



Ontbijtgerechten II v7.0

Inhoudsopgave.

Aardbei-framboos ontbijtsmoothie.	4
Amandelbrood.	5
Amerikaans gehaktbrood (airfryer).	6
Ananassalade.	7
Appel muesli (granola) chips (airfryer).	8
Appel-pannenkoekjes.	9
Appel-yoghurt-pannenkoeken.	10
Argentijnse kaasbollen.	11
Avocadotoast met geraspt ei.	12
Baghrir - duizendgatenpannenkoekjes.	13
Bananenbrood I.	14
Bananenpannenkoekjes met haverhout.	15
Bietensmoothie.	16
Boterham romige kruidenspread.	17
Börek.	18
Broodpudding van luxe stol met rood fruit en ahorn-siroop room.	19
Croissantjes met truffelroerei.	20
Egg in the hole (airfryer).	21
Eiwitrijke haverhout wafels.	22
French toast - wentelteefjes.	23
Gebakken eieren met ham en kaas.	24
Gerookte forelfilet met rode bietensalade.	25
Gerstmuesli met aardbeien.	26
Good ol' boterham.	27
Grapefruitsap met half droge bruisende champagne.	28
Griesmeel pap of -pudding.	29
Hartige krans met gehakt.	30
Haverhout met appel (voor onderweg).	31
Haverhoutpap geraspte appel, walnoten en kaneel.	32
Haverrijstpannenkoekjes met kwark en bessen.	33
Healthy power omelet.	34
Hüttenkäse met kaneel en noten.	35
Hüttenkäse met noten.	36
Kaassalade.	37
Kwark met blauwe bessen en pangranola.	38
Luchtige frambozen-avocadotrifle met skyr.	39
Luxe avocado toast met tuinerwten-pesto, dille, zalm en een eitje.	40
Magere kwark met limonadesiroop.	41
Matcha-mangosmoothie.	42
Muesli kwarkbollen.	43
Omelet met avocado.	44
Omelet met diverse paddestoelen.	45
Ontbijt smoothie.	46
Ontbijtshake met blauwe bessen (rustdag).	47
Oosterse omelet.	48
Oude kaas omeletjes met tuinkers.	49
Pancakes - Amerikaanse ontbijtpanenkoeken.	50
Petulla - Albanese oliebol.	51
Rhode Island Johnny-cakes.	52
Roerei (magnetron).	53
Roggebroodsandwich met aardbeien.	54
Roggesneetjes met verse kaas.	55
Roodfruit-smoothie met verse munt.	56
Scones met cranberry-sinaasappel-jam.	57
Scones met gemberboter en frambozen.	58
Shakshuka.	59
Speculaas-banaan pancakes.	60
Speculaas-cruffins.	61
Spiced ginger latte smoothie.	62
Spinazie-omelet.	63
Toast met pesto, tomaat en paprika (airfryer).	64
Valentijnsharten.	65

Verse kaas met tuinkruiden op zelfgebakken brood.	66
Wentelteefjes.	67
Winter booster smoothie met grapefruit.....	68
Witte chocolade-frambozen scones.	69
Zalm met kruidenkaas.	70
Zalmschoonheid (airfryer).....	71
Zoete Deense biersoep (Øllebrød).	72
Zwitserse eieren.	73
Gebruikte afkortingen.....	74

Aardbei-framboos ontbijtsmoothie.



Menugang: Ontbijt-
gerecht, tussendoortje
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: ***
Bron: Boodschappen.nl,
DekaMarkt

Ingrediënten

100 ml amandeldrink
30 g amandelschaafsel
100 g frambozen,
diepvries-
250 g kwark, magere,
0% vet, aardbei-
framboos

- blender of staafmixer
- ijsblokjesvorm

Vorbereiding.

Giet de avond van tevoren de amandeldrink in de ijsblokjeshouder en laat het bevriezen. Rooster de amandelen in een droge, koekenpan goudbruin. Laat de amandelen afkoelen en zet ze afgedekt weg.

Bereiding.

Pureer de ijsblokjes bevroren amandeldrink, de frambozen, 2/3 van de geroosterde amandelen en de frambozenkwark in de mengbeker van een blender of staafmixer kort tot een schuimige smoothie.

Schenk de smoothie direct in 2 glazen en bestrooi ze met de overige amandelen. Serveer ze met een lepel of rietje.

Tip:

Geen tijd om de amandeldrink voor dit recept in te vriezen? Drink hem dan zo koud mogelijk.

4

Bereidingstijd: 10-15 min.

Grill-/oventijd: - min.

Vriestijd: 8 uur

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: -

Eiwit: - g

Koolhydraten: - g

w/v suikers: - g

Natrium: - mg

Vet: - g

w/v verzadigd: - g

w/v onverzadigd: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

Amandelbrood.



