



Radijsrecepten / v1.5

Inhoudsopgave.

Avocadotoast met radijs.	3
Broodje met radijspesto, kaas en radijsjes in 't zuur.	4
Ceviche van zeebaars met grapefruit en radijs.	5
Crostini met rosbief en zoetzure radijsjes.	6
Frisse komkommer-radijssandwiches.	7
Gewokte radijsjes met gember en cashewnoten.	8
Hollandse Nieuwe met zoetzure radijs, avocado en een oosterse vinaigrette.	9
Ingelegde radijs I.	10
Ingelegde radijs II.	11
Kipfiletsalade met witlof en radijs.	12
Linguine met radijsjesloof.	13
Radijsjessalade met wasabi-vinaigrette.	14
Radijzensla.	15
Salade van wortel, veldsla, radijs.	16
Zoetzure radijspickels met dille en mosterdzaad.	17
Gebruikte afkortingen.	18

Avocadotoast met radijs.



Menugang: Lunch-
gerecht
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: ***
Bron: Diabetes fonds

Ingrediënten

1/2 avocado
2 boterhammen,
volkoren
20 g feta
- peper, versgemalen
30 g radijs
- tuinkers

Bereidingstijd: 5 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 387
Eiwit: 13,4 g
Koolhydraten: 30,1 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 22 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 4,6 g
Vezels: 8 g
Groente: 120 g
Zout: 1,38 g

Bereiding.

Rooster de boterhammen.
Halveer de avocado en schep het vruchtvlees op een bordje.
Prak de avocado met behulp van een vork.
Breng de avocado op smaak met versgemalen peper.
Was de radijzen, verwijder de uiteinden en snijd ze in plakjes.
Verdeel de avocado over de geroosterde boterhammen.
Verdeel de radijs erover en verkruimel de feta erboven.
Maak het af met wat tuinkers.

Tip:

Vervang de feta bijvoorbeeld door zongedroogde tomaatjes voor een veganistische versie van dit recept.

Broodje met radijspesto, kaas en radijsjes in 't zuur.



Menugang: Lunch-
gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: AllerHande

Ingrediënten

4 el azijn, appelcider-
15 g basilicum, verse
4 broodjes, pompoen-
6 pl kaas, oude
1 tn knoflook, verse
50 g noten, hazel-
3 el olie, olijf-, extra
vierge
- peper
2 bs radijsjes
1 tl suiker, basterd-
½ tl zout
- zout

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 590
Eiwit: 21 g
Koolhydraten: 45 g
w/v suikers: - g
Natrium: 760 mg
Vet: 35 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 10 g
Vezels: 6 g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verhit een koekenpan zonder olie of boter en rooster hierin de hazelnoten 5 min.
Laat za afkoelen op een bord.
Snijd het blad van de radijs en was het goed.
Gooi eventuele gele blaadjes weg.
Maak de radijs schoon en snijd ze in heel dunne plakjes.
Roer de azijn, suiker en het zout in een kom en doe hier de radijsplakjes bij.
Roer goed door, zodat alle plakjes bedekt zijn met het azijnmengsel.
Laat het 10-15 min. marineren.
Doe ondertussen het radijsblad, basilicum, de hazelnoten, ½ van de plakken kaas, de knoflook en de olijfolie in een hoge beker en pureer met de staafmixer tot een gladde pesto.
Breng de pesto op smaak met peper en evt. zout.
Laat 1 el radijsplakjes per persoon uitlekken.
Doe de rest van de radijsplakjes in een afsluitbare pot.
Snijd de broodjes open en besmeer beide zijden met 1 el pesto, leg er een plak kaas op en verdeel de uitgelekte radijsplakjes erover.

Tip:

De plakjes ingemaakte radijs zijn 2 weken houdbaar in een afgesloten pot in de koelkast. Zorg dat ze onder appel-ciderazijn staan, giet er eventueel wat meer bij.

Ceviche van zeebaars met grapefruit en radijs.



