

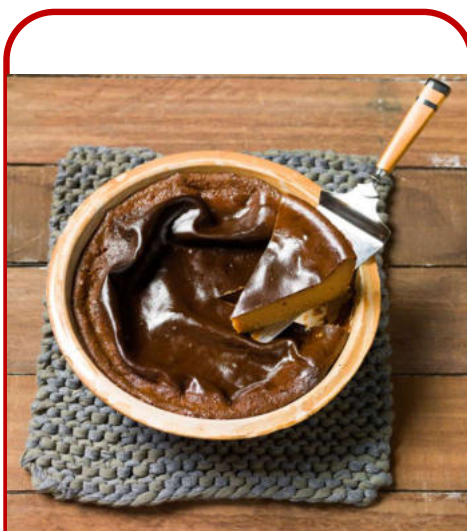


Nagerechten VI v1.2

Inhoudsopgave.

Aalsterse vlaai.....	3
Aardbeienijsbombe.....	4
Abrikozenijs met gefrituurde sinaasappelschil.....	5
Camembertpuntjes met marmelade.....	6
Champagnesorbet.....	7
Espresso martini met meringuetoef.....	8
Gemengde fruitsalade met advocaatroom.....	9
Iced soya agave latte.....	10
No-bake speculoos cheesecake in glazen.....	11
Panna cotta in glaasjes met compote van zomerfruit.....	12
Pannenkoeken met sinaasappel-karamelsaus en pecan-karamelijs.....	13
Rijstepap met boerenjongens.....	14
Gebruikte afkortingen.....	15

Aalsterse vlaai.



Menugang: Nagerecht
Keuken: Belgische
Personen: 8
Sterren: ***
Bron: SPAR.be

Ingrediënten:

5 pk Betterfood
(koekjes)
2 eieren
1 l melk (Boni
Selection)
1 mp kaneel
175 g koek, peper-
75 g siroop, kandij-
2 el siroop, kandij-,
donkere
75 g suiker
1 zk suiker, vanille-
1 snf zout

Bereiding.

Breek de Betterfood (koekjes) en peperkoek in kleine stukjes.
Meng alle ingrediënten, behalve de eieren, in de melk en laat het gedurende 1-2 uur weken.
Klop de eieren los en giet ze bij de andere ingrediënten.
Mix alles goed.
Giet het in een kookpot en zet het op het vuur.
Breng het aan de kook en laat het indikken onder voortdurend roeren (roer grondig want het kan gemakkelijk aanbranden).
Verwarm ondertussen de oven voor op 180°C.
Spoel een keramieken ovenschaal met koud water.
Giet de ingedikte pap in de ovenschaal.
Zet de ovenschaal in de voorverwarmde oven en laat de vlaai gedurende 60 min. bakken.
Zet de oven uit en laat het nog 10 min. in de oven staan.
Haal de schaal uit de oven en laat het afkoelen.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: 60 min.
Wachttijd: 60-120 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

Aardbeienijsbombe.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 6-8
Sterren: ***
Bron: Boodschappen.nl,
DekaMarkt

Ingrediënten

500 g aardbeien,
gehalveerd
1 el citroensap
1 ei
1 eidooier
2 tk munt
150 ml room, slag-
50 g suiker
2 el suiker, poeder-

Bereidingstijd: 25 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 4 uur
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 134
Eiwit: 2 g
Koolhydraten: 13 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 8 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 5 g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: 0,1 g

Bereiding.

Pureer met de staafmixer 200 g aardbeien met het citroensap.

Voeg de poedersuiker toe.

Doe het ei, de eidooier en de suiker in een hittebestendige kom.

Zet de kom op een pan met een laagje kokend water (= au bain-marie). Zorg dat de kom het water niet raakt.

Klop de eieren met de mixer in 5-10 min. dikromig en lichtgeel.

Neem de kom van de warmtebron en klop het eimengsel nog 2 min.

Klop de slagroom lobbige.

Meng de aardbeienpuree door het eimengsel.

Spatel de slagroom luchtig erdoor.

Bekleed de schaal met een royaal vel vershoudfolie; laat de folie over de rand hangen.

Schenk de ijsbasis in de schaal en vouw de overhangende folie erover. Laat het ijs in de diepvries in 4 uur bevriezen.

Haal de ijsbombe uit de diepvries en zet die op een schaal.

Laat de ijsbombe 5 min. staan, tot het ijs net begint te smelten en heerlijk zacht en romig is.

Garneer de ijsbombe met de rest van de aardbeien en blaadjes munt. Snijd de bombe met een nat, warm mes in mooie punten.

Abrikozenijs met gefrituurde sinaasappelschil.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 6-8
Sterren: ***
Bron: Astrid Veltkamp,
Receptenboek

Ingrediënten

225 g abrikozen,
gedroogde
1 citroen, reepjes schil
van
2 eieren
2 el likeur, sinaasappel-
(Cointreau of Grand
Marnier)
- olie, frituur
3 dl room, slag-, stijf-
geklopte
3 el sap, sinaasappel-
2 sinaasappels
50 g suiker, tafel-, fijne
1 zk suiker, vanille-

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.