Menugang: Ontbijt-
gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: dr. Atkins

Ingrediënten

- azijn
1 tl bakpoeder
60 g boter, room-
3 eieren
200 ml kaas, room-
250 g meel, amandel-
¼ tl 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.

Laat de roomboter smelten
Mix de boter, de eieren, de roomkaas, de bakpoeder en het zout in de keukenmachine. Voeg een klein scheutje azijn toe om het bakpoeder beter te 'activeren'.
Verwarm de oven voor op 180-190°C.
Voeg het amandelmeel toe en mix het nogmaals.
Kneed, als het deeg heel hard wordt, het verder met de handen.
Vet een cakevorm in en bestrooi de bodem met amandelmeel (dan laat ie beter los).
Plaats het deeg in de vorm plaatsen en druk het aan met de handen.
Bak het brood ca. 1 uur in de oven.
Test met een mes of het brood gaar is (blijft het plakken, dan moet het iets langer).
Haal het brood uit de oven.
Maak met een spatel het brood los van de vorm.
Laat het brood goed afkoelen, anders zakt het in elkaar.

Tip:

Variëer eens met sesamzaad, cacaopoeder, etc.

Amerikaans gehaktbrood (airfryer).



Menugang: Lunch-, na-,
ontbijtgerecht, tussen-
doortje
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Airfryerrecepten 3

Ingrediënten

Voor het deeg:

250 g bloem
100 g boter
1 ei
7 g gist
100 ml melk, lauw
5 g suiker
5 g zout

Voor de vulling:

1 ei, om in te smeren
1 ei, voor de vulling
500 g gehakt, h-o-h
2 tn knoflook
- kruiden, vlees-, naar
keuze
2 dl room
1 ui

Bereiding.

Maak van de ingrediënten van het deeg een brooddeeg.

Maak dan een ronde ring met in het midden de gist en de kleine stukjes boter.

Giet in de ring de lauwe melk en het ei en kneed het tot een soepel deeg.

Laat dit minimaal 1 uur rijzen onder een vochtige doek in een kom.

Breng het gehakt op smaak met kruiden naar eigen keuze.

Vet een vuurvaste schaal, die in je Airfryer past, in.

Rol de plak deeg uit tot bijna het dubbele van de schaal (zie foto).

Leg de deegplak in de schaal en vul hem op met het gehakt mengsel.

Rol met een deegroller de restanten van het deeg eraf en decoreer de schaal naar eigen keuze (let op dat hij niet te hoog wordt).

Bestrijk het gehaktbrood met het opgeklopte ei.

Bak het gehaktbrood in de Airfryer (160°C-45 min.).



Tips:

Vervang het gehakt een keer door lever en breng dit op smaak met truffel en champignons. Je kunt ook kleine schaalpjes vullen en er zo een tussengerechtje van maken.

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

Ananassalade.



Menugang: Bij-, ontbijt-
gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: AllerHande 2006-
04

Ingrediënten

1 ananas
8 bl basilicum, verse
1 honing, vloeibare
125 g mascarpone
2 el sap, citroen-
1 zk suiker, vanille-

- grillpan

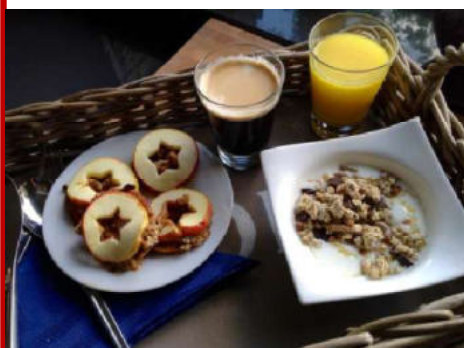
Bereidingstijd: 15 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 175
Eiwit: 2 g
Koolhydraten: 20 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 10 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 0 g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

*Lekker frisse salade voor bij een sneetje
geroosterd brood. Of naast een stukje vlees als
avondmaal.*

Maak de ananas schoon en snijd hem in de
lengte in dunne plakken.
Rooster de plakken in een hete grillpan, zodat
aan weerszijden goudbruine strepen ontstaan.
Klop het citroensap en de honing door de
mascarpone.
Stapel enkele plakken warme ananas
dakpansgewijs op de borden en druppel de
mascarponedressing eroverheen.
Snijd de basilicum in fijne reepjes en meng ze
met de vanillesuiker.
Strooi dit mengsel over de ananassalade.
Lauwwarm is deze salade het lekkerst.

Appel muesli (granola) chips (airfryer).



Menugang: Ontbijt-
gerecht
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Airfryerrecepten 3

Ingrediënten

2 appels
1 citroen, sap van
1 el honing
100 g muesli
2 el pindakaas
- yoghurt, magere

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.

