



Groenterecepten XV v0.4

Inhoudsopgave.

Bloemkoolschotel.	3
Paprikás csirke - paprikakip I.	4
Snelle gele curry met paprika.	5
Zuurkoolschotel uit de oven I.	6
Gebruikte afkortingen.....	7

Bloemkoolschotel.



Menugang: Hoofd-
gerecht
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: ***
Bron: -

Ingrediënten

200 g bloemkool
2 eieren
50 g kaas
- olie of margarine (om
in te vetten)
- paprikapoeder
- peper, versgemalen
125 g room, zure

- ovenschotel

Bereidingstijd: 30-35
min.
Grill-/oventijd: 20-25
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.

Snijd de bloemkool in roosjes en kook deze
gaar in een bodem kokend water.
Verwarm de oven voor op 200°C.
Vet de ovenschaal in met wat olie of margarine.
Klop de eieren met de kaas, peper,
paprikapoeder en zure room goed los.
Doe de roosjes in de ovenschaal en giet het
eimengsel erover.
Bak het gerecht in de oven in 20-25 min. goed
gaar (dat wil zeggen dat het ei gestold is).

Paprikás csirke - paprikakip I.



Menugang: Hoofd-
gerecht
Keuken: Hongaarse
Personen: 2
Sterren: ***
Bron: Culinaire kalender
2004

Ingrediënten:

1½ tl bloem
2 kippenbouten
1 tl paprikapoeder
(edelzoet of iets
scherper)
2 paprika's, punt-, rode,
in repen
- reuzel of boter
2 dl room, zure
1 tomaat, ontveld,
zonder zaad, in stukken
1 ui, fijngesnipperd
- zout

Bereidingstijd: 50 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.

Braad de kip en de ui aan in de reuzel of boter.
Fruit daarna de paprikapoeder heel even mee.
Voeg dan de tomaat, de rode paprika en een
snuf zout toe en smoor alles met de deksel op
de pan op een laag vuur in 30 min. gaar.
Roer de bloem door de zure room en voeg het
bij de saus.
Laat het onafgedekt op een iets hoger vuur
inkoken tot sausdikte.

Tip:

Als je de chique restaurantversie van het
gerecht mooi vindt, wrijf je de saus door een
zeef, anders laat je huiselijk de stukken paprika
zitten.

Snelle gele curry met paprika.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ****
Bron: GezondheidsNet.nl

Ingrediënten

3 aardappelen, zoete, geschild en in stukken
2 el currypasta, gele
4 kipdijfilets, in stukken
1 tn knoflook
(1 snf koriander)
1 bl melk, kokos-
1 el olie, kokos-
2 paprika's, groene
2 uien
- zout

Bereiding.

Snipper de ui en pers het teentje knoflook uit.
Fruit de ui en de knoflook ca 5 min. in de olie.
Voeg de gele currypasta en kip toe en bak het geheel nog 5 min.
Voeg de zoete aardappel en de paprika toe en bak ze nog even mee.
Blus het af met het blikje kokosmelk en een ½ blikje water.
Laat de curry ca. 20 min. zachtjes pruttelen.

Tips:

Serveer de curry met zilvervliesrijst en koriander naar smaak.

Bewaar paprika's op een koele plek, maar liever niet in de koelkast. Vruchtgroenten rijpen dan nog even door; bij een te lage temperatuur gebeurt dat niet. Wil je (stukken) paprika langer bewaren, stop de groente dan in de diepvries. Blancheer je paprika's evt. 1 min. van tevoren in kokend water.

Bereidingstijd: 15 min.
Kooktijd: 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

Zuurkoolschotel uit de oven I.



Menugang: Hoofd-
gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: C1000

Ingrediënten

3½ el Bak & Braad,
vloeibaar bakvet
2 el crème fraîche
400 g hamlappen, in
blokjes
1 tn knoflook,
gesnipperd
1 pk kool, zuur-, naturel
à 500 g
1 el paprikapoeder
- peper
2 uien, grote, in ringen
1 dl wijn, witte
- 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.

Verhit het bakvet in een braadpan.
Fruit de ui met knoflook 5 min. op een halfhoog
vuur.
Voeg het vlees toe.
Bak het vlees al omscheppend bruin.
Strooi het paprikapoeder, peper en zout over
het vlees.
Scheep het vlees goed om.
Verdeel de zuurkool over het vlees.
Voeg de wijn toe.
Stoof het vlees met zuurkool in ± 40 min.
helemaal gaar.
Scheep vlak voor het serveren de crème fraîche
erdoor.
Lekker met gekookte aardappelen.

Wijntip:

Vin d'Alsace Pinot Blanc.

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
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)

