



*Ruud 's Kookboek*

***Bijgerechten XII v3.1***

## **Inhoudsopgave.**

|                                                             |    |
|-------------------------------------------------------------|----|
| Advocaatsaus. ....                                          | 3  |
| Almejas a la marinera - mosselen in witte wijn. ....        | 4  |
| Andijviesalade. ....                                        | 5  |
| Aubergines in yoghurtsaus. ....                             | 6  |
| Babi ketjap - gesmoord varkensvlees. ....                   | 7  |
| BBQ salade. ....                                            | 8  |
| Beurre Chivry - Chivry boter. ....                          | 9  |
| Biefstukje in room en madeira. ....                         | 10 |
| Bourgionne. ....                                            | 11 |
| Citrusdip. ....                                             | 12 |
| Costoletta alla milanese - gepaneerde kalfskoteletten. .... | 13 |
| Duitse worstsalade (wurstsalat).....                        | 14 |
| Ei met ansjovis. ....                                       | 15 |
| Forelboter.....                                             | 16 |
| Frisse dressing met mayonaise.....                          | 17 |
| Garnalen in ketjapsaus. ....                                | 18 |
| Gegrilde kipvleugels met briedip. ....                      | 19 |
| Gegrilde rode paprika's.....                                | 20 |
| Geroosterde wortels. ....                                   | 21 |
| Haringsalade van Hendrick Storm.....                        | 22 |
| Italiaans brood. ....                                       | 23 |
| Jus.....                                                    | 24 |
| Kermis-stijl champignons met romige kruidensaus. ....       | 25 |
| Krissat - anijsbroodjes.....                                | 27 |
| Lamssaté met pindasaus. ....                                | 28 |
| Madras kruidenmengsel.....                                  | 29 |
| Salsa van geroosterde paprika.....                          | 30 |
| Seroendeng II. ....                                         | 31 |
| Spiegeleieren (uit de oven). ....                           | 32 |
| Tuinbonensalade. ....                                       | 33 |
| Zuid-Indiase kerrie-eieren.....                             | 34 |
| Gebruikte afkortingen.....                                  | 35 |

## Advocaatsaus.



Menugang: Bijgerecht  
Keuken: -  
Personen: 4  
Sterren: \*\*\*  
Bron: BakTotaal.nl,  
RutgerBakt.nl

### Ingrediënten

200 g advocaat  
200 ml room, slag-  
20 g suiker

Bereidingstijd: 10 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 de slagroom met de suiker in een kom.  
Klop de slagroom met een (hand)mixer met  
garde(s) lobbij.  
Spatel de advocaat door de slagroom heen.

## Almejas a la marinera - mosselen in witte wijn.



**Menugang: Bijgerecht**  
**Keuken: Spaanse**  
**Personen: 4**  
**Sterren: \*\*\***  
**Bron: Astrid Veltman,**  
**Ellis Garstenveld,**  
**InSpanje.nl**

### Ingrediënten

1 el bloem  
3 tn knoflook, fijn-  
gehakte  
1 laurierblad  
450 g mosselen  
2 el olie, olijf-  
1 el paprika, Spaanse  
1 peper, chili-, kleine,  
gedroogde, zonder  
zaadjjes  
1 el peterselie, fijn-  
gehakte  
100 g ui, gehakte  
60 ml water  
180 ml wijn, witte,  
medium dry

### Bereiding.

Verhit de olie en fruit de ui en de knoflook.  
Voeg de mosselen toe en bak ze tot ze  
opengaan.  
Doe de bloem, de paprika, de wijn, het water,  
het laurierblad en de  
chilipeper in de pan en roer alles goed door  
elkaar.  
Doe er dan de peterselie bij en laat het geheel  
2-3 min. koken.  
Serveer de mosselen in een schaal van  
aardewerk.

4

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

## Andijviesalade.



Menugang: Bijgerecht,  
lunchgerecht  
Keuken: -  
Personen: 1  
Sterren: \*\*  
Bron: Lunchrecepten

### Ingrediënten

100 g andijvie, rauwe  
½ el azijn  
1 el olie  
- peper, versgemalen  
50 g worteltjes  
100 g zalmfilet, in  
plakjes  
- 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.

Was de andijvie en snijd die in smalle reepjes.  
Schrap de worteltjes en rasp ze fijn.  
Snijd de zalmfilet in reepjes.  
Meng de groentes met de zalm.  
Meng de olie met de azijn, versgemalen peper  
en zout.  
Schenk deze dressing over de salade.



## Aubergines in yoghurtsaus.



Menugang: Bijgerecht  
Keuken: Bengaalse  
Personen: 2  
Sterren: \*\*\*  
Bron:  
DeWereldOpJeBord.nl

### Ingrediënten

2 aubergines  
½ tl chilipoeder  
3 cm gember  
2 tn knoflook  
2 tl komijn  
1 tl kurkuma  
- peper, versgemalen  
1 el tamarinde (of sap  
van ½ citroen)  
1 ui, kleine  
200 ml yoghurt, volle  
- zout

evt. 1 tl suiker (naar  
smaak)

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.

