



Tussendoortjes IV v0.2

Inhoudsopgave.

Koffie-semifreddo - Italiaans ijs zonder ijsmachine.....	3
Yoghurt-aardbeienijs.....	4
Gebruikte afkortingen.....	5

Koffie-semifreddo - Italiaans ijs zonder ijsmachine.



Menugang: Nagerecht,
tussendoortje
Keuken: Italiaanse
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Kookgeheimen

Ingrediënten

50 g chocoladechips
- chocoladeschaafsel
2 el koffie, instant-
2 el melk
60 ml melk,
gecondenseerde,
gezoete
500 ml room, slag-
(koud)

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 180 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.

Vet een cakevorm licht in.
Bekleed de bakplaat met bakpapier of
huishoudfolie.
Laat het over de randen hangen.
Los de koffie op in de hete melk.
Laat het mengsel volledig afkoelen.
Klop de ijskoude slagroom stijf.
Voeg de gezoete gecondenseerde melk toe.
Meng dit voorzichtig door de slagroom.
Voeg de afgekoelde koffie toe.
Voeg de chocoladechips toe.
Meng dit weer voorzichtig.
Giet het mengsel in de vorm.
Maak het oppervlak glad.
Plaats het minimaal 3 uur in de vriezer.
Haal de cake uit de vorm door hem op een bord
te keren.
Verwijder het papier.
Garneer de cake met chocoladeschaafsel.

Tip:

Voeg evt. noten of chocoladesaus toe.

Yoghurt-aardbeienijs.



Menugang: Nagerecht,
tussendoortje
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Luc van Kessel

Ingrediënten

400 g aardbeien
1 citroen
1 dl room, slag-
150 g suiker, poeder-
4 dl yoghurt, volle

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 citroen doormidden en pers de citroen uit.

Pureer de aardbeien met de suiker en 1 el citroensap in een blender of met een staafmixer in een grote mengkom.

Meng er met een spatel de yoghurt en de slagroom doorheen.

Bewaar de rest van de citroen in de koelkast.

Schenk het mengsel in een diepvriesdoos.

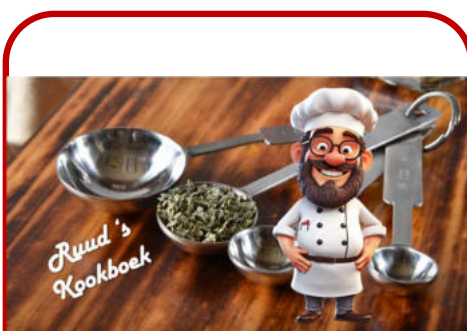
Zet de doos voorzichtig in de diepvriezer en laat het in ±6 uur bevriezen (schep het mengsel ieder uur om met een vork).

Schep het ijs in een schaaltje of in een hoorntje.

Tip:

Je kunt het mengsel ook in de ijsmachine gieten en de ijsmachine in ± 40 min. ijs laten draaien.

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
trsj	Trosje
tub	Tube
vel	Volle eetlepel
vl	Vel
vrk	Vierkantje
vlt	Vingerlengte
voorb.tijd	Vorbereidingstijd
wgl	Wijnglas
zk	Zak(je)

