



Ruud 's Kookboek

Eendrecepten II v0.3

Inhoudsopgave.

Knapperige wontons met eend.	3
Whisky-eend.....	4
Wilde eendenborstfilet met appel.	5
Gebruikte afkortingen.....	6

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.

3

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

Whisky-eend.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: Schotse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Marischka

Ingrediënten

1 eend (ca. 5 kg)
- olie, olijf-
- peper, versgemalen
- spekreepjes
2 fl whisky, Scotch
- 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 ca. 10 minuten voor op 180°C.
Vul een longdrink glas voor de helft met whisky.
Drink de whisky op gedurende het opwarmen van de oven.
Lardeer de eend met het spek.
Wrijf de binnenkant van de eend in met zout en peper.
Leg de eend op een muur...vuurvaste schotel.
Schenk een tweede glas whisky in.
Drink de whisky op.
Plaats de eend in de oven plaatsen.
Zet de oven na. 20 minuten op 200°C
Bul twee blazen met whisky.
Dlink de klazen op.
Laap de scherven van et ielste klas op.
Sjenk nog een aalff klas in.
Dlink de klas op.
Doe na en nalff uul de hoven ope om deent te sjekke.
Ga de blantwondezalf in de padkamer aale en doet oep de povekand van de rinkelend.
Gev denove nesjot.
Sjenk twi glose in.
Soep ven de twie glose biski tmiddelste glas op.
Doe nove ope na dieste bles bieske leegis.
Pak de sjotel vast.
Doe de blandwondesalf op de binnekand van de twiejande.
Rape deent oep.
Drink dander glasse bisski oep.
Rape deent nogis oep.
Vege met nen nantdoek de blandwondzalf van deent.
Ontvet ande me bissky.
Rape den tuup salf kier oep.
Vege tkapot glas oep.
Zit deent terug inden ove.
Rape deent oep.
Doe den ove ope.
Doe de twiede fles biski ope.
Rape den twiede fles oeprape van de keukenbloor.
Staan oep van de bloer en vege tvettig spek onder dekas.
Staan nogis oep van de bloer en blieve dan tochma zitte.
Sett de bles op de grond.
Drinke ban de teut; de klase zen oep of kapot.
Sett den ove af.
Doen doege toe.
Ronke deniele nacht.
Snijd de volgende late voormiddag de eend aan met het zilveren feestbestek.
Degusteren de eend met citroen en mayonaise.
Ruim de hele namiddag en de vroege avond de rotzooi in de keuken op.
Was de muren en het plafond af.
Breng de twee lege flessen naar de glasbak.
Koop op de terugweg paracetamol, maagtabletten en zout.
Snijd het vlees aan plakken.

Wilde eendenborstfilet met appel.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ****
Bron: Culinaire kalender

Ingrediënten

2 appels, zoetzure, in blokjes
- boter
2 eendenborstfilets, wilde
2 kippenlevers
2-3 bld munt, verse, in dunne reepjes
- peper, versgemalen
- zout

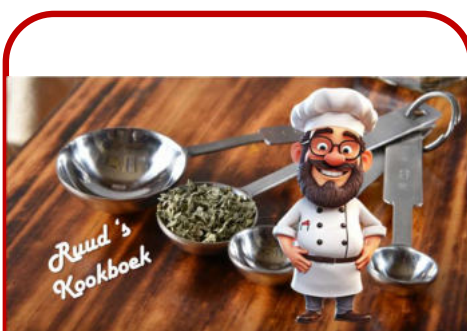
Bereiding.

Bak de eendenborstfilets op een niet te hoog vuur in de boter rosé (ca. 3 min. per kant). Bestrooi de eend met peper en zout. Haal de borsten uit de pan en houd ze warm in aluminiumfolie. Bak de levertjes in het restvet rosé (ca. 4 min.) en voeg dan de blokjes appel toe. Bak ze snel tot ze net aan zacht zijn. Schep het teveel aan vet uit de pan en doe dit weg. Verdeel de levertjes over de blokjes appel. Meng de appel met de lever; breng het geheel op smaak met peper en zout en roer de munt erdoor. Snijd het vlees schuin in plakken en serveer ze met het lever-appelmengsel.

5

Bereidingstijd: 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

Gebruikte afkortingen.



v2.5

Afkorting	Betekenis
#	Aantal
ael	Afgestreken eetlepel
akl	Afgestreken koffielepel
atl	Afgestreken theelepel
bal	Balletje
bgl	Bierglas
bk	Bekertje
bkj	Bakje
bl	Blik
bld	Blaadje
blj	Blikje
blk	Blok
blkj	Blokje
bol	Bolletje
brd	Bord
brgl	Borrelglas
bs	Bosje
bdl	Bundel
cgl	Cocktailglas
cp	Cup(s)
dl	Deciliter
dln	Deel
dp	Dopje
drd	Draadje(s)
drp	Druppel(s)
dsl	Dessertlepel
ds	Doosje
el	Eetlepel (= 1/2 kol)
fls	Fles
flj	Flesje
g	Gram
gbk	Grote beker
gbl	Groot blik
gfl	Grote fles
gkp	Grote kop
gls	Glas (150 ml)
grl	Groentelepel
gzk	Grote zak
hoh	Half-om-half
hv	Handvol
jgl	Jeneverglas
kbk	Klein bakje
kbl	Klein blik
kbs	Klein bosje
kfl	Klein flesje
kg	Kilogram
kkrp	Kropje
kl	Kleine
klmj	Klontje
klnt	Klont
km	Kommetje
knl	Knol
kol	Koffielepel (= 2 tl)
kp	Kopje
kpj	Kuipje



v2.5

Afkorting	Betekenis
kpl	Klein plukje
kpt	Klein potje
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)