Menugang: Voorgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Sligro.nl,
Wendy van der Geest

Ingrediënten

2 grapefruits, rode
4 tk koriander
5 cl melk, kokos-
¼ peper, rode
- peper, versgemalen
1 radijs Pink Meat
4 radijsjes, mini
½ sjalot, gesnipperde
600 g zeebaarsfilet met
vel, onschubt
- zout

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 2-3 uur
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 vel van de zeebaarsfilet en frituur dit goudbruin en krokant in olie van 170°C. Laat het uitlekken en bestrooi het met een snuffje zout.
Breek het vel in stukjes.
Snijd de zeebaarsfilet in uiterst dunne tranches met een zeer scherp mes en leg ze in een schaal.
Rasp er de schil van 1 grapefruit overheen en voeg het sap van deze grapefruit toe.
Voeg eveneens de kokosmelk toe.
Snijd de rode peper zeer fijn en snijd de steeltjes van de koriander heel fijn.
Voeg de gesnipperde sjalot toe aan de gesneden zeebaars en kruid het lichtjes met zout.
Plaats het in de koelkast en laat het min. 2 uur marineren.
Maak ondertussen de beide radijssoorten schoon en schaaf deze zeer dun op de mandoline. Marineer dit à la minute in de marinade van de zeebaars.
Schil de achtergehouden grapefruit en snijd de partjes tussen de vliezen uit.
Rol, na het marineren, de zeebaarsfilet op tot rolletjes en dresseer ze strak op een bord.
Garneer de vis met de gemarineerde radijs, de topjes koriander, de partjes grapefruit en het krokante vel.
Lepel er nog lekker wat van de marinade overheen.

Crostini met rosbief en zoetzure radijsjes.



Menugang: Brunch-
gerecht, hapje
Keuken: -
Stuks: 8
Sterren: ***
Bron: Deen

Ingrediënten

4 el azijn, wijn-, witte
1 brood, stok-, in
schuine plakken van 1
cm
1 tn knoflook,
gehalveerd
4 el olie, olijf-
- peper
1 hv peterselie, platte,
fijngenhakt
½ bs radijsjes, in dunne
plakjes
200 g rosbief
(vleeswaren)
1 el suiker
- zout

Bereidingstijd: 15 min.
Grill-/oventijd: 7 min.
Wachttijd: 60 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 180
Eiwit: 10 g
Koolhydraten: 19 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: 0,4 g

Voorbereiding.

Roer de suiker door de azijn tot de suiker
helemaal is opgelost.
Voeg de radijsjes toe, schep goed om en laat
afgedekt minimaal 1 uur marineren in de
koelkast.

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 200°C.
Bestrijk de plakken stokbrood rondom met
olijfolie en wrijf de knoflook er stevig over.
Rooster het brood in de oven in ca. 7 min.
knapperig.
Beleg de crostini met de rosbief.
Snijd wat zoetzure radijsjes in plakjes.
Leg wat van de zoetzure radijsjes op de rosbief.
Bestrooi ze met zout, peper en de peterselie.

Frisse komkommer-radijssandwiches.



**Menugang: Lunch-
gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Jumbo**

Ingrediënten

**½ komkommer
1 bs radijsjes
300 g sandwich-brood
4/5 pt sandwichspread,
naturel (à 300 g)**

En verder:

1 broodtrommel

Bereiding.

**Bewaar een handje jonge radijsblaadjes.
Snijd de radijsjes in dunne plakjes.
Besmeer 4 plakken brood met een dunne laag
sandwichspread.
Verdeel de radijs, de komkommer en de
radijsblaadjes over de sandwichspread.
Leg de plakken brood op elkaar en sluit af met
de laatste plak brood.
Snijd het brood in 8 brede repen.
Leg ze in een broodtrommel strak tegen elkaar
aan.
Sluit de trommel en bewaar tot vertrek in de
koelkast.**

7

**Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: 1327
Energie kcal: 316
Eiwit: 7 g
Koolhydraten: 40 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 14 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g**

Gewokte radijsjes met gember en cashewnoten.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Boodschappen.nl,
De Roze Poort,
DekaMarkt, SPAR

Ingrediënten

1 el gemberwortel,
geraspt
1 tn knoflook, fijngehakt
100 g noten, cashew-,
grof gehakt
1 el olie, wok- of
arachide-
2 bs radijsjes
2 el saus, soja-
2 sjalotjes, gesnipperd

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 205
Eiwit: 7 g
Koolhydraten: 10 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 15 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 3 g
Vezels: 2 g
Groente: - g
Zout: 0,8 g

Bereiding.

