

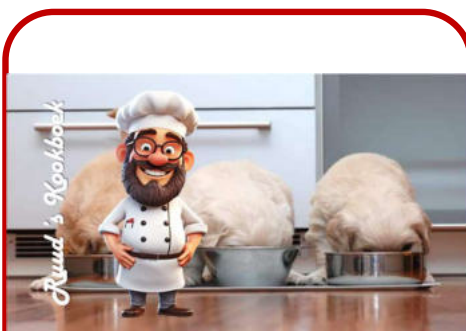


Recepten voor honden I v0.5

Inhoudsopgave.

Hondenkoekjes I.	3
Kerstkalkoen-balletjes met kastanjevulling.	4
Muntkoekjes.	5
Tonijnpizza.	6
Tonijnthee.	7
Gebruikte afkortingen.	8

Hondenkoekjes I.



Bron: -

Ingrediënten

1 ei
1-2 tl honing
1-2 tl knoflookpoeder
1 kp meel, witte
1 kp meel, volkoren-
4-5 el olie, zonnebloem-
- water

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 175°C.

Meng alle ingrediënten, met uitzondering van het water, goed door elkaar.

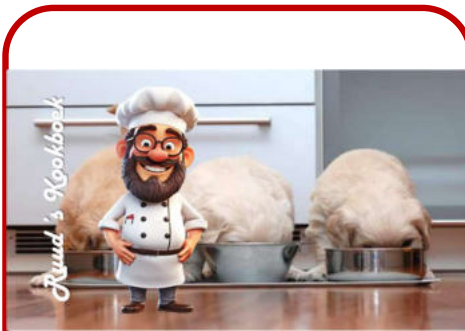
Voeg tenslotte water toe, tot het deeg niet meer zo heel droog aanvoelt.

Maak daar kleine balletjes of andere vormpjes van.

Verdeel deze op een ingevette bakplaat.

Bak ze 20 min. in de voorverwarmde oven 175°C.

Kerstkalkoen-balletjes met kastanjevulling.



Bron: Dierapotheker.nl

Ingrediënten

- gehakt, kalkoen-
60 g rijst
30 g lever
- olie, olijf-
3 tl puree, kastanje-

Bereiding.

Kook de rijst volgens gebruiksaanwijzing.
Bak de lever in een beetje olijfolie.
Doe de gebakken lever in de blender en maal ze grof.
Meng de rijst en de lever.
Maak balletjes van het kalkoengehakt en de kastanjepuree.
Serveer de balletjes op een bedje van rijst.

Muntkoekjes.



Bron: Dogofriends

Ingrediënten

1 el biergist
1 ei
1 el honing
200 g meel, volkoren-
180 ml melk, magere
2 el munt, verse,
versnipperde
3 el olie, koolzaad-
2 el tarwekiemen

Bereiding.

Deze verfrissende koekjes zijn een schot in de roos voor feestdagen. Jouw hond zal er met plezier van smullen en ze zijn bovendien goed voor de spijsvertering van jouw hond.

Verwarm de oven voor op 150°C.
Roer de melk, het ei, de honing, de olie en de verse munt goed door elkaar.
Voeg de tarwekiemen en de gist toe en meng goed door elkaar.
Voeg het meel in kleine hoeveelheden toe en meng het tussendoor tot je een stevig deeg krijgt.
Rol het deeg uit op een bebloemde ondergrond.
Steek koekjes uit met een kerstboom koekjesvorm (of een ander vormpje) en leg ze op een bakplaat met bakpapier.
Laat de koekjes dan bakken tot ze goudbruin zijn (gemiddeld 30 min. afhankelijk van de dikte van de koekjes).

Tonijnpizza.



Bron:
Hondencentrum.com

Ingrediënten

1 ei
- kaas, Parmezaanse
½ el knoflookpoeder
½ kp meel, maïs-
450 g tonijn (uit blik)

Bereiding.

Dit recept vindt ieder hond lekker.

Verwarm de oven voor op 175°C.
Meng de tonijn, het ei en wat water met een vork.
Verwijder eventuele brokjes.
Gebruik een blender of mixer om het mengsel vloeibaar te maken.
Giet het geheel in een kom.
Voeg de droge ingrediënten toe.
Meng goed door elkaar tot een stevig beslag.
Verdeel het beslag over een ingevette pizzabodem.
Strooi er wat Parmezaanse kaas over.
Bak de pizza in 15 min. op 175°C.
Laat de pizza afkoelen.

Tip:

Bewaar de pizza in de koelkast of vriezer.

Tonijnthee.



Bron: Dierapotheker.nl

Ingrediënten

1 blk tonijn, in water
- water, mineraal

Bereiding.

Laat het vocht van een blikje tonijn uitlekken.
Leng het aan met mineraalwater.
Dien de tonijnthee op.

Tips:

- I.p.v. tonijn in water kan ook een blikje makreel in water worden gebruikt.
- Om het speels te maken kunt u van dit drankje ook ijsblokjes maken.

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
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)

