

Recepten

Carta

23 recepten
(Carta2005-Tom)

Ruud 's Kookboek

Inhoudsopgave.

- 1. Appeltaart**
- 2. Arní Avgolémono**
- 3. Couscous met kip, rozijnen en amandelen**
- 4. Eend met sinaasappelrisotto**
- 5. Fettucini semplice**
- 6. Garnalen en Krab in dilleroom**
- 7. Garnalen Saganaki**
- 8. Gemarineerde eendenbout**
- 9. Geroosterde scampi's (Udang bakar)**
- 10. Kippenleverparfait**
- 11. Konijn met saliesaus en druiven.**
- 12. Kruidenboter**
- 13. Pappardelle met gemengde wilde paddestoelen**
- 14. Perzik-Rozemarijntaart**
- 15. PetiteFrancaise**
- 16. Quatre-épices saus**
- 17. Rendang met eend (Itik)**
- 18. Risotto met visbouillon**
- 19. Rösti met zalm**
- 20. Rundersukade**
- 21. Sliptong uit Oostende**
- 22. Vissoep met asperges, garnalen en gerookte paling**
- 23. Waterzooi van zalm en prei**

Appeltaart

Menugang	Nagerecht	Soort	Taart	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

300 gram bloem
200 gram witte basterdsuiker
175 gram koude boter in blokjes
2 eierdooiers losgeklopt
6 appels van 3 rassen
3 el griesmeel
1 tl koek en speculaaskruiden
100 gram rozijnen
2 sneetjes witbrood, ontkorst

Bereiding

Bloem, 150 gram basterdsuiker, boter, 1 eierdooier en mespunt zout met 1 el koud water mengen tot stevig deeg. Deeg tot dikke worst vormen, strak verpakken in plasticfolie en 30 min. in de koelkast. Oven 175 graden. Appels schillen en kwarten in schijfjes. Schijfjes met 2 el griesmeel, koekkruiden, rozijnen en rest van de basterdsuiker omscheppen. Springvorm bekleden met 2/3 van het deeg. Brood in blokjes snijden en met de rest van het griesmeel over de bodem strooien. Appelmengsel erbij. Rest van deeg uitrollen en over mengsel vlechten. Eierdooier over rand en deegrepen strijken. Taart in midden oven ca. 5 kwartier.

Arní Avgolémono

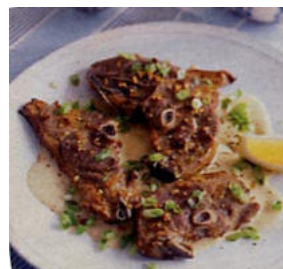
Menugang Hoofdgerecht
Keuken Grieks
Bron

Soort Vlees
Type Lam

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

1 teentje knoflook geperst
2 el olijfolie
8 lamskoteletjes
gemalen zwarte peper
1/2 pot vleesfond
3 eieren
2 citroenen geperst
2 bosuitjes in ringetjes



Bereiding

Grill voorverwarmen. Knoflook en olie mengen. Koteletjes inwrijven met peper en licht bestrijken met knoflookolie. Naast elkaar op de bakplaat leggen. 10 cm onder de hete grill schuiven en koteletjes in 3-4 min. per kant bruin en van binnen rosé roosteren.

Intussen in pan vleesfond tegen de kook aan brengen. In hoge kom eieren met mixer schuimig kloppen. Al kloppend het citroensap in straaltje toevoegen. Hete vleesfond geleidelijk in scheutjes bij het eiermengsel schenken, voortdurend mixen. Mengsel terug in de pan en al kloppend 3-4 min. zachtjes verwarmen tot licht gebonden. Niet meer laten koken!!

Peper en zout toevoegen.

Koteletjes op bord, zout en saus erover, bestrooien met bosui. Rijst.

Couscous met kip, rozijnen en amandelen

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Kip	Snel	Ja
Keuken	Marokkaans	Type	-	Slank	Nee
Bron	www.watetenwevandaag.nl			Sterren	

Ingrediënten

Couscous 350 gram (bülgür)
1 pakje Honig mix voor Mar. coucoussaas
3 el olie
300 gram kipfilet in blokjes
1 ui in ringen
1 rode paprika in blokjes
50 gram rozijnen
50 gram gewelde abrikozen
1/2 liter water
amandelschaafsel

Bereiding

Kook de couscous.
In wok kipblokjes bakken. Daarna ui en paprika meebakken. Water en de mix toevoegen met de rozijnen en abrikozen. 5 minuten koken.
Samenvoegen en amandelschaafsel erover.