Snijd de aubergines in plakken van maximaal 1 cm dik.

Verhit een beetje olie in de grillpan en grill de aubergines aan beide kanten tot ze mooie bruine streepjes van het grillen hebben en van binnen goed gaar zijn (als je geen grillpan hebt, kun je ze ook in een koekenpan bakken).

Snipper ondertussen de ui zo fijn mogelijk (gebruik evt. een keukenmachine).

Hak de knoflook fijn.

Schil de gember en snijd die fijn.

Verhit een beetje olie in een pan en bak hierin de ui, de knoflook en de gember tot de ui bruin is.

Voeg dan de yoghurt, de tamarinde (of citroensap), de kurkuma, de komijn en de chilipoeder toe.

Breng het verder op smaak met versgemalen peper en zout.

Proef, als je het te zuur vindt, kun je nog een beetje suiker toevoegen.

Voeg de gegrilde aubergines aan de saus toe en warm het nog 2 min. door.

### Tip:

Serveer de aubergines in yoghurtsaus als bijgerecht bij een Bengaalse of Indiase maaltijd.

## Babi ketjap - gesmoord varkensvlees.



Menugang: Bijgerecht  
Keuken: Indische  
Personen: 4  
Sterren: \*\*\*  
Bron: TallSay.com

### Ingrediënten

1 el azijn, rijst-  
1 el bloem, gezeefde  
1 tl djahé (gember-  
poeder)  
100 ml ketjap manis  
2 tn knoflook, fijn-  
gesnipperd  
50 g kokosvet (santen)  
100 ml melk, kokos-  
- peper, zwarte, vers-  
gemalen  
1 ui, fijngesnipperd  
500 g varkensfilet, in  
blokjes  
½ tl zout

### Bereiding.

Marineer het vlees met een mengsel van de azijn, het zout, de peper, de djahé, de knoflook en de ui en laat dit 1 uurtje rusten.

Neem een wok en smelt de santen.

Bak het vlees daarna gedurende 10 min. in de wok.

Voeg nu de ketjap manis, de kokosmelk en de bloem toe.

Roer het geheel goed door elkaar.

Laat het geheel ca. 30 min. sudderen, met een deksel op de wok.

### Tip:

Serveer het gerecht met rijst.

7

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

## BBQ salade.



Menugang: Bijgerecht  
Keuken: -  
Personen: 6  
Sterren: \*\*\*  
Bron: Koken met een twist

### Ingrediënten

6 schf ananas, in stukjes  
2 appels, in stukjes  
5 eieren, hardgekookte, in plakjes  
500 g kip, gerookte, in dunne plakjes  
1 blj maïs, crispy-, uitgelekt  
1 pt mayonaise, yoghurt-  
1 prei, grote, in hele dunne ringetjes (goed droog)  
1 ptj selderij, uitgelekt

### Bereiding.

Verdeel de ingrediënten laag voor laag met daartussen steeds een dun laagje yoghurt-mayonaise.

Strijk elke laag glad met de bolle kant van een lepel.

De volgorde:

1. selderij - dun laagje yoghurt-mayonaise
2. eieren - dun laagje yoghurt-mayonaise
3. kip - dun laagje yoghurt-mayonaise
4. maïs - dun laagje yoghurt-mayonaise
5. ananas - dun laagje yoghurt-mayonaise
6. appels - dun laagje yoghurt-mayonaise
7. eindig met een laagje prei

Dek de schaal af met huishoudfolie en zet deze tot gebruik in de koelkast.

### Tips:

- Deze salade is het lekkerst als je hem een dag van tevoren al maakt.
- In een glazen schaal zijn de laagjes van deze salade mooi zichtbaar.

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



## Beurre Chivry - Chivry boter.



Menugang: Bijgerecht  
Keuken: Franse  
Personen: -  
Sterren: \*\*\*  
Bron: Carta, Voer voor  
gastronomen

### Ingrediënten

20 g bieslook  
125 g boter  
20 g dragon  
20 g kervel  
20 g peterselie  
20 g pimperl  
25 g sjalot

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.

Maak de sjalot schoon en hak ze fijn.  
Blancheer ze 5 min. in kokend water.  
Laat de ui uitlekken.  
Was de peterselie, de kervel, de dragon, de bieslook  
en de pimperl.  
Blancheer ze 2 min. in kokend water.  
Laat ze uitlekken.  
Pers ze uit en stamp ze fijn samen met de sjalot.  
Roer de boter zacht en meng die door het  
kruidenmengsel.  
Druk het mengsel door een zeef.



