



Ruud 's Kookboek

Jamrecepten II v0.6

Inhoudsopgave.

Appelchutney I.....	3
Appelchutney II.	4
Confituur van abrikoos en peer.....	5
Kruidige aubergine-tomaatchutney.	6
Stoofperen-chutney.	7
Wentelteefjes met abrikozenjam II.	8
Gebruikte afkortingen.....	9

Appelchutney I.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: -
Stuks: 2 potten
Sterren: ***
Bron: AllerHande

Ingrediënten

600 g appels (bijv. Goudreinet)
300 ml azijn, appel-
4 cm gemberwortel,
verse, in plakjes
2 kaneelstokjes
100 g rozijnen
300 g suiker, tafel-,
fijne
4 tk tijm
2 uien, gesnipperd

2 jampotten à 350 ml,
goed omgewassen

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.

Schil de appels, verwijder de klokhuizen en snijd de appels in stukjes.
Meng in een pan de appel met de uien, rozijnen en suiker.
Steek de kaneel, takjes tijm en plakjes gember ertussen en schenk de azijn erbij.
Breng het appelmengsel al roerend aan de kook.
Zet het vuur laag en laat het in 45 min. zachtjes inkoken tot een dikke moes (roer regelmatig).
Verwijder de kaneelstokjes, takjes tijm en stukken gember.
Schep de chutney in de potten en sluit deze direct af.
Zet de potten op hun kop en keer ze na 5 min. weer om.
Laat de chutney verder afkoelen.
Plak een etiket met de bereidingsdatum en houdbaarheid op de potjes.

Tip:

De houdbaarheid van de appelchutney is ca. 4 maanden.

Appelchutney II.



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

Ingrediënten

1 kg appels, zure
(schoongemaakt
gewicht)
250 ml azijn, wijn-,
witte
1 el boter
250 g dadels,
gedroogde, zonder pit
1-1½ cm gember, verse
1 tl kardemom, gemalen
1 tn knoflook, fijngehakt
1 el komijnzaad (niet
gemalen)
1 peper, rode, verse,
fijngehakt
200 g rozijnen
100 g suiker, basterd-,
bruine
1 ui, fijn gesneden
250 ml water

Bereiding.

Chutney is een veelzijdige smaakmaker die veel gerechten nét even dat extraatje kan geven.

Was de appels, verwijder de klokhuizen en snijd het vruchtvlees in blokjes. Verwarm de boter in een ruime pan en bak de stukjes appel aan met de suiker en de gember. Voeg de azijn, het water, de knoflook, de ui, de peper en de specerijen toe. Breng het geheel al roerend aan de kook en zet het vuur weer lager. Snijd de dadels in stukjes. Voeg ze met de rozijnen toe aan de pan. Laat het geheel in ieder geval 30 min. zachtjes doorkoken; het mag langer. Haal de pan van het vuur en pureer met een staafmixer tot ongeveer de helft glad is. Het is lekker als er nog wat stukjes in blijven zitten. Schep de chutney in schone, droge jampotten en draai de deksels erop. Laat de potten rustig afkoelen. Na een week of twee is de chutney goed op smaak.

Tip:

De houdbaarheid van de appelchutney is ca. 4 maanden.

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

Confituur van abrikoos en peer.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: Belgische
Stuks: 4
Sterren: ***
Bron: Libelle-Lekker.be

Ingrediënten

150 g abrikozen, gedroogde
500 g abrikozen, verse
1 klnt boter
2 tl kaneelpoeder
3 peren, zoete
500 g suiker, gelei- ("extra fruit")
1 el suiker, poeder-
1 snf 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.

Doe de gedroogde abrikozen in een kom, schenk er water bij en laat ze 6 uur weken. Spoel en ontpit de verse abrikozen, snijd ze in stukken.

Snijd de geweekte abrikozen in kleine stukjes. Doe beide in een pan en meng ze met de geleisuiker en het zout.

Schil de peren.

Snijd 1 peer in fijne partjes, de andere 2 in kleine blokjes.

Bak de blokjes en kwartjes peer samen in boter.

Bestrooi ze met de poedersuiker en kaneel.

Laat de peer al omscheppend lichtjes karamelliseren.

Zet de peer even opzij.

Breng de abrikozen al roerend aan de kook en laat ze 5 min. borrelen.

Voeg de laatste 2 min. de peer toe.

Schenk de confituur in potjes en dek ze af.

Laat ze afkoelen in een ijsbad, om het garingproces te stoppen.

Kruidige aubergine-tomaatchutney.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: Indiase
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Aubergine.nl,
FamilieOverDeKook.nl,
ReceptenPlein.nl,
Smulweb

Ingrediënten

1 aubergine, grote, in
kleine blokjes
50 ml azijn, sushi-*
1-2 snf chilivlokken
2 cm gember, verse,
geschild en fijngehakt
3 tn knoflook, fijngehakt
½ tl korianderpoeder
- olie
2 tl paprikapoeder
1 peper, rode,
fijngehakt
1 snf peper, zwarte,
versgemalen
125 g suiker, basterd-,
bruine
2 tomaatjes, tros-, in
kleine stukjes
2 tl tomatenpuree
1 ui, grote, gesnipperd
½ tl uienpoeder
- zout

* gewone azijn mag ook

Bereiding.