We weten allemaal dat we een heel ontbijt kunnen maken in de Airfryer; van broodjes bakken tot eieren koken en toast maken. Voor de mensen die liever een schaalpje muesli (granola) met magere yoghurt willen maken kan dat ook in de Airfryer. Heerlijk met een geroosterde appel en wat pindakaas is dit de ideale starter in de morgen. Pindakaas bevat zeer veel vitamines K.A.D.E..

Was de appels en snijd ze in plakken van 5 mm dik.

Haal ze door het sap van de geperste citroen. Smeer de appelplakken in met de pindakaas en leg op 4 plakken wat muesli.

Maak er een soort burger van en leg ze in een voorverwarmde Airfryer (200°C / 5 min.).

Doe de rest van de muesli met wat yoghurt in een schaalpje.

Appel-pannenkoekjes.



Menugang: Ontbijt-
gerecht
Keuken: Amerikaanse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: BudgetKoken.eu

Ingrediënten

2 appels, grote,
geschild, in dunne
plakjes
- boter of olie
2 eieren
1 tl kaneel
400 ml melk
200 g pannenkoekenmix
2 el suiker

Vorb.tijd: 15 min.
Bereidingstijd: 20 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 pannenkoekenmix in een grote mengkom.

Voeg de melk en eieren toe en mix het geheel tot een glad beslag.

Is het beslag te dik?

Voeg dan een beetje extra melk toe tot de gewenste dikte bereikt is.

Je kunt de appels schillen en in dunne plakjes snijden, terwijl je beslag rust.

Meng in een kleine kom de suiker en de kaneel en bestrooi de appelplakjes ermee (dit zorgt niet alleen voor extra smaak, maar helpt ook om de appels een licht gekarameliseerde textuur te geven tijdens het bakken).

Verhit een beetje boter of olie in een koekenpan op een middelhoog vuur.

Schep een kleine hoeveelheid beslag in de pan en leg enkele appelplakjes op het beslag voordat de bovenkant begint te stollen.

Bak de pannenkoek tot de onderkant goudbruin is, draai hem dan voorzichtig om en bak de andere kant.

Tips:

- Serveer de warme appelpannenkoekjes met een beetje poedersuiker of je favoriete siroop.
- Een bolletje vanille-ijs erbij kan ook fantastisch zijn als dessert.

Appel-yoghurt-pannenkoeken.



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

Ingrediënten

2 appels (Jonagold)
200 g bloem, tarwe-
2 eieren
2 el honing
4 el olie, olijf-, milde
75 ml water
350 g yoghurt, Griekse
stijl, 10%
- zout

Bereidingstijd: 25 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 520
Eiwit: 13 g
Koolhydraten: 57 g
w/v suikers: 20 g
Natrium: - mg
Vet: 24 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 9 g
Vezels: 3 g
Groente: - g
Zout: 0,2 g

Bereiding.

Zeef de bloem met evt.een snuf zout boven een grote beslagkom.
Voeg de eieren en 150 g yoghurt toe en roer het geheel met een garde tot een glad beslag.
Schenk er nogmaals 150 g yoghurt en het water erbij en roer het opnieuw glad.
Boen de appels schoon en verwijder met de appelboor het klokhuis.
Snijd 12 ringen van 1 cm dik uit de appels.
Verhit de helft van de olie in een koekenpan.
Prik 1 voor 1 de helft van de appelringen aan een vork en doop ze helemaal in het beslag.
Draai ze een beetje rond, zodat het beslag gelijkmatig wordt verdeeld.
Bak ze vervolgens 6 min. op een middelhoog vuur (keer na 3 min.).
Herhaal dit met de rest van de appelringen.
Besprenkel de appelpannenkoeken met de honing en serveer ze met de rest van de yoghurt.

Tip:

Lekker met gemalen kaneel.

Argentijnse kaasbollen.



Menugang: Bij-, lunch-,
ontbijtgerecht
Keuken: Argentijnse
Personen: 8
Sterren: ***
Bron:
Receptenbundel.nl

Ingrediënten

1 ei
350 g bloem
3 el boter
170 g kaas, belegen,
geraspte
180 ml melk

Bereidingstijd: 40 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 175°C.
Meng het ei, de melk, de kaas en de boter in
een grote kom.
Voeg de bloem toe en kneed het geheel tot een
deeg gedurende 2 min. op een met bloem
bestoven werkblad.
Rol het deeg tot balletjes van ca. 5 cm
doorsnede en leg ze op een met bakpapier
belegde bakplaat
Bak de kaasbollen in de voorverwarmde oven
ongeveer 10-15 min. (tot ze goudbruin zijn).

Avocadotoast met geraspt ei.



