



Lunchgerechten VI v0.2

Inhoudsopgave.

Saucijzenbroodje paling.	3
Wentelteefjes met vijgenpuree, amandelen en Black Sabbath.....	4
Gebruikte afkortingen.....	5

Saucijzenbroodje paling.



Menugang: Lunch-
gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Ik hou van paling

Ingrediënten:

4 pl deeg, blader-,
roomboter (diepvries,
ontdooit)
1 ei, losgeklopt
1 tl honing
2 el mosterd
200 g palingfilets,
gerookte

Bereiding.

Verwarm de oven voor tot 200°C.
Leg de deegplakjes op het werkvlak en leg op
elke helft van een deegplakje ¼ van de
palingfilet.
Bestrijk de rand dun met ei.
Klap de deegplakjes over de palingfilet dubbel
en druk ze licht aan.
Leg de saucijzenbroodjes op de bakplaat.
Bestrijk de saucijzenbroodjes dun met ei.
Bak ze in de voorverwarmde oven in 30 min.
goudbruin en gaar.
Meng de honing door de mosterd en serveer de
dip bij de saucijzenbroodjes.

Tip:

Maak mini broodjes door het bladerdeeg te
halveren, lekker als borrelhapje!

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

Wentelteefjes met vijgenpuree, amandelen en Black Sabbath.



Menugang: Lunch-
gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: BierCuisine.n

Ingrediënten

100 g amandelen,
ontvelde, fijngemalen
50 g amandelsnippers,
voor de garnering, zeer
kort verwarmd
150 ml Black Sabbath,
op kamertemperatuur
2 el boter, room-
6 sn brood, volkoren- of
wit-, oud
1 ei, groot
150 ml melk, halfvolle
4 el olie, zonnebloem-
- suiker, poeder- (of
lichte basterdsuiker)
8 vijgen, kleine

Bereiding.

Snijd de kleine vijgen in stukjes en week ze 2 uur in de Black Sabbath. Pureer ze na het weken met het restant van het bier in de staafmixer. Roer, na het pureren, de fijngemalen, ontvelde amandelen erdoor. Maak in een schaal een beslag van het ei en de melk. Verdeel de puree over een snee brood en dek die met de andere snee af (goed aandrukken). Haal de sneden brood door het beslag en vang het overtollige beslag op in de schaal opvangen. Verhit een mengsel van de olie en de boter in een koekenpan (met antiaanbaklaag) en bak de sneden kort om en om lichtbruin (af en toe omkeren). Laat de sneden iets afkoelen en halveer ze of snijd ze in driehoekjes. Bestrooi ze lichtjes met zeer kort verwarmde amandelsnippers en poedersuiker en verdeel ze over bordjes. Serveer er een licht gekoeld proefglasje (15 cl) of glas Black Sabbath bij (dit donkere bier van 10 vol%, volmondig van smaak met een aangenaam licht zoetje past goed bij de zoete smaak van de geweekte vijgen, de subtiële toets van de amandelen en de zachte smaak van het gebakken brood).

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

Gebruikte afkortingen.



v2.5

Afkorting	Betekenis
#	Aantal
ael	Afgestreken eetlepel
akl	Afgestreken koffielepel
atl	Afgestreken theelepel
bal	Balletje
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
klmj	Klontje
klnt	Klont
km	Kommetje
knl	Knol
kol	Koffielepel (= 2 tl)
kp	Kopje
kpj	Kuipje



v2.5

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