## Biefstukje in room en madeira.



Menugang: Bijgerecht  
Keuken: -  
Personen: -  
Sterren: \*\*\*  
Bron: Ruud 's Kookboek

### Ingrediënten

1 biefstukje  
1 sch madeira  
- peper, versgemalen  
1 sch room, slag-  
- ui, gesnipperde  
- 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.

Snijd het biefstukje in reepjes.  
Vet het pannetje een beetje in.  
Fruit de biefstukreepjes snel aan.  
Bestrooi de biefstukreepjes met wat peper en zout.  
Voeg de uisnippers toe aan de biefstukreepjes.  
Laat de uisnippers even meefruchten.  
Blus het gerecht met wat room en een scheutje madeira.

## Bourgionne.



Menugang: Bijgerecht  
Keuken: -  
Personen: -  
Sterren: \*\*\*  
Bron: Mama kookt

### Ingrediënten

½ tl knoflookpoeder  
2 el mayo  
2 tl paprikapoeder  
- peper, versgemalen  
1 tl uienpoeder  
1 el wijn, rode  
- zout

Bereidingstijd: 5 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.

Meng alle ingrediënten goed door elkaar.

### Tip:

Lekker met chips en bij de gourmet.

## Citrusdip.



Menugang: Bijgerecht  
Keuken: -  
Personen: 4  
Sterren: \*\*\*\*  
Bron: AllerHande

### Ingrediënten

½ citroen  
5 g dille, verse  
½ grapefruit  
½ limoen  
- peper, versgemalen  
100 g spread, zuivel-,  
naturel  
- zout

Bereidingstijd: 10 min.  
Grill-/oventijd: - min.  
Wachttijd: - min.  
Calcium: - mg  
Energie kJ: -  
Energie kcal: 50  
Eiwit: 2 g  
Koolhydraten: 1 g  
w/v suikers: 1 g  
Natrium: - mg  
Vet: 4 g  
w/v onverzadigd: - g  
w/v verzadigd: 3 g  
Vezels: 0 g  
Groente: - g  
Zout: 0,2 g

### Bereiding.

Boen de citroen en de limoen schoon en rasp de gele en groene schil van de vruchten.

Pers de citroen en de grapefruit uit.

Snijd de dille fijn.

Meng de zuivelspread met een ½ el citroensap, 1 el grapefruitsap, een ½ tl citroenrasp en een ½ tl limoenrasp, versgemalen peper en evt. zout.

Doe het in een kommetje.

Breng de dip op smaak met versgemalen peper en evt. wat zout.

Bestrooi de dip met de dille.

### Tip:

Lekker met vis.

## Costoletta alla milanese - gepaneerde kalfskoteletten.



Menugang: Bijgerecht  
Keuken: Italiaanse  
Personen: 4  
Sterren: \*\*\*  
Bron: -

### Ingrediënten

- bloem
- 100-150 g boter
- broodkruim, vers
- 1 citroen
- 2 eieren
- 2 koteletten, kalfs-  
(zodik als het bot, het  
vlees dun uitgeklopt)
- 1 el parmigiano
- 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.

Vraag de slager de koteletten goed plat te slaan.  
Eenmaal thuis doe je het zo nodig nog eens over.  
Leg het vlees tussen 2 velletjes plastic en mep er flink op met een lege wijnfles of iets dergelijks.  
Bestrooi het vlees lichtjes met zout en haal het door de bloem.  
Klop het teveel eraf.  
Klop de eieren los in een diep bord en doe het kruim in een ander bord.  
Haal de plakken vlees door het ei en deponeer ze in het broodkruim.  
Paneer het vlees en druk het kruim goed aan.  
Laat nu de boter in 1-2 koekenpannen bruisen en bak de schnitzels aan twee kanten bruin op een niet te hoog vuur (elke zijde ca. 5 min.).  
Serveer de koteletten met een schijfje citroen.

## Duitse worstsalade (wurstsalat).



Menugang: bij-, brunch-, lunchgerecht  
Keuken: -  
Personen: 4  
Sterren: \*\*\*  
Bron: Jumbo, Smulweb

### Ingrediënten:

3 augurken, zoetzure  
2 el azijn, wijn-, witte  
250 g ham, schouder-, in plakken  
¼ paprika, rode  
1 snf peper, zwarte, versgemalen  
1 el peterselie, verse  
1 atl suiker, kristal  
1 ui

### Bereiding.

Snijd de ham (of worst) in smalle reepjes.  
Pel de ui en snipper deze.  
Snijd de augurkjes en de paprika in kleine stukjes.  
Meng alle ingrediënten goed met elkaar.  
Laat het mengsel minstens 1 uur intrekken.