Eend met sinaasappelrisotto

Menugang Hoofdgerecht
Keuken Italiaans
Bron

Soort Risotto
Type Eend

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

Voor 2 personen
2 eendenborstfilets (samen 400 gram)
1 sinaasappel
2 eetlepels dragon
200 gram gemengde paddestoelen
40 gram parmezaanse kaas
250 ml tuinkruidenbouillon
75 gram boter
zout en gemalen peper
1 teentje knoflook
125 gram risottorijst



Bereiding

Rasp de helft van de sinaasappelschil. Pers de sin. appel uit en doe het sap met de dragon en de rasp in een kom. Schaaf flinters van de kaas. Verwarm de bouillon. Verhit 50 gram boter, bak de paddestoelen 2 min., zout en peper. Haal de helft van de paddestoelen uit de boter en bewaar voor garnering. Pers de knoflook boven de paddestoelen in de pan en laat 1 min. meebakken. Voeg de rijst toe tot deze gaat glanzen en zet vuur laag. Schenk steeds wat bouillon bij de rijst tot alles is opgenomen en de rijst gaar is. Ca. 20 minuten. Kerf de vetlaag van de eendenborstfilets kruislings in en bestrooi ze met zout en peper. Bakken in wat boter op een matig vuur eerst 5 min. aan de vetkant en dan 3 min. aan de andere kant. Haal ze uit de pan en laat 5 min. rusten. Roer het sinaasappelmengsel, 25 gram boter en de helft van de kaas door de rijst. Garneer met de rest van de paddestoelen en de kaas. Snij de filets in schuine plakken en serveer met de risotto.

Fettucini semplice

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Gevogelte	Snel	Nee
Keuken	Italiaans	Type	Pasta	Slank	Nee
Bron				Sterren	2

Ingrediënten

Voor 6 tot 8 mensen

2 sjalotten

2 tenen knoflook

250 gram kastanjechampignons

4 takjes peterselie

150 gram baconreepjes

olijfolie

600 gram kalkoenfiletreepjes

1,5 dl kippenbouillon of gevogeltefond

1,5 dl rode wijn

1/4 l koksroom

1 el gedroogde tijm

zout en gemalen peper

400-500 gram fettucini

150 gram gerspte oude kaas

Bereiding

Snipper de sjalotjes en de tenen knoflook. Borstel de champignons schoon en halveer ze. Snijd de peterselie fijn.

Bak in de braadpan in 1 el olie de baconreepjes knapperig. Neem ze uit de pan en bewaren. Schenk 2-3 el olie in de pan. Bak hierin, in delen, de kalkoenreepjes op hoog vuur mooi bruin. Voeg de sjalotjes knoflook en champignons toe en roerbak 5 min.

Alles even uit de pan in een schaal. Schenk de bouillon en de wijn in de pan, roer de aanbaksels los en breng de jusopeen hoog vuur aan de kook. Roer de room erbij en schep alles, behalve de baconreepjes met de tijm weer terug in de pan. 5-10 min smoren.

Breng de saus op smaak met zout en peper. Roervlak voor het serveren de baconreepjes en de helft van de peterselie door de saus. Kook intussen de pasta al dente. Pasta op de borden, saus eromheen, rijk peterselieerover.

Kaas naar smaak.

Garnalen en Krab in dilleroom

Menugang	Hapje	Soort	Garnalen	Snel	Ja
Keuken	Frans	Type	Cocktail	Slank	Nee
Bron	Aller Hande			Sterren	2

Ingrediënten

1 zakje verse dille
125 gram surimiflakes
125 gram garnalen
3 eetlepels (medium) sherry
250 ml slagroom
zout en vers gemalen peper
waterkers
keukenpapier

Bereiding

Helft dille fijnhakken. Surimi kleinsnijden, Garnalen afspoelen en droogdeppen.
In kom garnalen, surimi, fijngehakte dille en sherry voorzichtig door elkaar scheppen. Minstens 2 uur in de koelkast laten marinieren.
Rest dille fijnhakken. In kom slagroom met zout en peper naar smaak stijfkloppen. Garnalen er luchtig doorscheppen. Dille erover.
Op schaal garneren met waterkers.