Doe een dag van tevoren de abrikozen in een pan en overgiet ze met water tot de vruchten net onder staan.

Laat de abrikozen afgedekt 1 nacht weken.

Breng de abrikozen met het weekvocht en de citroenschil aan de kook en laat ze met het deksel op de pan onder af en toe roeren 20-30 min. zachtjes koken.

Kook ze zonder deksel verder tot alle vocht is verdampt.

Verwijder de citroenschil.

Pureer de abrikozen met het sinaasappelsap in een keukenmachine grof en laat dit afkoelen.

Klop de eieren met de tafelsuiker in een kom tot een dik, romig mengsel.

Zet de kom op een pan warm water (au bain-marie) en verwarm het eimengsel op zacht vuur al roerend ± 10 min. tot een dikke crème ontstaat (laat niet koken).

Klop het mengsel van het vuur af koud.

Spatel de slagroom, de vanillesuiker, de abrikozenpuree en de sinaasappellikeur door het eimengsel en draai het in de ijsmachine in 30 min. tot ijs of laat het in het ijslaatje in ± 6 uur bevriezen.

Schep in dat geval het ijs enkele keren door.

Gefrituurde sinaasappelschil.

Pel met een dunschiller de schil van de sinaasappels en snijd de schil in brede reepjes. Verhit frituurolie tot ± 170°C.

Frituur de sinaasappelschillen in de hete olie in ½-1 min. knapperig.

Serveren.

Neem het ijs ± 15 min. voor het serveren uit de diepvriezer en verdeel het over dessertglazen. Garneer ze met de gefrituurde sinaasappelschil.

Camembertpuntjes met marmelade.



Menugang: Nagerecht
Keuken: Nederlandse
Personen: 2
Sterren: ***
Bron: Astrid Veltman,
Receptenboek.com

Ingrediënten

1 camembert, klein
1 el marmelade
1 el pistachenoten,
gepeld
1 sinaasappel
½ el whisky

Bereidingstijd: 10-20
min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 60 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.

Halveer de camembert overlangs.
Roer de whisky door de marmelade en strijk dit mengsel over de onderkant van de camembertplakken.
Leg de bovenkant erop en wikkel het geheel strak in plasticfolie.
Laat de camembert op kamertemperatuur zo minstens 1 uur liggen.
Schil de sinaasappel dik en snijd de partjes tussen de vliesjes uit.
Verwijder het folie en snijd de camembert in 6 puntjes.
Zet de puntjes op 2 bordjes, leg de sinaasappelpartjes er in een waaiertje naast en strooi de gehakte pistachenootjes erover.

Champagnesorbet.



Menugang: Na-, tussen-gerecht

Keuken: Franse

Personen: 6

Sterren: ***

Bron: LibelleLekker,
SimplyRecipes.com

Ingrediënten

6 muntblaadjes, verse
50 ml sap, appel-
2 el sap, citroen-
125 g suiker
1 fl wijn, schuim-, demi-
sec

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.

Kook de suiker met het citroensap en 200 ml water 20 min. op een laag vuur.

Laat de suikersiroop afkoelen.

Meng de suikersiroop met de mousserende wijn en het appelsap.

Zet het 30-35 min. in de koelkast.

Draai het gekoelde wijnmengsel in de ijsmachine tot ijs.

Serveer de bolletjes ijs met muntblaadjes.

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

Gemengde fruitsalade met advocaatroom.



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

Ingrediënten:

4 el advocaat
1 blk ananasringen
2 appels, groene
(Granny Smith)
100 g druiven, blauwe
100 g druiven, groene
4 el honing, bloemen-
200 g mascarpone
2 el sap, appel-
2 sinaasappels

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.

Ontdoe de ongeschildde appels van klokhuizen en snijd ze in dunne schijven.
Schil de sinaasappels dik en snijd de partjes tussen de vliesjes uit (vang het sap op).
Haal de druiven van de trosjes.
Snijd de ananasringen in gelijke stukjes.
Roer voor de dressing het opgevangen sinaasappelsap met de honing en het appelsap goed door elkaar.
Giet de dressing over het fruit en schep het om.
Klop de mascarpone met de advocaat luchtig.
Serveer de advocaatroom apart bij de fruitsalade.

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.

No-bake speculoos cheesecake in glazen.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Boodschappen.nl,
DekaMarkt, Hoogvliet,
Kokkerellen.be

Ingrediënten

150 g klets koppen
250 g mascarpone
500 ml room, slag-
(kant-en-klaar)
9 el speculoospasta

Bereidingstijd: 15 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 60 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 1045
Eiwit: 11 g
Koolhydraten: 55 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 87 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 50 g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: 0,4 g

Bereiding.

Meng met een garde in een kom 2 el speculoos-
pasta, de mascarpone en de helft van de slag-
room goed door elkaar.

Laat dit staan tot verder gebruik.

Verwarm de rest van de speculoospasta in een
pannetje op een lage stand.