14

Bereidingstijd: 15 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



## Ei met ansjovis.



**Menugang: Bijgerecht**

**Keuken: -**

**Personen: 4**

**Sterren: \*\*\***

**Bron: Linda, PastaSite.nl**

---

### **Ingrediënten:**

- eieren, hardgekookte
- peterselie
- 1 bl sardientjes

---

**Bereidingstijd: 5 min.**

**Kooktijd: 11 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 eieren hard, laat ze onder koud water schrikken, pel ze en laat ze afkoelen.

Snijd ze hierna met een ei-snijder in dunne plakjes.

Scheur een stukje ansjovis af en leg deze op het plakje ei.

Leuk ze nog ietsjes op met peterselie.

## Forelboter.



**Menugang: Bijgerecht**  
**Keuken: -**  
**Personen: -**  
**Sterren: \*\***  
**Bron: Boterrecepten**

### **Ingrediënten**

**25 g boter, room-, op kamertemperatuur**  
**- peper, versgemalen**  
**75 g forel**

**Bereidingstijd: 5-10 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 de roomboter, forel en versgemalen peper naar smaak in de keukenmachine.  
Laat alle ingrediënten goed mengen.  
Proef of je de boter goed op smaak vindt.  
Voeg anders nog wat peper toe.  
Scheep de boter in een bakje of schaaltje en laat die vervolgens een uurtje opstijven in de koelkast.

### **Tip:**

Lekker op toastjes of een mandje stokbrood.

## Frisse dressing met mayonaise.



Menugang: Bijgerecht,  
dressing  
Keuken: -  
Personen: -  
Sterren: \*\*\*  
Bron: EetSpiratie.nl

### Ingrediënten

2 el augurkennat (of  
kappertjesvocht)  
1-2 el mayonaise  
- peper, versgemalen  
- 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.

Roer het augurkennat (of het kappertjesvocht) en de  
mayonaise goed door elkaar.  
Breng de dressing op smaak met peper en zout.

## Garnalen in ketjapsaus.



Menugang: Bijgerecht  
Keuken: -  
Personen: -  
Sterren: \*\*\*  
Bron: Ria de Kock

### Ingrediënten

1 el garnalen, gepelde  
1 sch ketjap  
1 mp maïzena  
½ tl olie, sla-  
- peper, versgemalen  
1 sch sherry  
½ el ui, gesnipperd  
- 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 de slaolie in uw gourmetpannetje en fruit hierin de uisnippers.  
Voeg de garnalen toe en vervolgens de maïzena. Schep het geheel goed om.  
Blus het dan met een scheutje ketjap en wat sherry en breng het gerecht op smaak met wat versgemalen peper en zout.

## Gegrilde kipvleugels met briedip.



**Menugang:** Bijgerecht,  
hapje  
**Keuken:** -  
**Personen:** 4  
**Sterren:** \*\*\*  
**Bron:** AllerHande

### Ingrediënten

5 g bieslook, verse  
220 g brie, room-, Franse,  
60+  
2 citroenen  
1 kg kippenvleugels  
4 tn knoflook  
80 ml olie, olijf-, milde  
1 el oregano, gedroogde  
½ tl peper, cayenne-  
4 fl Tripel LeFort  
50 g yoghurt, Griekse,  
10%

**Bereidingstijd:** 35 min.  
**Grill-/oventijd:** - min.  
**Wachttijd:** 60 min.  
**Calcium:** - mg  
**Energie kJ:** -  
**Energie kcal:** 700  
**Eiwit:** 41 g  
**Koolhydraten:** 4 g  
**w/v suikers:** 1 g  
**Natrium:** 440 mg  
**Vet:** 57 g  
**w/v onverzadigd:** - g  
**w/v verzadigd:** 23 g  
**Vezels:** 2 g  
**Groente:** - g  
**Zout:** - g

### Bereiding.

Boen en rasp de gele schil van 1 van 2 citroenen en pers 1½ vrucht uit. Snijd de rest in parten.

Snijd de knoflook fijn.

Meng de olijfolie met de knoflook, de oregano, de cayennepeper, het citroensap, de citroenrasp, wat peper en evt. wat zout.

Meng de scharrelkippenvleugels met de marinade, dek ze af en marineer ze minimaal 60 min. in de koelkast.

Steek de barbecue aan.

Haal de kip uit de marinade en grill die op de barbecue in ca. 25 min. gaar (keer de kip regelmatig).

Bestrijk de kip halverwege nogmaals met de marinade.

Verwijder ondertussen de korst van de brie en doe 150 g ervan samen met de yoghurt in een kleine hakmolen.

Mix de brie in 3-5 min. tot een gladde en luchtige dipsaus.

Snijd de rest van de roombrie in kleine blokjes en verdeel die over de dip.

Snijd de bieslook fijn.

Bestrooi de kipvleugels met de bieslook en serveer ze met de briedip en de citroenpartjes.

Serveer de Tripel LeFort erbij.



De voedingswaarden zijn berekend exclusief het bier.