Garnalen Saganaki

Menugang	Voorgerecht	Soort	Garnalen	Snel	Ja
Keuken	Grieks	Type	-	Slank	Nee
Bron	Internet			Sterren	4

Ingrediënten

Voor 6 personen:

1 kilo grote garnalen
250 gram feta
1 kopje olijfolie
4 rijpe tomaten of 1 blik
1 grote ui (gehakt)
1 groene peper(fijn gehakt)
1 teen knoflook
1 kopje peterselie
zout en peper
snufje suiker
1 klein glas droge witte wijn
Tijm
Oregano

Bereiding

Tomaten pellen en puren.

Olie verhitten in koekepan, uien en knoflook fruiten. Dan wijn, suiker, zout, peper, oregano, tijm en tomaten toevoegen. Aan de kook brengen.

Garnalen in een ovenschaal en de wat ingedikte saus eroverheen, peterselie erover en een uurtje in de oven bij matige temperatuur.

Vlak voor serveren de in stukjes gebroken feta erdoor roeren.

Dit recept kan ook in 20 minuten in de koekepan gemaakt worden.

Gemarineerde eendenbout

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Eend	Snel	Nee
Keuken	Frans	Type	Eend	Slank	Nee
Bron				Sterren	5

Ingrediënten

Voor 7 personen:

7 canettes

Voor de marinade:

1 fles rode wijn

geraspte schil van een halve sinaasappel

1/2 winterwortel in plakken

1 hele bol knoflook (gepeld)

1 ui in ringen

2 à 3 laurierblaadjes

10 takjes tijm

1/2 el peperkorrels

Voor de mirepoix:

1/4 selderieknol in blokjes

1 winterwortel in blokjes

1 prei in ringen

1 à 2 grote uien in blokjes

Bereiding

Wijn met ingrediënten en eend in de koelkast voor 24 uur.

Groentenmix aanbraden in olijfolie (10 min) dan in de braadslee.

Boutjes op de mirepoix, huid naar beneden. Marinade een kwartiertje inkoken en dan door een zeef op de eend gieten. (hoeft niet helemaal onder). Braadslee met aluminiumfolie of deksel sluiten en in de voorverwarmde oven (190 graden). a een uur boutjes draaien en nog een half uur tot 3 kwartier zonder folie laten stoven.

Geroosterde scampi's (Udang bakar)

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Garnalen	Snel	Nee
Keuken	Indonesisch	Type	-	Slank	Nee
Bron	Allere Hande			Sterren	

Ingrediënten

250 gram scampi

3 eetlepes ketjap asin

2 tenen knoflook, geperst

chilipeper

1 limoen geperst

1/2 eetlepel bruine basterdsuiker

1 el olie

Bereiding

Scampi droogdeppen. In wijde schaal ketjap, limoensap, knoflook, mespuntje chilipeper, basterdsuiker en olie mengen. Scampi hierin marinieren (min. 30 minuten) Scampi in grillpan roosteren en regelmatig besmeren met marinade.

Kippenleverparfait

Menugang	Hapje	Soort	Kip	Snel	Nee
Keuken	Frans	Type	Parfait	Slank	Nee
Bron	J.O.			Sterren	

Ingrediënten

400 gram zachte boter
olijfolie
1 ui fijngesnipperd
2 tenenknoflook fijngehakt
455 gram kippenlevertjes
bosje tijm, alleen de blaadjes
zeezouten gemalen peper
enkele blaadjes verse salie
groot wijnglas cognac

Bereiding

Smelt 150 gram boter op 110 graden. Giet de gele geklaarde boter eraf en zet opzij. Gooi het melkachtige bezinksel weg. Olie in koekenpan verhitten. Ui en knoflook fruiten en op een bordje doen. Wrijf depaanschoon, vuur hoger, scheutje olie levertjes en tijm erin. Bak de levertjes tot ze van binnen nog rose zijn. Cognac erbij en evt. flamberen. Minuutje pruttelen, pan van het vuur en levertjes pureren. Rest van de boter yoevoegen en zout en peper naarsmaak, evt. dooreen zeef drukken en in kommetjes doen. Bak de blaadjes salie in hete olie knapperig en laat ze op keukenpapier uitlekken. Strooi ze over de parfaits en lepel er geklaarde boter over. 1 uur in de koelkast. Paar dagen rijpen. 14 dagen houdbaar mits de afsluitende boterlaag niet beschadigd is.