Menugang: Ontbijt-,
lunchgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: AllerHande,
Boodschappen, SPAR

Ingrediënten

2 avocado's
1 el bieslook, fijngehakt
4 sn brood, volkoren-
1 citroen, rasp/sap van
2 eieren
2 el olie, olijf-, extra
vergine
4 tl sriracha

- rasp, grove

Bereidingstijd: 15 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 350
Eiwit: 9 g
Koolhydraten: 17 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 26 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 4 g
Vezels: 6 g
Groente: 90 g
Zout: 0,8 g

Bereiding.

Kook de eieren 8 min. in kokend water.
Giet ze af en spoel ze af onder de koude kraan.
Prak intussen het vruchtvlees van de avocado's
fijn met een vork in een kom.
Breng de avocado op smaak met 1 el olijfolie,
de citroenrasp, 1 el citroensap, wat zout en
versgemalen peper.
Pel de gekookte eieren.
Rooster de boterhammen en besprenkel ze met
de rest van de olijfolie.
Besmeer ze met een dikke laag van de geprakte
avocado.
Rasp de gekookte eieren grof boven de
boterhammen.
Bestrooi ze met zout en versgemalen peper.
Garneer ze met de sriracha en bieslook.

Baghrir - duizendgatenpannenkoekjes.



Menugang: Ontbijt-
gerecht, tussendoortje
Keuken: Marokkaanse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Boodschappen,
DekaMarkt

Ingrediënten

5 g baksoda
6 g gist, instant-
4 el honing
50 g meel, bak-, zelf-
rijzend
250 g meel, gries-
1 el suiker
475 ml water, lauw-
warm

Bereidingstijd: 25 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 30 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 345
Eiwit: 9 g
Koolhydraten: 75 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 1 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 0 g
Vezels: 2 g
Groente: - g
Zout: 0,2 g

Bereiding.

Meng in een blender, het water, de griesmeel, de bakmeel, de suiker, de instantgist en deg baksoda tot een glad pannenkoekbeslag. Dek het beslag af met vershoudfolie en laat het 30 min. op een warme plek rijzen.

Zet een grote, droge antiaanbakpan op een warmtebron en schep er direct 3 porties beslag van elk 1 pollepel in.

Zorg voor voldoende tussenruimte.

Laat de pannenkoekjes 4 min. bakken op een middelhoge stand (keer ze niet).

Was de pan af en spoel 'm koud onder stromend water voor je de volgende portie bakt (in een te hete pan stolt het beslag te snel en zullen er geen gaatjes ontstaan).

Serveer de pannenkoekjes lauw, besprenkeld met de honing.

Bananenbrood I.



Menugang: Lunch-,
ontbijtgerecht
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: -

Ingrediënten

225 g bakmeel, zelf-
rijzend
500 g bananen, rijpe,
geprakt
85 g boter
2 eieren, losgeroerd
¼ tl soda, dubbelkool-
zure
175 g suiker, basterd-,
gele
100 g walnoten, grof
gehakt
¼ tl 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.

Verwarm de oven voor op 180°C.
Bekleed een broodvorm van 1 l inhoud met
ingevet bakpapier.
Zeef het meel met de soda en het zout.
Roer de boter zacht met de suiker.
Klop er beurtelings was losgeroerd ei en wat
meel door.
Meng er de overige ingrediënten door tot u een
glad mengsel hebt.
Scheep het deeg in de vorm.
Bak het brood 1 uur 25 min. (tot het goudbruin
en ook van binnen stevig is).

Bananenpannenkoekjes met havermout.



Menugang: Ontbijt-
gerecht
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: ***
Bron:
AllesOverSportVoeding.be

Ingrediënten

1 banaan
2 eieren
4 el havermout
2 el honing
1 tl olie, plantaardige
2 el siroop, ahorn-

Bereiding.

*Een ideaal ontbijt voor een intensieve
trainingsdag.*

Prak de banaan heel fijn met een vork.

Klop de eieren los.

Meng ze met de banaan, de havermout en de
honing.

Verwarm de olie in een pan met antiaanbaklaag
en bak kleine pannenkoekjes met het beslag.

Serveer de pannenkoekjes met ahornsiroop.

15

Vorb.tijd: 15 min.
Bereidingstijd: 15 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

Bietensmoothie.



Menugang: Lunch-,
ontbijtgerecht, tussen-
doortje
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: PaleoLeven.nl

Ingrediënten

1 banaan, bevroren
100 g bessen, blauwe
2 bieten, gekookte,
koude
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.

Doe alle ingrediënten in een blender en mix tot een gladde massa.

Boterham romige kruidenspread.



**Menugang: Ontbijt-
gerecht**
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: ***
**Bron: Lekker Gezond
Magazine**

Ingrediënten

12 spr bieslook
1 boterham, volkoren
- halvarine
1 hv rucola
1 el zuivelspread, light

Bereiding.