## Gegrilde rode paprika's.



**Menugang:** Bijgerecht  
**Keuken:** Griekse  
**Personen:** 6  
**Sterren:** \*\*\*  
**Bron:** Wimpie 's

---

### Ingrediënten

3 tn knoflook  
150 ml olie, olijf-  
6 paprika's, rode  
- peper, versgemalen  
- 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.

Plaats de paprika's in de oven onder een grill.  
Draai ze af en toe een kwartslag tot ze aan alle kanten zwart zien.  
Steek ze in een plastic zak en laat ze afkoelen.  
Haal de schil er af.  
Snijd de paprika's in de lengte door en haal de zaadjes eruit.  
Versnipper de knoflook.  
Plaats de paprika's en de knoflook in een schaal.  
Kruid ze met peper en zout en besprenkel ze met olijfolie.  
Meng ze goed en plaats ze een nacht in de koelkast.  
Dien ze fris op.



## Geroosterde wortels.



Menugang: Bijgerecht  
Keuken: -  
Personen: 3  
Sterren: \*\*  
Bron: The answer is food

### Ingrediënten

1 bs bospeen  
1 el komijn  
1 el korianderbolletjes

Vorb. tijd: 10 min.  
Bereidingstijd: 30 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 voor op 200°C.  
Snijd het groene gedeelte van de bospeen af.  
Was alle bospeen af met water.  
Doe alle kruiden en de olijfolie in een grote kom.  
Voeg vervolgens de bospeen hier aan toe (zorg dat de kruiden goed verdeeld zijn door het goed door te roeren).  
Leg de wortels op een bakplaat met bakpapier.  
Bak de wortels 30 min. in de oven.

## Haringsalade van Hendrick Storm.



Menugang: Bijgerecht  
Keuken: -  
Personen: -  
Sterren: \*\*  
Bron: Stormvrouwe

### Ingrediënten

1 appel, frisure  
2 augurken, zure, fijn-  
gesneden  
15 g dille, fijngesneden  
2 eieren  
3 haringen, in piep-  
kleine blokjes  
1 tl mierikswortel  
- peper, versgemalen  
1 sjalot, fijngesnipperd

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 eieren in 8 min. hard, laat ze schrikken onder koud stromend water en pel ze.

Snijd de eieren in plakken.

Snijd de ongeschilde appel in vier parten, verwijder het klokhuis en snijd de parten in dunne plakjes.

Schep de haring om met de sjalot, de augurk, de helft van de dille en de mierikswortel.

Breng het op smaak met versgemalen peper.

Verdeel de plakjes appel over een schaal en schep de haringsalade erover.

Leg de plakken ei erop en garneer het met de rest van de dille en versgemalen peper naar smaak.

### Tip:

Lekker met roggebrood.

## Italiaans brood.



Menugang: Bijgerecht,  
hapje  
Keuken: Italiaanse  
Personen: -  
Sterren: \*\*\*  
Bron: Molen de Weert

### Ingrediënten

250 g bloem  
1 zk gist  
6 el olie, olijf-  
1 el rozemarijn, verse  
(of tijm)  
½ tl zout, zee-, grof

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.

Meng de bloem met de gist, 3 el olijfolie en 180 ml handwarm water.

Kneed het tot een elastisch deeg.

Maak er een bal van.

Bestuif het aanrecht met wat bloem en laat de bal afgedekt met een vochtige theedoek 1 uur rijzen.

Rol het deeg uit tot een lap van 1 cm dik en leg hem op een ingevette bakplaat.

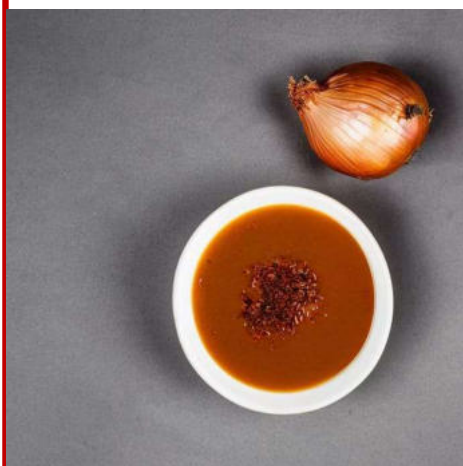
Bestrijk het deeg met 1 el olie en laat het nog 30 min. afgedekt rijzen.

Verwarm de oven voor op 220°C.

Prik met je vingers kuultjes in het deeg en bestrooi het met het zout en de kruiden en 2 el olie.

Bak het brood gedurende 20-25 min. goudbruin.

