by  PDF24