Was de bieslook en snijd de sprieten fijn.
Besmeer de boterham met halvarine en
zuivelspread.
Verdeel de bieslook en rucola over de
boterham.

Bereidingstijd: 5-10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 115
Eiwit: 6 g
Koolhydraten: 15 g
w/v suikers: 1 g
Natrium: - mg
Vet: 3 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 2 g
Vezels: 3 g
Groente: - g
Zout: 0,5 g

Börek.



Menugang: Bij-, hoofd-,
ontbijtgerecht
Keuken: Albanese
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: DeBalkan.nl

Ingrediënten

50 g boter, gesmolten
500 g deeg, filo-
1 ei
200 g kaas, feta-
100 ml melk
- peper, naar smaak
200 g spinazie
- zout, naar smaak

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.

Verwarm de oven voor op 180°C.
Laat de spinazie slinken in een pan met een beetje olie.
Knijp daarna het overtollige vocht eruit en hak de spinazie fijn.
Verkruimel dan de fetakaas en meng deze met de gehakte spinazie in een kom.
Leg een vel filodeeg in de ovenschaal en bestrijk deze met gesmolten boter.
Leg aansluitend een tweede vel filodeeg op het eerste vel en bestrijk ook met boter.
Herhaal dit proces met nog 8 vellen filodeeg.
Verdeel vervolgens het spinazie-feta mengsel gelijkmatig over het laatste vel filodeeg.
Vouw de zijkanten van het filodeeg dan naar binnen en rol het deeg op tot een strakke rol.
Bestrijk de bovenkant van de börek daarna met gesmolten boter.
Bak de börek vervolgens in de voorverwarmde oven gedurende 30 min. (tot het goudbruin en knapperig is).
Haal de börek uit de oven en laat het enkele min. afkoelen voordat je het in plakjes snijdt.
Serveer de börek warm.

Broodpudding van luxe stol met rood fruit en ahornsiroop room.



Menugang: Ontbijtgerecht

Keuken: -

Personen: 6

Sterren: ***

Bron: Lidl

Ingrediënten

50 g bessen, blauwe
½ el boter, room-, om in te vetten
2 eieren
50 g frambozen
1 Kerststol (1kg)
450 ml room
150 ml siroop, ahorn-
1 el suiker
1 zk suiker, vanille-
1 snf zout

- ovenschaal of bakvorm

Bereidingstijd: 55 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 160°C.

Vet een ovenschaal of bakvorm in met de boter.

Snijd de luxe stol in halve plakken.

Kluts de eieren met 200 ml room, de suiker, de vanillesuiker en een snufje zout los in een ruime kom.

Haal de plakken luxe stol door het mengsel en zet ze in de ovenschaal of bakvorm.

Giet het restant roommengsel over de plakken. Bak de stol in de voorverwarmde oven 30 min. af tot het room-eimengsel is gestold.

Klop intussen 250 ml room lobbij met 50 ml ahornsiroop.

Haal de broodpudding uit de oven en schenk de resterende ahornsiroop erover.

Laat het gerecht 10 min. afkoelen en versier het met de frambozen en de blauwe bessen.

Croissantjes met truffelroerei.



Menugang: Brunch-,
ontbijtgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Boodschappen.nl,
Coöp

Ingrediënten

1 el boter
50 g crème fraîche
4 croissants, open-
gesneden
6 eieren
- peper, versgemalen
1 el peterselie, fijn-
gehakt
1 el tapenade, (truffel-)
- zout

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 370
Eiwit: 15 g
Koolhydraten: 19 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 26 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 14 g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: 0,8 g

Bereiding.

Klop de eieren met de crème fraîche en (truffel)tapenade los met een vork.
Verhit de boter in een koekenpan en schenk het eimengsel erin.
Zet de warmtebron laag en roer totdat het ei net niet helemaal gestold is.
Breng het ei op smaak met zout en versgemalen peper.
Bestrooi het ei met de peterselie en schep het roerei op de croissantjes.

Egg in the hole (airfryer).



Menugang: Lunch-,
ontbijtgerecht
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: ***
Bron:
Airfryerrecepten 3,
AirFryingFoodie.com

Ingrediënten

1 sn brood
1 ei
- kaas, geraspte
- peper, versgemalen

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.

Sommige hapjes uit de Airfryer zijn zo makkelijk te maken in zo weinig tijd. Neem nou bijvoorbeeld 'Egg in the Hole'. Dit is een gebakken ei in een boterham waar een rondje uit is gestoken. Dit wordt gebakken met een laagje kaas in de Airfryer.

Zet het bakje in de Airfryer en maak dit heet (5 min.-200°C).

Strooi wat geraspte kaas op de bodem van het bakje en bak dit (5 min.-200°C).

Steek met een glas een gat uit een boterham en leg deze op de kaas.

Tik een ei in het gat en bestrooi naar wens met geraspte kaas.