## Jus.



Menugang: Bijgerecht  
Keuken: -  
Personen: 1  
Sterren: \*\*\*  
Bron: Jumbo, Smulweb

### Ingrediënten

50 g boter, room-  
½ bouillonblokje  
1 tl gemberpoeder  
3 tn knoflook  
1 el maïzena  
5 tl paprikapoeder  
1 snf peper, zwarte  
1 ui  
250 ml water  
1 snf zout

### Bereiding.

Los het bouillonblokje op in 250 ml gekookt water.  
Laat boter lichtbruin worden en fruit de ui en de knoflook aan.  
Blus het af met een beetje bouillon en roer de restjes los.  
Voeg de paprikapoeder en de gemberpoeder toe.  
Voeg bouillon toe naar keuze.  
Los 1 el maïzena op in 2 el water en voeg net zoveel van het papje toe totdat de jus dik genoeg wordt.

24

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

## Kermis-stijl champignons met romige kruidensaus.



Menugang: Bij, hoofd-  
gerecht, hapje, snack  
Keuken: -  
Personen: 4  
Sterren: \*\*\*\*  
Bron: OptimaleRecepten.nl

### Ingrediënten

#### Voor de champignons:

1 kg champignons, witte  
2 g dille, gedroogde  
2 g marjolein,  
gedroogde  
30 ml olie, bak-, neu-  
trale  
- peper, zwarte, vers-  
gemalen  
2 uien, grote  
- zout, zee-

#### Voor de romige saus:

15 ml citroensap, vers  
5 g dille, verse  
2 tn knoflook  
125 g mayonaise  
- peper, zwarte, vers-  
gemalen  
250 g yoghurt, natuur-  
lijke  
- zoetstof, naar smaak  
- zout, zee-

### Bereiding.

Reinig de champignons zorgvuldig met een droge keukendoek of paddenstoelenborstel. Snijd evt. grote exemplaren in tweeën of vieren om een gelijkmatige garing te garanderen. Pel de uien en snijd deze in fijne halve ringen. Verhit de bakolie in een ruime koekenpan of wok op een hoog vuur tot deze goed heet is. Voeg de champignons toe en bak deze onder regelmatig roeren gedurende ongeveer 5-7 min. tot ze goudbruin beginnen te kleuren (het is belangrijk de champignons niet in een te volle pan te bereiden, zodat ze kunnen bakken in plaats van stomen).

Voeg de gesneden uien toe en bak deze mee tot ze glazig en zacht zijn (ca. 3-4 min.).

Breng het geheel op smaak met zeezout, versgemalen zwarte peper, gedroogde dille en marjolein (blijf regelmatig roeren om een gelijkmatige garing te verzekeren).

### Bereiding van de saus.

Pel de knoflook en pers die fijn.

Meng in een kom de natuurlijke yoghurt met de mayonaise tot een homogene massa.

Voeg de geperste knoflook, fijngehakte verse dille en het citroensap toe.

Breng de saus op smaak met zeezout, zwarte peper en een kleine hoeveelheid zoetstof om de smaken in balans te brengen.

### Afwerking.

Giet de bereide saus over de hete champignons en meng het voorzichtig door elkaar (de warmte van de champignons zorgt ervoor dat de saus licht opwarmt en de smaken zich optimaal kunnen mengen).

### Tip:

- Serveer dit gerecht direct na bereiding, wanneer de champignons nog warm zijn en de saus romig. Het kan worden geserveerd als:
  1. een hartige snack tijdens borrels of feestjes,
  2. een bijgerecht bij een hoofdmaaltijd,
  3. een vegetarische hoofdmaaltijd met vers brood erbij.
- Hoewel dit gerecht het beste direct geserveerd kan worden, zijn eventuele restjes tot 2 dagen houdbaar in een luchtdichte verpakking in de koelkast. Verwarm de champignons voorzichtig in een pan op laag vuur op als u ze later wilt serveren.

**Bereidingstijd: - min.**  
**Grill-/oventijd: - min.**  
**Wachttijd: - min.**  
**Calcium: - mg**  
**Energie kJ: -**  
**Energie kcal: 310**  
**Eiwit: 8 g**  
**Koolhydraten: 12 g**  
**w/v suikers: - g**  
**Natrium: 380 mg**  
**Vet: 27 g**  
**w/v onverzadigd: - g**  
**w/v verzadigd: - g**  
**Vezels: 3 g**  
**Groente: - g**  
**Zout: - g**

---

## Krissat - anijsbroodjes.



**Menugang: Bijgerecht**  
**Keuken: Marokkaanse**  
**Stuks: 12**  
**Sterren: \*\*\***  
**Bron: Carta**

### Ingrediënten

2 el anijszaadjes  
1 tl bakpoeder  
500 g bloem  
80 g boter, zachte  
1 ei  
7 g gist  
250 ml melk  
2 el sesamzaadjes  
100 g suiker  
1 snf zout

### Extra:

1 ei  
- olie  
- sesamzaad

### Bereiding.

Meng alle ingrediënten (behalve de anijs en de sesam) in een kom en kneed het tot een soepel deeg.

Voeg, als je bijna klaar bent met kneden, de anijs en de sesam toe.

