



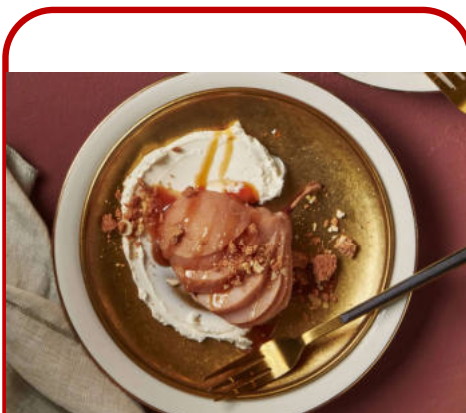
# *Ruud 's Kookboek*

*Peerrecepten II v0.4*

## **Inhoudsopgave.**

Chai-stoofperen met karamel, mascarpone en koekkrum. ....	3
Confituur van abrikoos en peer.....	4
Kweeperenlikeur. ....	5
Perenscones met kaneelroom.....	6
Gebruikte afkortingen.....	7

## Chai-stoofperen met karamel, mascarpone en koekkruim.



Menugang: Nagerecht  
Keuken: -  
Personen: 4  
Sterren: \*\*\*  
Bron: Boodschappen.nl,  
DekaMarkt, Hoogvliet

### Ingrediënten

4 zk Chai Tea  
1 kaneelstokje  
4 koekjes (Jan Hagel)  
250 g mascarpone  
4 peren, stoof- (bijv.  
Gieser Wildeman)  
4 el saus, dessert-,  
karamel  
1 steranijs  
40 g suiker, kristal-

Bereidingstijd: 25 min.  
Grill-/oventijd: - min.  
Wachttijd: 150 min.  
Calcium: - mg  
Energie kJ: -  
Energie kcal: 474  
Eiwit: 6 g  
Koolhydraten: 39 g  
w/v suikers: - g  
Natrium: - mg  
Vet: 33 g  
w/v verzadigd: 21 g  
w/v onverzadigd: - g  
Vezels: - g  
Groente: - g  
Zout: - g

### Bereiding.

Gebruik een pan met deksel waarin de peren dicht naast elkaar passen.

Breng in deze pan de kaneel, de steranijs, de theezakjes, de suiker en 500 ml water aan de kook.

Laat het 10 min. op een lage stand trekken.

Schil intussen de peren, maar laat de steeltjes zitten.

Verwijder de theezakjes en zet de peren in de pan.

Vul het aan met water als de peren nog niet onder staan.

Breng het aan de kook en laat het in 2 uur met het deksel schuin op de pan zachtjes gaar stoven.

Neem de pan van de warmtebron en laat de peren 30 min. afkoelen in het kookvocht.

Haal de peren uit het kookvocht en snijd ze vanaf de onderkant in plakjes, maar laat de bovenkant vastzitten, zodat je ze als waaiers kunt uitleggen.

Hak de koekjes grof.

Verdeel de mascarpone en peerwaaiers over bordjes.

Besprenkel ze met de dessertsaus en bestrooi ze met het koekkruim.

## 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.

## Kweeperenlikeur.



**Menugang:** Drank  
**Keuken:** -  
**Personen:** -  
**Sterren:** \*\*\*  
**Bron:** Landleven

### Ingrediënten:

1 hv amandelen  
3 kweeperen  
1 fl rum, witte of wodka  
300 g suiker  
½ vanillestokje, open-  
gesneden

**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 kweeperen, snijd ze in grove plakjes en verwijder de pitten.

Doe de stukken kweepeer in een stopfles en voeg de suiker, de vanillepeul, de amandelen en de sterke drank toe.

Laat het op een warme plek intrekken en schud de fles regelmatig.

Zeef de vloeistof na 6-10 weken en giet de likeur over in een mooie fles of karaf.

## Perenscones met kaneelroom.



Menugang: Brunch-,  
lunch-, ontbijtgerecht  
Keuken: -  
Personen: 4  
Sterren: \*\*\*  
Bron: Hoogvliet

### Ingrediënten:

16 g bakpoeder  
500 g bloem, tarwe-  
(plus extra om te  
bestuiven)  
100 g boter, room,  
ongezouten, koud  
3 eieren  
1 tl kaneel  
75 ml melk, karne-  
100 ml melk, volle  
4 peren, hand-  
250 ml room, slag-  
75 g suiker, kristal-  
1 zk suiker, vanille- (8  
g)  
1 snf zout

### Bereiding.

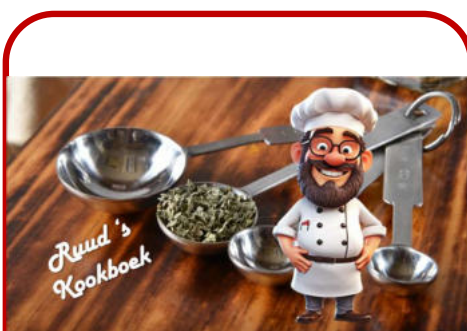
Verwarm de oven voor op 200°C.  
Schil 2 peren en rasp ze grof.  
Rasp 75 g boter grof.  
Kneed in een kom met de mixer de geraspte peren, de geraspte boter, de bloem, het bakpoeder, de vanillesuiker, de melk, de karnemelk, 50 g suiker, 2 eieren en een snuf zout tot een samenhangend deeg.  
Voeg evt. extra bloem toe als het deeg erg plakt.  
Bestuif het werkblad met bloem en rol het deeg uit tot een lap van 3 cm dikte.  
Snijd het deeg in 12 rechthoekige scones of steek er met een glas rondjes uit.  
Leg ze op een bakplaat met bakpapier.  
Klop het laatste ei los en bestrijk de scones ermee.  
Bak de scones in de oven in 20 min. goudbruin en gaar.  
Snijd intussen de laatste 2 peren in plakjes.  
Smelt de rest van de boter in een koekenpan en bak de plakjes peer in 5 min. rondom goudbruin.  
Klop de slagroom met de rest van de suiker en de kaneel stijf.  
Serveer de perenscones met de kaneelroom en plakjes gebakken peer.

### Tip:

Lekker bij de koffie.

Bereidingstijd: 20 min.  
Grill-/oventijd: 20 min.  
Wachttijd: - min.  
Calcium: - mg  
Energie kJ: -  
Energie kcal: 931  
Eiwit: 21 g  
Koolhydraten: 123 g  
w/v suikers: - g  
Natrium: - mg  
Vet: 44 g  
w/v verzadigd: 25 g  
w/v onverzadigd: - g  
Vezels: 6 g  
Groente: - g  
Zout: 0,4 g

## Gebruikte afkortingen.



v2.5

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



v2.5

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