Konijn met saliesaus en druiven.

Menugang Hoofdgerecht
Keuken Frans
Bron

Soort Wild
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

4 konijnenbouten

50 gram boter

300 gram spekblokjes

1 ui gesnipperd

2 tenen knoflook gehakt

150ml droge witte wijn

1/2 pot wildfont

Helft van de blaadjes salie uit een zakje

Italiaanse

kruidenmix fijngesneden

125 ml crème fraîche

20 pitloze witte druiven



Bereiding

Bouten met zout en peper bestrooien. In braadpan boter verhitten en bouten rondom bruinbakken.

Bouten uit depan nemen. In bakvet spekblokjes, , ui en knoflook 3 min. roerbakken.

Wijn, fond en salie toevoegen en aan de kook brengen. Vuur lager en bouten terug in de pan. Afgedekt 1 uur en 15 min. gaarstoven.

Bouten in warme schaal leggen en in oven (175 graden) of onderalufolie warm houden. Stoofvocht op hoog vuur tot helft inkoken. Crème fraîche en druiven erdoor en 2min zachtjes doorwarmen.

Kruidenboter

Menugang	Bijgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Saus	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

2 ons boter

1 gesnipperde sjalot

1 gesnipperde knoflookteen

1el fijngehakte peterselie

1el gehakte selderij

1 el gehakte dragon

1 theelepeltje geraspte gemberwortel

1 theelepeltje kerrie

zout en gemalen peper

Bereiding

Mengen

Pappardelle met gemengde wilde paddestoelen

Menugang Hoofdgerecht
Keuken Italiaans
Bron

Soort Vegetarisch
Type Pasta

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

400 gram paddestoelen
3 el olijfolie
1 teen knoflook fijngehakt
1 à 2 gedroogde rode pepertjes fijngwreven
zout en gemalen peper
sap van 1/2 citroen
450 gram pappardelle
handje geraspte parmezaan
handje peterselie
50 gram boter

Bereiding

Paddestoelen schoonmaken en in dunne plakken. Scheur de cantharellen in tweeën. Gietde olie in een zeer hete pan en bak de paddestoelen vlot op een hoog vuur. Paar keer omhusslen en doe er dan de knoflook, de pepertjes en snufje zout op. Zout haalt het aroma van de paddestoelen omhoog!
4 tot 5 minuten op hoog vuur bakken en regelmatig husselen. Vuur uit en citroensap toevoegen.
Husselen en peper en zout naar smaak.
Intussen heb je de pasta gekookt en schud die met de paddestoelen, de kaas de peterselie en de boter door elkaar.
Tot slot nogwat peterselie en parmezaan bovenop.

Perzik-Rozemarijntaart

Menugang	Nagerecht	Soort	Taart	Snel	Nee
Keuken	Frans	Type	Gebak	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

2 perzikken (vers of uit blik)
1 el fijnggehakte rozemarijn
1 el citroensap
2 eieren
2 el honing
50 gr bloem
150 ml griekse/turkse yoghurt
100 ml sinaasappelsap
2 el vloeibare margarine
poedersuiker
quichevorm 22 cm



Bereiding

Oven 175 graden voorverwarmen

In kom perzik, rozemarijn en citroensap door elkaar scheppen. In andere kom eieren en honing met mixer tot luchtig mengsel kloppen. Bloem, yoghurt, sinaasappelsap, margarine en mespunt zout erdoor kloppen.

Beslag in quichvorm gieten. Perzikiemsel erover verdelen. In midden van de oven clafoutis in ca 45 min. gaar bakken.

Lauwwarm of koud met poedersuiker erover.