Was de radijsjes, snijd het loof eraf en houd dit apart.

Snijd de radijsjes in plakjes.

Verhit de olie in een wok of hapjespan en voeg de radijs, de sjalot, de knoflook en de gember toe.

Roerbak het ca. 3 min.

Meng de sojasaus en de cashewnoten erdoor en wok het geheel nog 1 min.

Hak wat van het radijsloof fijn en bestrooi het gerecht ermee.

Tip:

Lekker met witte rijst en sperziebonen of peultjes.

Hollandse Nieuwe met zoetzure radijs, avocado en een oosterse vinaigrette.



Menugang: Voor-
gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Plantage87,
Visrecepten.nl

Ingrediënten

1 avocado
50 g azijn, Ponzu-
100 g azijn, wijn-, witte
- bloem
2 Hollandse Nieuwe
1 tn knoflook
½ tn knoflook, geperst
2 tk koriander
1 limoen, rasp en sap
van
1 tl olie, sesam-
200 g olie, zonnebloem-
- peper, versgemalen
1 bs radijs
1 rettich
50 g saus, soja-
50 g siroop, gember-
2 sjalotten
- sla, gemengde
100 g suiker
- tabasco
100 g water
2 el yoghurt
- zout

Bereiding.

Snijd de staartjes van de haring en leg de losse filets apart.

Verwarm de witte wijnazijn, het water en de suiker tot een zoetzuur en koel die terug.

Snijd de radijsjes in plakjes en leg deze in het zoetzuur.

Snijd de rettich in zeer kleine blokjes.

Pureer de avocado samen met de knoflook, de koriander en de yoghurt tot een gladde massa en breng op smaak met tabasco, peper en zout. Lepel over in een spuitzak.

Snijd ringetjes van de sjalot, haal die door wat bloem en frituur ze goudbruin op 170°C.

Roer de gembersiroop, de Ponzu-azijn, de sojasaus, de zonnebloemolie en de sesamolie goed door elkaar.

Pers hier de ½ knoflook in uit.

Voeg de rasp en het sap van de limoen toe.

Roer de vinaigrette goed door elkaar en zet hem apart.

Schik een beetje van de rettich-salade, in een streep, op het bord en leg hier de haringfilet op. Garneer die met dotjes avocadocrème, de zoetzure radijs plakjes en de sla.

Scheep er royaal de vinaigrette omheen.

Leg als laatste de krokante sjalot-ringetjes op het gerecht.

Bereidingstijd: 20-30 min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: 906

Energie kcal: 216

Eiwit: 18 g

Koolhydraten: - g

w/v suikers: - g

Natrium: - mg

Vet: 16 g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

Ingelegde radijs I.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: -
Hoeveelheid: 0,5 l
Sterren: **
Bron: Carolien Nijland,
Landleven

Ingrediënten

150 ml azijn, appel- of
wijn-, witte
2-3 bs radijs
- smaakmakers naar
keuze, zoals laurierblad,
mosterdzaad, venkel-
zaad en jeneverbess
- suiker of honing, naar
smaak
150 ml water
½ tl zout

- jampotjes, schone,
droge

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 radijsjes schoon en snijd ze in dunne plakjes.

Breng de azijn, het water, de suiker of honing en het zout aan de kook.

Laat het even doorkoken en zet het vuur daarna lager.

Schep in elk jampotje 1 el van de smaakmakers en vul de jampotjes met de radijsplakjes.

Druk de plakjes goed aan.

Giet het kokende azijnmengsel in de potjes en sluit ze af.

Laat ze min. 6 weken staan vòòr gebruik.