Bak dit af (6 min.-200°C).

Eiwitrijke havermout wafels.



Menugang: Lunch-,
ontbijt-, nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: EefjesFinest.com

Ingrediënten

4 snf bakpoeder
- bakspray
4 eieren
40 g eiwitpoeder,
vanille-
4 eiwitten
140 g havermout, fijne
4 snf kaneel
4 sch melk
4 snf zout

- wafelijzer

Optioneel voor de toppings:

- fruit
- jam, bosbessen-
- plakjes banaan met
pindakaas
- yoghurt met granola

Bereiding.

Verwarm het wafelijzer voor.

Voeg alle ingrediënten bij elkaar en meng ze goed door elkaar.

Spray bij iedere wafel het wafelijzer in met de bakspray.

Bak van het beslag 8 wafels (2-3 min.; als de wafels lichtbruin zijn, zijn de wafels klaar!

Leg ze op 4 borden en serveer ze met een topping (naar ieders zin).

Tips:

- Maak de havermout fijn met een keuken-machine.
- Je kunt de havermout ook vervangen door een andere meelsoort zoals amandel, spelt, of boekweit.

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

French toast - wentelteefjes.



Menugang: Ontbijt-
gerecht
Keuken: Amerikaanse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Lekkerbekken met
een knipoog

Ingrediënten

80 g boter
8 sn brood, wit, oud-
bakken
3 eieren
6 mp kaneel
2½ dl melk (evt. lauw)
(4 tl suiker)

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 de eieren los met (evt. de suiker), de kaneel en de melk.
Snijd de bovenkant van de sneetjes brood recht af.
Haal de sneetjes brood aan beide kanten door het eimengsel.
Leg de sneetjes brood op elkaar en bedruip ze nog een keer.
Laat boter lichtbruin worden in een koekenpan.
Bak de sneetjes brood om de beurt in nieuwe boter vlug aan beide kanten lichtbruin.
Strooi de suiker op de wentelteefjes.

Gebakken eieren met ham en kaas.



**Menugang: Ontbijt-
gerecht**
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: ***
Bron: Zomerse recepten

Ingrediënten

2 eieren
2 pl ham (vegetarische)
2 pl kaas, komijne-, 30+
1½ el olie
- paprikapoeder

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.

Verhit de olie in een pan.
Bak hierin eerst de plakken ham voorzichtig.
Breek daarop de eieren (probeer de dooier heel te houden).
Bak de eieren goed gaar, leg dan de plakken kaas erop en laat die nog wat smelten.
Bestrooi ze tenslotte met paprikapoeder.

Gerookte forefilet met rode bietensalade.



Menugang: Ontbijt-
gerecht
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: ***
Bron: ZomerSlank-
recepten

Ingrediënten

2 el azijn
2 bieten, rode, kleine,
gekookte
100 g forefilets,
gerookte
1 el olie, olijf-
- peper, versgemalen
75 g rucola
2 tl sesamzaad
- 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.

Verwarm een droge koekenpan op een matig vuur en rooster het sesamzaad goudbruin. Pel de rode bieten en snijd ze in lucifer-dunne reepjes.

Was de rucola en meng dit met de bieten. Klop de azijn, de olie en zout en versgemalen peper naar smaak tot een dressing.

Verdeel de salade over een bord en schenk de dressing erover.

Bestrooi de salade met het sesamzaad en leg de forefilets er bovenop.

Gerstmuesli met aardbeien.



Menugang: Ontbijt-
gerecht
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Vegetarisch basis-
kookboek

Ingrediënten

500 g aardbeien
50 g gierstvlokken
1 l yoghurt

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: 21 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.

Omdat gierstvlokken tamelijk stug zijn, kunt u ze het beste een nacht tevoren weken in de yoghurt.

Verdeel voor het ontbijt de yoghurt over 4 diepe borden of schaaltes.

Ontkroon de aardbeien en snijd ze in tweeën. Schep de aardbeien door de muesli.

Good ol' boterham.



Menugang: Ontbijt-
gerecht
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: ***
Bron: De Vegan
Revolution

Ingrediënten

½ banaan
2 sn brood, volkoren
1 el hummus
6 pl komkommer
(- evt. peper, zwarte,
versgemalen
1 el pindakaas

Bereiding.

Smeer een snee brood in met de hummus en verdeel er de komkommer in plakjes over heen. Strooi er evt. wat versgemalen zwarte peper over.

Smeer de andere snee brood in met pindakaas en verdeel hierover de banaan in plakjes.

Bereidingstijd: 5 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

Grapefruitsap met half droge bruisende champagne.



Menugang: Drank,
ontbijtgerecht
Keuken: Scandinavische
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: -

Ingrediënten

- champagne, half droge, bruisende
 - sap, grapefruit-
-

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.

