



Koffierecepten II v1.0

Ruud 's Kookboek

Inhoudsopgave.

Café d'amour.	3
Chocokoffie.....	4
Eierkoffie.	5
Espresso martini II.	6
Espresso martini met meringuetoef.....	7
Iced soya agave latte.....	8
IJskoffie speculoos.	9
Peperkoekkoffie.....	10
Petites crèmes au café.....	11
Romige ijskoffie.....	12
Gebruikte afkortingen.....	13

Café d'amour.



Menugang: Aperitief
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: ***
Bron: Silvo.nl

Ingrediënten

1 tl cacaopoeder
4 cl Cointreau, flinke
scheut
2 dl espresso
¼ tl kaneel, gemalen,
snufje
2 kaneelstokjes

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

p

Bereiding.

Vul een kopje voor $\frac{3}{4}$ met hete espresso.
Voeg de helft van de cacao en de gemalen kaneel toe.
Voeg de helft van de Cointreau toe.
Zet de kaneelpijpjes rechtop in het kopje en roer
hiermee de koffie.

Chocokoffie.



Menugang: -
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: ***
Bron: ZaligeKoffie.nl

Ingrediënten

2 kol cacaopoeder
40 ml koffie, espresso-
50 ml melk
- room, slag-
- suiker

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.

Vul een ruime koffiekop met 50 ml warme melk.
Meng 2 koffielepels cacaopoeder met de melk.
Voeg naar smaak suiker toe.
Voeg 40 ml espressokoffie in het kopje met de chocolademelk.
Maak het geheel lekker romig door de slagroom toe te voegen.
Strooi eventueel nog een beetje cacaopoeder over de slagroom.

Eierkoffie.



Menugang: Drank,
tussendoortje
Keuken: Vietnamese
Personen: 2
Sterren: ***
Bron: Boodschappen,
PRKoffie.nl, Zwarte
Roes

Ingrediënten

2 eidooiers
2 kp koffie, sterke
3 el melk,
gecondenseerde (blikje)
1 tl suiker
1 zk suiker, vanille-

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 130
Eiwit: 4 g
Koolhydraten: 14 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 6 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 2 g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: 0,1 g

Bereiding.

Zet de koffie.
Klop de eidooiers in 3-4 min. romig en lichtgeel.
Voeg de suiker en vanillesuiker toe en klop het nog even door.
Roer de gecondenseerde melk en 1 tl van de koffie erdoor.
Schenk de koffie in 2 koppen en voeg het schuimige eiermengsel toe als topping.

Tip:

Vervang de gecondenseerde melk in deze eierkoffie door volle koffiemelk en voeg 2 tl suiker toe.

Espresso martini II.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Diverse

Ingrediënten

120 ml espresso
8 ijsblokjes
100 ml likeur, koffie-
100 ml wodka

- blender of keuken-
machine
- martiniglazen

Bereiding.

Zet de espresso en laat die 15 min. afkoelen tot kamertemperatuur.
Doe de espresso samen met wodka, koffielikeur en de ijsblokjes in een blender of keukenmachine.
Meng de ingrediënten 5 sec.
Verdeel de drank over martiniglazen.
Laat de glazen 5 min. staan tot het schuimlaagje wat is opgetrokken.

Bereidingstijd: 5 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 20 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 135
Eiwit: - g
Koolhydraten: 12 g
w/v suikers: 12 g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Espresso martini met meringuetoef.



Menugang: Na-, voor-
gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Diverse

Ingrediënten

100 ml eiwit, vloeibaar
(Two Chicks)
120 ml espresso
10 ijsblokjes
100 ml koffielikeur
(Kahlua)
100 g suiker, kristal-,
fijne
100 ml wodka

- cocktailglazen
- cocktailshaker
- crème brûlée-brander
- spuitzak

Bereiding.

Maak de espresso en laat die afkoelen.
Doe het eiwit en de kristalsuiker in een vuurvaste kom en klop die met een handmixer 2-3 min. au bain-marie, tot de suiker is opgelost.
Haal de kom van de pan en klop nog 5 min. op hoge snelheid tot een meringue met stijve pieken.
Scheep de meringue in de spuitzak.
Doe de koude espresso, de wodka, de koffielikeur en de ijsblokjes in de cocktailshaker en schud het mengsel tot de shaker ijskoud aanvoelt.
Schenk de espresso-martini door een zeefje in de cocktailglazen (zonder de ijsblokjes).
Knip een punt van de spuitzak, zodat je een opening hebt van 2 cm.
Spuit de meringue op de espresso-martini's, zodat ze helemaal bedekt zijn.
Steek de crème brûlée-brander aan en brand de meringue voorzichtig lichtbruin. Serveer direct.