Ingelegde radijs II.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: -
Hoeveelheid: 0,5 l
Sterren: **
Bron:
CuisineVanSabine.nl

Ingrediënten

200 ml azijn, wijn-,
witte
5 jeneverbessen
1 tl komijnzaad
1 tl mosterdzaad
5 peperkorrels
12 radijsjes, flinterdun
gesneden
75 g suiker
2 tk venkel (of wat
venkelzaad)
200 ml water

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 radijsjes in hele dunne plakjes.
Doe de gesneden radijsjes in een steriele pot.
*Dit krijg je door de pot te koken, maar als ie
direct uit de vaatwasser komt is het ook goed.*
Niet afdrogen, dan komen er bacteriën in en
zijn je radijsjes veel minder lang goed.

Verwarm in de tussentijd alle overige
ingrediënten in een pannetje.

Voeg ook zout toe.

Laat een minuut of 5 inkoken (het hoeft niet
stroperig te worden, als het de smaken maar
opneemt).

Giet het mengsel voorzichtig over de radijsjes.
Als niet alle azijn er in past, zorg dan wel dat je
alle kruiden in de pot hebt.

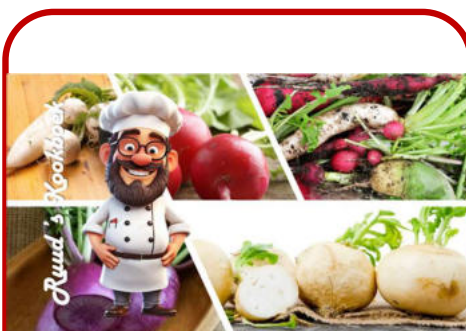
Het laatste beetje azijn kan je weggooien.

Na 1 dag is de radijs al lekker.

Zet de pot voor gebruik in de koelkast, dan zijn
ze het lekkerst.

Na openen ook in de koelkast bewaren.

Kipfiletsalade met witlof en radijs.



**Menugang: Lunch-
gerecht**
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: **
**Bron: Zomerslank
recepten**

Ingrediënten

½ el azijn
100 g kipfilet, gerookte
1 el olie
- peper, versgemalen
5 radijsjes
1 strk witlof

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 kipfilet in blokjes.

Was het stronkje witlof en snijd deze in stukjes.

Was de radijsjes en snijd deze in plakjes.

Meng de groentes met de kipfilet.

Maak een dressing van de olie, de azijn en versgemalen peper en schep dit door de salade.

Linguine met radijsjesloof.



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

Ingrediënten:

80 g kaas,
Parmezaanse, geraspte
1-2 tn knoflook
400 g linguine
- olie, olijf-
- peper, versgemalen
75 g pijnboompitten
250 g radijzen, met loof
2 tl sap, citroen-
250 g scampi
2 sjalotten
2 dl wijn, witte, droge
- 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.

Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan.
Snijd de radijzen in plakjes en het loof in reepjes.
Snipper de sjalotten fijn en pers de knoflook.
Bak de sjalotten, de knoflook, de radijzen en de loof aan in wat olijfolie.
Blus het af met de witte wijn en laat het even inkoken.
Pel de scampi, verwijder het darmkanaal en bak ze kort aan in wat olijfolie.
Kruid ze met versgemalen peper en zout en besprenkel ze met citroensap.
Meng de scampi met de radijzen.
Kook de linguine volgens de instructies op de verpakking.
Meng ze met de radijzen en scampi.
Verdeel het gerecht over 4 borden en werk het af met de Parmezaanse kaas.

Radijsjessalade met wasabi-vinaigrette.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: MenuOpMaat.nl

Ingrediënten

3 el azijn, wijn-, witte
1 el honing
6 el olie, walnoten-
2 bs radijsjes
1 ds tuinkers
±1 tl wasabi

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 radijsjes in dunne plakjes.
Leg ze in een vrij platte schaal.
Meng de tuinkers door de radijsjes.
Doe de resterende ingrediënten in een
mengbeker of lege jampot.
Schud er een mooi gebonden vinaigrette van.
Proef en voeg eventueel nog wat wasabi toe als
je hier nog wat te voorzichtig mee bent
geweest.
Schenk de vinaigrette over de salade en serveer
meteen.