Kneed de zaadjes er goed door heen.

Vet je handen in met een beetje olie en maak 12 balletjes van het deeg.

Laat ze 60 min. op een bakplaat in de oven, die je van tevoren heb verwarmd met een pannetje heet water, rijzen.

Haal de bakplaat uit de oven.

Verwarm de oven op 200°C.

Bestrijk de bolletjes met het extra ei en strooi er wat sesam op.

Bak de anijsbroodjes ca. 12 min. in de oven (200°C).

**Bereidingstijd: - min.**

**Grill-/oventijd: 12 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**



## Lamssaté met pindasaus.



Menugang: Bijgerecht  
Keuken: -  
Personen: 4  
Sterren: \*\*\*\*\*  
Bron: Carta

### Ingrediënten

½ tl chilipoeder  
2 tn knoflook, geperst  
½ tl komijn, gemalen  
450 g lamshaas  
1 tl limoensap, vers  
1½ dl melk, kokos-  
1 el olie, mais-  
1 el pasta, curry-, milde  
6 el pindakaas, met  
stukjes noot  
1 tl tomatenpuree  
1 ui, gesnipperd  
1 dl water, koud

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.

Snijd het lamsvlees met een scherp mes in dunne plakken.  
Doe het vlees in een grote schaal.  
Meng de currypasta, de kokosmelk, de knoflook, de chilipoeder en de gemalen komijn in een kom.  
Giet dit mengsel over het vlees en schep alles goed om.  
Laat het afgedekt 30 min. marineren.  
Maak intussen de satésaus.  
Verhit de olie in een grote wok en roerbak de ui 5 min.  
Zet vervolgens het vuur lager en bak de ui nog eens 5 min.  
Voeg al roerend de pindakaas, de tomatenpuree, het limoensap en het koude water toe tot alles goed is vermengd.  
Rijg het vlees aan houten spiesen en bewaar de marinade.  
Grill de saté 6-8 min. onder een hete grill.  
Keer de spiesen eenmaal.  
Giet de bewaarde marinade in de wok en laat hem 5 min. koken. Serveer de lamssaté met de pindasaus.

### Tip:

Week houten spiesen eerst 30 min. in koud water. Zo voorkomt u dat ze verbranden.

## Madras kruidenmengsel.



**Menugang: Bijgerecht,  
kruidenmix  
Keuken: Indiase  
Personen: -  
Sterren: \*\*\*  
Bron: Carta, Tallsay.com**

### Ingrediënten

1 el chilipeper  
2 el gemberpoeder  
4 el kaneel, gemalen  
2 el kardemom,  
gemalen  
6 el komijnzaad  
8 el korianderzaad  
1 el kruidnagels,  
gemalen  
2 el kurkuma  
1 el mosterdzaad  
1 el nootmuskaat,  
gemalen  
2 el peper, witte,  
gemalen  
6 el peper, zwarte,  
gemalen  
1 el venkelzaad

### Bereiding.

Neem een bij voorkeur granieten vijzel en vul deze met alle kruiden.  
Meng allereerst de kruiden en stamp en wrijf de kruiden vervolgens fijn.  
Bewaar de kruiden in een afgesloten pot.

### Tips:

Het kruidenmengsel wordt gebruikt in hete curry's, lamsvlees en kip.

29

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

## Salsa van geroosterde paprika.



**Menugang:** Bijgerecht  
**Keuken:** -  
**Personen:** 8  
**Sterren:** \*\*\*  
**Bron:** Boodschappen.nl,  
DekaMarkt

### Ingrediënten

2 el azijn, wijn-, rode  
2 el kappertjes  
3 el olie, olijf-, extra  
vierge  
1 pt paprika,  
geroosterde (295 g)  
- peper, versgemalen  
10 g peterselie, platte  
1 sjalot  
- zout

**Bereidingstijd:** 10 min.  
**Grill-/oventijd:** - min.  
**Wachttijd:** - min.  
**Calcium:** - mg  
**Energie kJ:** -  
**Energie kcal:** 65  
**Eiwit:** 1 g  
**Koolhydraten:** 3 g  
**w/v suikers:** - g  
**Natrium:** - mg  
**Vet:** 6 g  
**w/v onverzadigd:** - g  
**w/v verzadigd:** 1 g  
**Vezels:** 1 g  
**Groente:** - g  
**Zout:** 0,3 g

### Bereiding.

Laat de pot geroosterde paprika's uitlekken, verwijder de knoflook en snijd het vruchtvlees fijn.

Snipper de sjalot en hak de platte peterselie fijn.

Meng de paprika, de sjalot en de peterselie met de kappertjes, de olijfolie en de rodewijnazijn.

Breng de salsa op smaak met zout en versgemalen peper.

### Tip:

Je kunt de salsa afgedekt maximaal 2 dagen in de koelkast bewaren.