Tips:

- Maak het espresso-martinimengsel - zonder ijsblokjes - 1 dag van tevoren en bewaar die in de koelkast tot gebruik. Schud het mengsel vlak voor het serveren met de ijsblokjes.
- Geen cocktailshaker? Gebruik dan een schone glazen pot met deksel.

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 250
Eiwit: 3 g
Koolhydraten: 37 g
w/v suikers: 37 g
Natrium: - mg
Vet: 0 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: 0 g
Groente: - g
Zout: 0,2 g

Iced soya agave latte.



Menugang: Nagerecht,
tussendoortje
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: ***
Bron: Peeze

Ingrediënten

30 ml espresso
- ijsblokjes
30 ml siroop, agave-
- sojadrink (bijv. Alpro
Soya for Professionals)
- rietje of lange lepel

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.

Vul het glas met ijsblokjes.
Zet een espresso.
Schenk de agavesiroop over de ijsblokjes.
Schenk sojadrink in het glas tot 1½ cm van de
bovenrand.
Schenk de espresso rustig uit over een ijsblokje.
Serveer de latte met een papieren rietje of lange
lepel.

IJskoffie speculoos.



Menugang: Nagerecht,
tussendoortje
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: ***
Bron: DeKoffieJongens.nl

Ingrediënten

2 kp Espresso
10 ijsklontjes
3 koekjes, speculoos-
150 ml melk, (haver-)
4 el room, slag-, verse
1 tl siroop, mokka-

Bereiding.

Bedenk van tevoren of je wil dat het ijs direct wegsmelt in de hete koffie, of dat je de koffie liever wat verder wil laten afkoelen.

Meng in een kom de verse slagroom met de mokka siroop (gebruik een garde en klop dit mengsel in 5-8 min. op tot er een slagroom ontstaat waarbij de punten stijf blijven staan).

Zet twee Espresso's (2 x 40ml).

Vul twee hoge glazen met ijsklontjes.

Verdeel de (haver)melk over de glazen.

Schenk de Espresso-shots uit over de glazen.

Schep de verse slagroom met mokka op het glas.

Maak het af met wat speculooskrumels en zet een heel koekje in de mokka slagroom.

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

Peperkoekkoffie.



Menugang: Drank,
nagerecht
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: ***
Bron: SayWhat

Ingrediënten

100 ml espresso
1 mp kruiden, peper-
koek-
- lange vingers
50 ml melk
100 ml melk, chocolade-
- room, slag-
- suiker

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.

Warm de chocolademelk op tot een hete temperatuur, maar niet kokend.
Giet de espresso vervolgens in een groot glas en schenk de warme chocolademelk hierbij.
Voeg de peperkoekkruiden toe.
Roer het geheel goed door.
Voeg evt. suiker toe om het geheel wat zoeter te maken.
Spuut slagroom bovenop de koffie totdat het glas mooi vol zit.
Steek ter decoratie een lange vinger in de koffie.

Petites crèmes au café.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Culinaire kalender
2004

Ingrediënten

3 eieren
2 ms koffie
½ l melk, volle
100 g suiker

4 dessertbakjes, oven-
vaste

Bereidingstijd: 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

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 180°C.
Breng de melk aan de kook en draai het vuur uit.
Roer er de koffie door en laat het 3 min. staan.
Zeef daarna de melk.
Klop de eieren met de suiker glad in een kom.
Giet al kloppende met een garde de melk door de eieren.
Verdeel het daarna over de dessertbakjes.
Zet de schaaltes in een ovenslee in de oven en giet een laag kokend water in de slee.
Bak de crèmes 30-35 min. in de oven (ze zijn gaar als een erin gestoken mes er droog uitkomt).
Laat de crèmes afkoelen en bewaar ze in de koelkast.

Tip:

Je kunt ze zo uit de bakjes eten of op een bordje storten. Voor dat laatste moet je de randen met een mes lossnijden.

Romige ijskoffie.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: ***
Bron: ZoetRecepten.nl

Ingrediënten

2 bol ijs, room-,
(vanille- of kokosijs)
(- ijsklontjes)
2 kp koffie (á 110 ml)

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.

Bedenk van tevoren of je wil dat het ijs direct wegsmelt in de hete koffie, of dat je de koffie liever wat verder wil laten afkoelen.

Zet twee glazen klaar en leg er twee rietjes bij.
Maak de koffie en doe in elk glas alvast een bolletje ijs.
Giet de koffie er overheen. Roer maar met je rietje en geniet!

Tips:

- Het is een optie om ook nog losse ijsklontjes toe te voegen aan je koffie met ijs, maar hiermee verdun je de koffie (zodra de ijsklontjes smelten) en daardoor wordt je ijskoffie iets minder romig.
- Je kunt ook kiezen voor espresso i.p.v. gewone koffie.

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
krr	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)