Tips:

Wasabi is een Japanse mierikswortelpasta met
een groene kleur. Hij smaakt een beetje naar
heel sterke mosterd. Wasabi is verkrijgbaar
in elke goed gesorteerde supermarkt of in een
oosterse winkel.
In plaats van witte wijnazijn kun je ook witte
balsamico-azijn gebruiken. Die is wat
aromatischer en zoeter. Vraag ernaar in een
luxe delicatessenzaak.

Radijzensla.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: Gezinskookboek

Ingrediënten

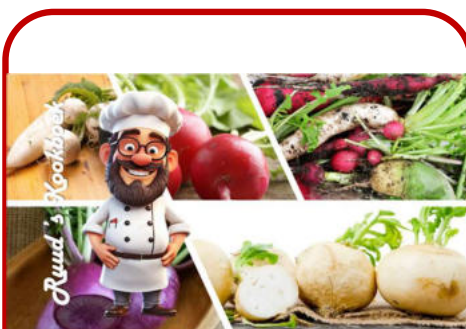
1 bs radijsjes
- slasaus

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 radijsjes schoon.
Was de radijsjes.
Snijd de radijsjes in dunne plakjes.
Voeg de slasaus toe aan de radijsjes.
Meng de slasaus door de radijsjes.
Laat de radijzensla een uur afkoelen in de koelkast.
Schep de radijzensla af en toe om.

Salade van wortel, veldsla, radijs.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: ***
Bron: Zomerslank recepten

Ingrediënten

2 pl ham, vegetarische
3 el kaas, 30+, geraspte
1 el noten
2 el olie, olijf-
1 schijf, vegetarische
2 strnk witlof

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 witlof en laat die uitlekken.
Verwarm de oven voor op 200°C.
Kook de witlof in water met een klein beetje zout in 20 min. gaar.
Laat de witlof uitlekken en wikkel ze in de plakjes ham.
Vet de ovenschaal in en leg de witlof naast elkaar.
Doe de geraspte kaas erover.
Laat het in ongeveer 10 min. goudbruin kleuren.
Verhit 1 el olijfolie in een pan.
Bak hierin de vegetarische schijf bruin en gaar.
Schrap de wortel schoon en rasp deze.
Was de veldsla en laat die uitlekken.
Was de radijsjes en snijd deze in plakken.
Meng deze groenten met 1 el olijfolie goed door elkaar.
Hak de noten fijn en strooi die over de salade.

Zoetzure radijpickels met dille en mosterdzaad.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Jumbo

Ingrediënten

200 ml azijn, kruiden-
15 g dille
2 el mosterdzaad
1 bs radijsjes
100 g suiker, riet-
400 ml water

1 weckpot, grote,
schone (inhoud 1 l)

Bereidingstijd: 15 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 1 dag
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 20
Eiwit: 0 g
Koolhydraten: 5 g
w/v suikers: 5 g
Natrium: - mg
Vet: 0 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 0 g
Vezels: 0 g
Groente: - g
Zout: 0 g

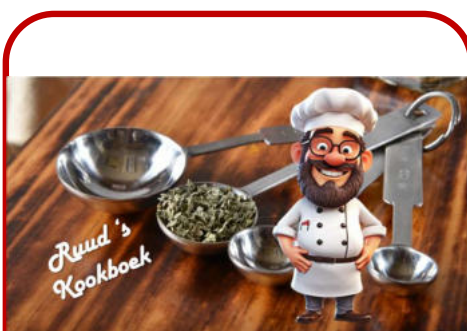
Bereiding.

Breng de suiker, de azijn en het mosterdzaad met het water aan de kook.
Laat de suiker oplossen.
Maak de radijsjes schoon; laat mooie groene blaadjes zitten.
Kook de radijsjes 1 min. mee.
Doe intussen de dille in de weckpot.
Schep de radijsjes erbij en schenk het vocht op de radijsjes.
Sluit de weckpot en laat minstens 1 dag staan om in te trekken.

Tip:

Als je radijsjes voor gebruik in een bak koud water zet, blijven ze lekker crispy.

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	Vorbereidingstijd
wgl	Wijnglas
zk	Zak(je)