PetiteFrancaise

Menugang	Nagerecht	Soort	Taart	Snel	Nee
Keuken	Frans	Type	-	Slank	Nee
Bron	wilbrink@telegraaf.nl			Sterren	

Ingrediënten

6 plakjes bladerdeeg
4 friszure appels
100 gram boter
125 gram suiker
125 gram amandelpoeder
2 middelgrote eieren
1 eetlepel rum
poedersuiker

Bereiding

Oven voorverwarmen op 200graden

Maak met de deegroller een cirkel van de plakjes bladerdeeg en leg in een ingvette of met papier beklede taartvorm. Zet even in de koelkast. Smelt de boter en giet in een wijde beslagkom. Voeg hierbij het amandelpoeder, de suiker, de eieren en de rum. Mix tot een egale en luchtige massa en giet op de taartbodem. Zet even in de koelkast. Schil de appels en snijd in dunne plakjes. Druk de partjes voorzichtig in waaivorm in de crème en bestrooi met poedersuiker.

Bak in 50 minuten of tot taart mooi bruin is en de vulling niet meer beweegt. Laat op een rooster afkoelen

Quatre-épices saus

Menugang -	Soort -	Snel	Ja
Keuken Frans	Type Saus	Slank	Nee
Bron Arts en Auto		Sterren	

Ingrediënten

1 dl water
100 gram suiker
1/2 theelepelkaneelpoeder
mespunt gemalen peper
mespunt nootmuskaat
mespunt kruidnagelpoeder
geraspte schil van 1/2 citroen

Bereiding

Suikerstroopje koken van 1 dlwater met de suiker. Allesdoor de suikerstroop roeren en afmaken met geraspte citroenschil.

Rendang met eend (Itik)

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Indonesisch	Type	Eend	Slank	Nee
Bron	Aller Hande			Sterren	3

Ingrediënten

2 eendenborstfilets

3 sjalotten gesnipperd

2 el olie

200 ml kokosmelk

1 bakje boemboe voor rendang (Conimex)

Bereiding

Van de eendenborst vetlaag verwijderen en vlees in blokjes snijden. Sjalot in braadpan fruiten.

Vleestoevoegen en bruinbakken. Kokosmelk, 150 ml water en de boemboe erdoor roeren.

Vlees in 20 minuten gaarstoven met deksel schuin op de pan.

Risotto met visbouillon

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Risotto	Snel	Nee
Keuken	Italiaans	Type	Zeevruchten	Slank	Nee
Bron				Sterren	4

Ingrediënten

3 mooie tomaten
4 fijngesneden zongedroogde tomaten
30 gram boter
2 uien fijngesneden
450 gram grote gepelde garnalen in blokjes
450 gram gekookte mosselen zonder schelp
1 teen knoflook
250 gram risottorijst
750 ml glacé de fruits de mer
10 gram fijngesneden dragon
10 gram fijngehakte peterselie
125 ml droge vermouth

Bereiding

Halveerde tomaten, rooster ze totdat ze lichtbruin zijn, afkoelen en in blokjes.
Mengen met de zongedroogde tomaten. Fruit in de boter de helft van de uien en voeg de garnalen, mosselen en de knoflook toe. Even gaar laten worden. Fruit nu de andere helft van de uien in de boter en doe de risottorijst erbij tot de rijst glanst. Voeg hierin scheutjes de glacé aan toe en roer tot alles opgenomen en gaar is, ca. 20 min. Voeg nu de tomaten en het mosselmengsel toe met de dragon en breng op smaak met zout en peper. Voeg nu al roerend de Vermouth toe en vlak voor het serveren de peterselie.

Rösti met zalm

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Vis	Snel	Ja
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	Aller Hande			Sterren	5

Ingrediënten

3 bosuitjes

200 gram zalmfilet

rösti

2 el olijfolie met basilicum

zout en gemalen peper

1/2 bekertje crème fraîche

75 gram geraspte oude kaas

Bereiding

Grill voorverwarmen

Bosuitjes in ringetjessnijden. Zalm in stukjes. Rösti bakken in wok, dan van het vuur afzalm, bosuitjes, zout en peper erdoor scheppen. In ovenschaal. Crème fraîche erover uitstrijken en geraspte kaas erop.

5 minuten onder de grill.

