



Ruud 's Kookboek

Afternoon- & high-tea recepten II v0.3

Inhoudsopgave.

Chocolade-aardbeien.	3
Mini pavlova's.	4
Scones met clotted cream en jam.	5
Gebruikte afkortingen.	6

Chocolade-aardbeien.



**Menugang: Bijgerecht,
High-teagerecht
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Keukenprinses**

Ingrediënten

**1 bkj aardbeien
100 g chocolade, pure**

**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 aardbeien en dep ze goed droog.
Smelt de chocolade au-bain marie.
Haal de chocolade van het vuur en roer het nog
een keer goed door.
Pak de aardbeien bij hun kroontje en dip ze in
de chocolade tot ze bijna onder zijn.
Leg de aardbeien op een ondergrond bekleed
met bakpapier.
Laat ze in de koelkast hard worden.**

Mini pavlova's.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Stuks: 9
Sterren: ***
Bron: Nigella Lawson

Ingrediënten

1 tl azijn, wijn-, witte
375 g bramen
4 eiwitten
375 g frambozen
2 tl maïzena
375 ml room, slag-,
stijfgeklopt
250 g suiker, kristal-,
fijne
- suiker, poeder-, om te
bestuiven
½ tl vanille-extract
1 snf zout

Bereidingstijd: 75 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 180°C (gasovenstand 4).

Klop de eiwitten met het zout tot het schuim pieken vormt, maar nog niet helemaal stijf is. Doe er al kloppend geleidelijk de suiker bij en blijf kloppen tot je een kom vol satijnachtig glanzend, sneeuwwit schuim hebt.

Strooi er de maïzena over, doe er een paar druppels vanille-extract en de azijn bij en spatel alles goed door.

Teken op elk stuk bakpapier 6 cirkels met een doorsnede van ongeveer 10 cm (neem bijvoorbeeld een glas dat je met potlood omtrekt).

Schep het schuim in de cirkels en strijk het rondom uit tot de rand van de cirkels.

Maak de meringues aan de rand iets hoger, of druk gewoon met de bolle kant van een lepel een uitholling in het schuim, daar kan je dan later de slagroom en het fruit in leggen.

Zet de meringues in de oven, zet de thermostaat lager, op 150°C (gasovenstand 2) en bak het schuim 30 min.

Zet de oven uit en laat de meringues nog 30 min. in de oven staan.

Laat ze vervolgens buiten de oven (op roosters) helemaal afkoelen.

Schep wanneer je ze wilt afmaken de room in de uitholling, strijk de room een beetje glad met de bolle kant van een lepel maar laat gerust een piekje hier en daar zitten. Leg er een voor een wat bramen en/of wat frambozen op, zodat ze er mooi gevuld, maar niet propvol uitzien.

Bestuif de pavlova's met poedersuiker.

Scones met clotted cream en jam.



Menugang: Brunch-,
lunch-, ontbijtgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: o.a. Bakken.nl,
ChickLovesFood, The
answer is food

Ingrediënten

10 g bakpoeder
- bloem, voor het
werkblad
60 g boter, room-, op
kamertemperatuur
1 ei
- jam, aardbeien-
250 g mascarpone
250 g meel, bak-,
zelfrijzend
110 ml melk, volle
125 ml room, slag-
30 g suiker
1 vanillestokje

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 225°C.
Doe het zelfrijzend bakmeel samen met het
bakpoeder en het merg uit het vanillestokje in
een kom.
Snijd de boter in plakjes en wrijf ze met je
vingers door het meelmengsel heen, het is de
bedoeling dat het lekker korrelig wordt.
Meng nu ook de suiker door het mengsel.
Klop het ei los met de melk.
Houd 5 el in een bakje apart.
Meng beetje bij beetje het eimengsel met een
vork door het deeg.
Zodra er een deegbal ontstaat kun je het deeg
verder tot een bal vormen (je hoeft het deeg
niet echt te kneden, zo blijft het lekker luchtig).
Strooi wat bloem op je werkblad en rol het
deeg uit tot een plak van ca. 1,5 à 2 cm.
Steek rondjes uit het deeg met een glas met
een doorsnede van ca. 6 cm.
Leg de uitgestoken rondjes op een bakplaat
met bakpapier, bestrijk ze met het overige ei-
melk mengsel en bak ze 10 tot 15 min. in de
oven.
Klop ondertussen de slagroom stijf.
Scheep vervolgens de mascarpone erdoorheen.
Serveer de scones met de clotted cream en wat
aardbeienjam (of een andere jam naar keuze).

Tip:

Ook lekker met lemon curd.

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

Gebruikte afkortingen.



v2.5

Afkorting	Betekenis
#	Aantal
ael	Afgestreken eetlepel
akl	Afgestreken koffielepel
atl	Afgestreken theelepel
bal	Balletje
bgl	Bierglas
bk	Bekertje
bkj	Bakje
bl	Blik
bld	Blaadje
blj	Blikje
blk	Blok
blkj	Blokje
bol	Bolletje
brd	Bord
brgl	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
jgl	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)