Lekker voor het nieuwjaaronbijt, maar ook voor een rustige zondagochtend.

Vul 4 flutes voor de helft met grapefruitsap.
Vul de flutes aan met de champagne.

Tip:

Gebruik in plaats van champagne eens champenoise.

Griesmeel pap of -pudding.



Menugang: Ontbijt-
gerecht
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: ***
Bron: Judith Rolf

Ingrediënten

150 g griesmeel
1 el honing, koud
geslingerd
½ l melk, geiten-
- noten, hazel-
- noten, para-
2 mp vanille

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.

Hak de noten in stukjes.
Doe de melk in een pan en voeg de tarwegries,
de vanille en de honing toe.
Blijf roeren tijdens het verhitten.
Draai, als de pap kookt, het vuur op de laagste
stand.
Tarwegries neemt 2 à 2½ keer toe in zijn
volume.
Vindt je de pap te dik worden?
Voeg dan wat water toe.
Na 7 min. is de pap klaar en kan deze bestrooid
worden met de noten.

Als je de pap in de koelkast bewaard wordt het
een griesmeelpudding welke ook koud erg
lekker is om te eten.

Tips:

- Vervang de geitenmelk eens door
amandelmelk, rijstemelk of sojamelk zonder
suiker.
- Vervang de hazel- en paranoten eens door
andere ongebrande en ongezouten noten.

Hartige krans met gehakt.



Menugang: High tea,
lunch-, ontbijtgerecht
Keuken: -
Stuks: 10-12
Sterren: ***
Bron: LeukeRecepten.nl

Ingrediënten

2 bl deeg, croissant-
1 ei
300 g gehakt, runder-
50 g kaas, feta-
1 tn knoflook,
uitgeperst
1 snf komijn
1 el meel, paneer-
1 paprika, in kleine
stukjes
1 snf paprikapoeder
1 snf peper
5 el pistachenootjes
ongezouten
1 snf zout

Bereiding.

Verwarm de oven op 200°C.
Meng het gehakt met de stukjes paprika, de
knoflook, een snuf peper, zout, paprikapoeder,
komijn, paneermeel en 3 el fijngehakte
pistachenootjes.
Haal het croissantdeeg uit de verpakking en
maak de driehoeken los.



Zet een vrij groot glas in het midden van de
bakplaat met bakpapier en leg daar de
driehoeken croissantdeeg op, overlap ze iets.
Verdeel het gehakt over het midden van de
krans.
Kruimel er wat feta over.



Vouw de punten van het deeg over de vulling
en druk ze iets onder de krans vast.
Bestrijk de bovenzijde met het losgeklopte ei
en bestrooi de bovenzijde met de rest van de
pistachenootjes.
Bak de krans ca. 20 min. in de oven.

Bereidingstijd: 20 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

Havermout met appel (voor onderweg).



Menugang: Ontbijt-
gerecht
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: ***
Bron: Florum, Peter
Mecklenfeld

Ingrediënten

2 el appelmoes
50 g havermout
(Quaker)
1 el honing
½ tl kaneel
100 ml melk, amandel-
1 hv rozijnen
100 g yoghurt, Griekse

1 pot, met afsluitbare
deksel

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.

Dit ontbijt lijkt bijna op een toetje! Er zit bijna geen suiker in maar smaakt toch heerlijk zoet. De smaak heeft ook veel weg van appeltaart. Daarnaast zitten voldoende vezels en vitamines in dit ontbijt. De basis van het recept is havermout. Havermout komt oorspronkelijk van de plant haver (Avena Sativa) en wordt al lange jaren geteeld in Nederland. De haver werd voordat deze gebruikt werd in Nederland jaren geteeld in Zuidoost-Europa en Azië. Er zijn verschillende soorten haver maar we kennen vooral de havervlokken die je kunt eten en gebruiken voor in de keuken.

Het ontbijt kun je het beste één dag van te voren klaarmaken.
Neem de pot met afsluitbare deksel en doe als eerste de havermout in de pot en daarna de yoghurt.
Voeg als derde de appelmoes en als vierde de rozijnen toe.
Voeg daarna de amandelmelk toe.
Voeg voor extra smaak de honing toe en strooi als laatste de kaneel op de top.
Sluit de pot goed af met de deksel en zet hem in de koelkast.
De volgende ochtend kun je het ontbijt meenemen (let goed op dat de deksel van de beker goed dicht zit, want dat voorkomt lekken; neem ook een lepel mee van huis).

Havermoutpap geraspte appel, walnoten en kaneel.



Menugang: Ontbijt-
gerecht

Keuken: -

Personen: 2

Sterren: ***

Bron: Judith Rolf

Ingrediënten

1 appel
2 dadels
- havervlokken, grove
2 tl kaneel
¼ l melk, geiten-
2 mp vanille
20 walnoten

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.