Rundersukade

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Vlees	Snel	Nee
Keuken	Frans	Type	-	Slank	Nee
Bron	Arts en Auto			Sterren	4

Ingrediënten

4 sukadlappen (ca 4 cm)

1/2 winterwortel

2 sjalotten of uien

4 tenen knoflook

3 blaadjes laurier

3 takjes tijm

5 dl jus de veau

2 dl rode port

2 dl rode wijn

3 el tomatenpuree

2 el appelstroop



Bereiding

Snijd de winterwortel, maak knoflook schoon en snij alle goenten in blokjes.

Bloem het vlees aan beide kanten. Zet een koekenpan en een soeppan op het vuur en verhit in beide een beetje olie. Bak het vlees bruin in de koekenpan. Fruit het boeket aan in de soeppan en leg het vlees hierop.

Blus het geheel af met de rode wijn en de port en voeg de tom.puree, appelstroop en de jus toe. Af en toe draaien en 4,5 uur sudderen

Als het gaar is, vlees eruit, saus beetje inkoken en op smaak brengen, vlees er weer in.

Sliptong uit Oostende

Menugang Hoofdgerecht
Keuken Belgisch
Bron

Soort Vis
Type -

Snel Nee
Slank Ja
Sterren

Ingrediënten

8 sliptongetjes
150 ml visfond
100 ml droge witte wijn
1/2 tl tijm
2 laurierblaadjes
100 ml koksroom
75 gram gekookte mosselen
100 gram Hollandsche garnalen
25 gram koude boter
2 takjes peterselie, fijngeknipt
alufolie
ingevette ovenschaal



Bereiding

Oven voorverwarmen op 175 graden

Sliptongetjes naast elkaar in de ovenschaal leggen en met zout en peper bestrooien. Visfond en wijn erover schenken, tijm en laurier toevoegen. Schaal met alufolie afdekken en vis in 15 min ovengaarlaten worden.

Viskookvocht uitschaal in steelpan schenken, laurier verwijderen. Vis onder folie warmhouden.

Kookvocht met koksroom op hoog vuur 1 min inkoken. Mosselen, garnalen, boter en peterselie door de saus roeren. Zouten peper.

Vissoep met asperges, garnalen en gerookte paling

Menugang Soep
Keuken -
Bron

Soort Vis
Type Soep

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

1 blikje asperges
1 ui gesnipperd
50 gram gerookte paling
20 gram boter
1 el bloem
750 ml visbouillon
100 gram garnalen
1 el citroensap
1 el dille fijngehakt

Bereiding

Asperges uit laten lekken en in stukjes van 1 cm snijden. Paling in dunne reepjes snijden.

Smelt de boter in een soeppan fruit de ui. Roer de bloem door de ui en bakdit alroerend een minuut. Voeg beetje bij beetje de bouillon toe. Er ontstaat een licht gebonden vissoep. Roer de garnalen en paling door de soep. Soepin borden en dille erover

Waterzooi van zalm en prei

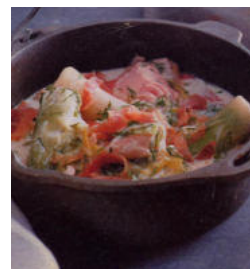
Menugang Hoofdgerecht
Keuken Belgisch
Bron

Soort Vis
Type Soep

Snel Nee
Slank Nee
Sterren

Ingrediënten

3 dunnen preien
2 el boter
1/2 visbouillontablet
100 ml droge witte wijn
200 ml crème fraîche
500 gram zalmfilet
15 gram dille
50 gram rauwe ham in reepjes



Bereiding

Prei schoonmaken en in stukken van 6 cm snijden. In pan met dikke bodem boter verhitten en prei al omscheppend 3-4 min bakken. Bouillontablet oplossen in 100 ml kokend water. Wijn en bouillon bij prei schenken en prei afgedekt 5 min laten stoven.

Crème fraîche door de prei roeren. Zalm in 8 stukken snijden en in stoofvocht leggen. Dille boven de pan grof in stukjes knippen. Vis afgedekt op laag vuur in 8 min. net gaar stoven. Op smaak brengen met zout en peper. Hamreepjes eroverstrooien. Serveren met brood.



<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun...

 **Blind Elephant**
Stg. **Experience**

...U ook???

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