Maal intussen de klets koppen in de keuken-
machine tot kruim.

Houd 2 el kruim apart voor garnering en meng
de rest met 1 el van de verwarmde speculoos-
pasta.

Verdeel dit over 4 cocktailglazen (of ijscoupes)
en druk het aan met een lepel.

Verdeel de mascarponevulling over de
koekbodems in de glazen.

Verdeel de rest van de verwarmde speculoos-
pasta erover.

Dek ze af en zet ze minimaal 1 uur in de
koelkast.

Schep de rest van de slagroom erop en bestrooi
het met het achtergehouden kruim.

Panna cotta in glaasjes met compote van zomerfruit.



Menugang: Nagerecht
Keuken: Italiaanse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Harry Westhoeve

Ingrediënten:

Voor de panna cotta:

3½ gelatineblaadjes (6 g)
500 ml room, slag-
60 g suiker
½ vanillestokje

Voor de compote:

250 g fruit, zomer-
(diepvries)
1½ tl maïzena
2-3 el suiker
2 el water

Bereiding.

Week de gelatineblaadjes in koud water.
Snijd het vanillestokje open en schraap het merg eruit.
Doe het merg en het stokje samen met de slagroom en suiker in een steelpan en breng dit aan de kook.
Haal, als de slagroom kookt de steelpan van het vuur en los de geweekte gelatine daarin op.
Giet het roommengsel in 4-6 glaasjes en laat ze minimaal 3 uur opstijven in de koelkast.
Doe voor de compote het zomerfruit en de suiker in een pannetje en breng dit al roerend op een middelhoog vuur aan de kook.
Laat het vruchtenmengsel zo'n 5-10 minuten zachtjes pruttelen.
Meng de maïzena met het water en giet dit al roerend bij de compote.
Breng de compote nog kort aan de kook en haal hem dan van het vuur.
Laat de compote afkoelen.

Tip:

Deze panna cotta is een perfect dessert. Zowel de panna cotta als de compote kun je heel goed van te voren maken, zodat je er op de avond zelf geen werk aan hebt.

12

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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Pannenkoeken met sinaasappel-karamelsaus en pecan-karamelijs.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Boodschappen.nl,
DekaMarkt

Ingrediënten

75 g boter, room-
4 bol ijs, room-, pecan
karamel
8 pannenkoeken (koel-
vers)
4 sinaasappels
75 g suiker, kristal-

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 548
Eiwit: 5 g
Koolhydraten: 90 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 18 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 7 g
Vezels: 4 g
Groente: - g
Zout: 0,3 g

Bereiding.

Boen 1 sinaasappel schoon en rasp de oranje schil fijn.

Pers 2 sinaasappelen uit.

Schil met een scherp mes de overige 2 sinaasappelen dik tot op het vruchtvlees en snijd de partjes tussen de vliesjes uit.

Verhit in een koekenpan op middelhoge vuur de suiker met 2 el water. Kook de suiker in 6 min. karamelkleurig (roer niet, zwenk de pan zo nodig om de suiker gelijkmatig te verdelen).

Roer de boter erdoor.

Voeg, al roerend, het sinaasappelsap, -rasp en de sinaasappel partjes toe en zet de warmtebron op een lage stand.

Vouw de pannenkoeken 2x dubbel, leg ze in de saus en verwarm ze 3 min.

Leg per persoon 2 pannenkoeken op een bord en schenk er de rest van de saus uit de pan over.

Garneer ze met de sinaasappelpartjes en een bol pecan-karamelijs.

Rijstepap met boerenjongens.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: ***
Bron: Astrid Veltman,
Stormvrouwe

Ingrediënten

1 dl boerenjongens
4 schf citroen
¼ tl kaneelpoeder
2 dl melk
50 g rijst, dessert-,
kortkokende
1 dl room, slag-
25 g suiker
(- suiker, bruine)

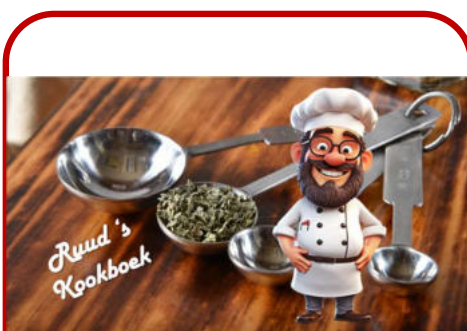
Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Breng de rijst met de melk, de slagroom, de kaneel, 2 citroenschijfjes en de suiker aan de kook en laat het geheel onder af en toe roeren in ca. 15 min. gaar worden.

Schep de rijstepap in dessertschaaltjes, Schep de boerenjongens erover en garneer met de resterende schijfjes citroen (of met bruine suiker).

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

15



v2.5

Afkorting	Betekenis
kpl	Klein plukje
kpt	Klein potje
krp	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
trsje	Trosje
tub	Tube
vel	Volle eetlepel
vl	Vel
vrk	Vierkantje
vlt	Vingerlengte
voorb.tijd	Vorbereidingstijd
wgl	Wijnglas
zk	Zak(je)

16