Verhit een scheutje olie in een stoofpan.
Fruit de uien met de knoflook, de gember en de
rode peper op een niet te hoog vuur ca. 10 min.
(de uien moeten dan al lekker zacht zijn).
Voeg de aubergine, de tomaten, de
tomatenpuree, de chilivlokken, de uienpoeder,
de korianderpoeder, de paprikapoeder, de
peper en een snuf zout toe.
Roer dit goed door elkaar en laat het ca. 5 min.
zachtjes stoven.
Schenk dan de azijn erbij samen met de suiker
en roer ook dit even door.
Laat het geheel nu zonder deksel op de pan
zachtjes ca. 1 uurtje stoven (vergeet niet
regelmatig om te scheppen).
Breng evt. nog extra op smaak met een beetje
zout en/of peper.
Schep het geheel in een gesteriliseerd
weckpotje.
De chutney is dan tot 2 weken houdbaar.

Tip:

Als je meer azijn gebruikt is het langer
houdbaar, maar de chutney wordt dan wel
zuurder van smaak.

Bereidingstijd: 70 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

Stoofperen-chutney.



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

Ingrediënten

4 el azijn, appelcider-
6 dadels
4 cm gemberwortel
verse
2 kaneelstokjes
4 kruidnagels
1 el olie
1 peper, rode
1 kg peren, stoof-
100 g rozijnen
4 sinaasappels
2 el suiker,
kokosbloesem-
4 uien, rode, kleine

Bereiding.

Snijd de uien in dunne ringen.
Snijd de gember en de rode peper fijn (verwijder zaadlijsten en zaadjes).
Fruit de uien, gember en de rode peper aan in de olie in een grote stoof- of braadpan tot de uien zacht en gekarameliseerd zijn.
Schil ondertussen de stoofperen, verwijder de klokhuizen en snijd de peren in kleine stukjes. Doe de peren bij de uien.
Voeg ook de rasp van 2 sinaasappels, het sap van 4 sinaasappels, de kokosbloesemuiker, de rozijnen, de fijngesneden dadels, de kaneelstokjes, de kruidnagels en het azijn erbij.
Breng het stoofperenmengsel al roerend aan de kook.
Zet het vuur laag en laat het in 45 min. zachtjes inkoken tot een dikke moes.
Blijf regelmatig roeren om aanbranden te voorkomen.
Laat de stoofperenchutney volledig afkoelen en verwijder de kaneelstokjes en kruidnagels.
Schep de chutney in de (schone) potten en sluit deze goed af.

Tip:

De chutney is, goed afgesloten en in de koelkast, ongeveer 2-3 weken houdbaar.

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

Wentelteefjes met abrikozenjam II.



Menugang: Lunch-,
ontbijtgerecht
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: **
Bron: Astrid Veltman

Ingrediënten

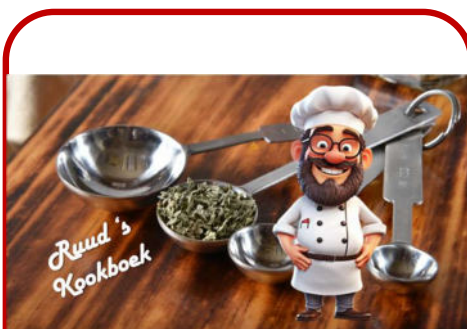
25 g boter
3 sn brood, casino-, oud
1 ei
½ dl Grand Marnier (of
Cointreau)
3 el jam, abrikozen-
1 tl kruiden, koek-
2 dl melk, volle
2 tf munt
25 g suiker, basterd-,
witte

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.

Klop het ei los met de suiker, de koekkruiden, de melk en de likeur.
Snijd de sneetjes brood diagonaal door.
Wentel de brooddriehoekjes door het eimengsel en laat ze even staan.
Verhit de boter in een koekenpan en bak de wentelteefjes snel aan beide kanten goudbruin.
Leg ze op 2 bordjes en schep de jam ernaast.
Garneer de wentelteefjes met een toefje munt.

Gebruikte afkortingen.



v2.4

Aforting	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
klnj	Klontje
klnt	Klont
km	Kommetje
knl	Knol
kol	Koffielepel (= 2 tl)
kp	Kopje
kpj	Kuipje



v2.4

Afkorting	Betekenis
kpl	Klein plukje
kpt	Klein potje
krp	Krop
kst	Klein stukje
kstrk	Kleine struik
lgls	Likeurglas
m	Moot
mbl	Miniblikje
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	Staaftje
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
wgls	Wijnglas
zk	Zak(je)



Compressed by 