## Seroendeng II.



Menugang: Bijgerecht  
Keuken: Indische  
Personen: 4  
Sterren: \*\*\*  
Bron: Carta, TallSay.com

### Ingrediënten

1 tl gember, Thaise,  
gemalen (djinten)  
1 el gula djawa  
(palmsuiker)  
1 tn knoflook  
250 g kokos, geraspte  
1 tl korianderzaad,  
gemalen (ketoembar)  
- olie, plantaardige-  
50 g pinda's  
1 el sap, citroen-  
1 ui  
1 mp 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.

*Seroendeng is een droge mix van pinda's, kokos, ui, knoflook en kruiden die gebruikt wordt als een bijgerecht bij witte rijst om deze extra smaak te geven.*

Rooster de kokos op een zacht vuurtje (schep de kokos voortdurend om).

Pureer de ui en de knoflook.

Fruit de knoflook en ui in 1 el olie.

Voeg nu de kruiden, het zout en de kokos toe.

Voeg na 10 min. de pinda's, het citroensap en de palmsuiker toe.

Spreek de seroendeng uit op een ovenplaat om te laten drogen.

## Spiegeleieren (uit de oven).



Menugang: Bijgerecht  
Keuken: -  
Personen: -  
Sterren: \*\*\*  
Bron: -

### Ingrediënten

- boter  
4 eieren  
- peper, versgemalen  
- 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.

Schuif het rooster op de bovenste richel in de oven.

Verwarm deze 10 min. voor (electrisch 230°C, hetelucht 210°C, gas stand 8).

Smelt de boter in een platte vuurvaste schaal tijdens het voorverwarmen in de oven (laat de boter niet bruin worden).

Neem de schaal uit de oven.

Breek de eieren en leg ze naast elkaar in de schaal (zorg dat de dooiers heel blijven).

Plaats de schaal in de oven en bak de eieren tot het wit is gestold (laat de randjes niet bruin worden).

Bestrooi de spiegeleieren voor het opdienen met zout en versgemalen peper.

## Tuinbonensalade.



**Menugang:** Bij-, hoofdgerecht  
**Keuken:** -  
**Personen:** 4  
**Sterren:** \*\*\*  
**Bron:** Pims-Pages.com

### Ingrediënten

½ citroen, sap van  
150 g hamblokjes  
2 tn knoflook, fijn-  
gesneden  
2 tl komijn, gemalen  
1 komkommer, in  
stukjes  
3 el olie, olijf-  
- peper, zwarte, vers-  
gemalen  
½ bs peterselie, verse,  
fijngesneden  
150 g spek, Zeeuwse, in  
blokjes  
2 tomaten, middelgrote,  
verse, in stukjes  
1 pt tuinbonen (HAK)  
1 ui, kleine, in stukjes  
- zout

### Bereiding.

Meng de goed uitgelekte en afgespoelde tuinbonen, de tomaat, de ui, de hamblokjes, de Zeeuwse spek en de komkommer in een saladekom.

Schep de knoflook, de peterselie, het citroensap en de olijfolie er doorheen.

Breng de salade op smaak met komijn, zout en peper.

### Tips:

De salade kan koud of op kamertemperatuur geserveerd worden.

Lekker met vers gebakken stokbrood en kruidenboter.

33

**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

## Zuid-Indiase kerrie-eieren.



Menugang: Bijgerecht  
Keuken: Indiase  
Personen: -  
Sterren: \*\*\*  
Bron: Astrid Veltman,  
Hindoefood.eu, Johan  
Drenth

### Ingrediënten

1 el bloem  
100 g boter  
2 citroenen  
6 eieren  
1 tl geelwortelpoeder  
(koenjit)  
± 2 cm gember, verse  
4 tn knoflook  
1 pk kokosmelkpoeder  
- korianderblad  
2 dl melk  
2 pepers, rode  
1 ui  
- zout

### Bereiding.

Pel en snipper de ui en de knoflook.  
Snijd de pepers (zonder zaadjes) in stukjes.  
Schil en rasp de gember.  
Kook de eieren hard, pel ze en houd ze warm.  
Pers 1 citroen uit, snijd de andere in schijfjes.  
Verhit de boter in een braadpan.  
Fruit de ui en de knoflook 5 min.  
Bak de pepers en de gember 3 min. mee.  
Roer het geelwortelpoeder en de bloem erdoor.  
Voeg langzaam de melk, 2,5 dl water en het kokosmelkpoeder toe.  
Breng het al roerend aan de kook.  
Voeg naar smaak citroensap en zout toe.  
Halveer de eieren en leg ze met de bolle kant naar  
boven in een schotel.  
Schenk de saus erop.  
Garneer met het gerecht met schijfjes citroen en  
korianderblad.

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



## 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        |
| 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 | Voorbereidingstijd |
| wgl        | Wijnglas           |
| zk         | Zak(je)            |