Vul 2 kommen voor 2/3 met de grove havervlokken.

Laat de havermout een nacht van te voren weken in de kommen of in een schaal met water.

Het is van belang dat de havermout goed onder water staat.

Voeg hier de 2 dadels aan toe welke je in kleine stukken snijdt en er door heen roert.

De zoete smaak van de dadel trekt zo alvast in het water en de havermout.

Voeg de geweekte havermout toe aan een pannetje (vocht wat nog niet is opgenomen door de

havermout mag je erbij schenken).

Voeg de geitenmelk toe met de kaneel en de vanille.

Breng het geheel aan de kook.

Laat de pap al roerend doorkoken totdat een mooie gebonden pap ontstaat.

Is de pap te dik dan kun je altijd wat extra melk of water toevoegen.

De pap is meestal binnen 4 min. goed warm en gebonden.

Was de appel en rasp deze.

Vermeng de appelrasp met de pap en bestrooi de pap met de walnoten welke je in stukjes verkruimelt.

Tip:

Vervang de geitenmelk eens door amandelmelk, havermelk of quinoamelk zonder suiker.

Haverrijstpannenkoekjes met kwark en bessen.



Menugang: Ontbijt-
gerecht
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: **
Bron: Lassie

Ingrediënten

50 g bakmeel zelfrijzend
75 g bessen, blauwe
- munt
1 ei
6 el kwark, magere
50 g Lassie Haverrijst
2 el olie, zonnebloem-
½ zk suiker, vanille

Bereidingstijd: 25 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 785
Eiwit: 27 g
Koolhydraten: 80 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 38 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 6 g
Vezels: 8 g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Kook de haverrijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Laat de rijst goed uitlekken en iets afkoelen.

Klop intussen een glad beslag van het ei, 4 el kwark, het bakmeel en de vanillesuiker. Schep er de haverrijst door.

Verhit in een koekenpan de olie.

Schep bergjes beslag in de pan.

Verdeel wat blauwe bessen over het beslag en bak de pannenkoekjes in 2-3 min. per kant goudbruin en gaar.

Leg de pannenkoekjes op een bord.

Garneer met de rest van de kwark, blauwe bessen en evt. munt.

Tips:

- Extra eiwitten toevoegen? Voeg een scoop van je favoriete proteïne poeder toe aan het beslag.
- Lekker met een straaltje honing.
- Verkruimel 2 plakjes gebakken kalkoenbacon boven de pannenkoekjes voor een hartig accent.

Healthy power omelet.



Menugang: Ontbijt-
gerecht
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: ***
Bron: -

Ingrediënten

½ avocado
1 hv basilicum, verse
2 eieren
½ tl honing
30 g kaas, geiten-
1 el melk, (rijste-)
2 tl olie, kokos-
½ tl oregano,
gedroogde
(peper, cayenne-)
1 hv spinazie, baby-
1 hv walnoten
- zout, zee-

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 de eieren, de melk, de oregano, 1 snf zeezout en evt. peper met een garde luchtig. Voeg de fijngesneden basilicum toe aan het mengsel.
Verhit de kokosolie in een pan en voeg het eimengsel toe.
Leg de spinazie op het eimengsel.
Bestrooi de omelet met de kleingesneden avocado, de klein gehakte walnoten, de verbrokkelde geitenkaas en de honing.

Hüttenkäse met kaneel en noten.



**Menugang: Ontbijt-
gerecht**
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
**Bron: ZomerSlank
recepten**

Ingrediënten

150 g Hüttenkäse
1 tl kaneel
**40 g noten, gehakte,
naar keuze**
(- zoetstof)

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.

Meng alle ingrediënten in een kom.
Voeg, indien gewenst, een beetje zoetstof toe
om het gerecht op smaak te brengen.

Hüttenkäse met noten.



**Menugang: Ontbijt-
gerecht**
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Ontbijtrecepten

Ingrediënten

10 hazelnoten
200 g Hüttenkäse
½-1 el olie, noten-

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.

Hak de hazelnoten in stukjes.
Meng de Hüttenkäse met de notenstukjes.
Roer er tenslotte de olie door.

Kaassalade.



**Menugang: Ontbijt-
gerecht**

Keuken: -

Personen: 1

Sterren: ***

**Bron: ZomerSlank
recepten**

Ingrediënten

1 augurk, zure
50 g ham, in blokjes
50 g kaas, oude, in
blokjes
1 el olie, olijf- of
zonnebloem-
½ paprika, groene
- peper, versgemalen
1 el sap, citroen-
1 mp suiker of zoetstof
1 el uitjes, zilver-,
zoetzuur
2 el yoghurt
1 mp 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.

**Maak de paprika schoon en snijd het
vruchtvlees in reepjes.**

Snijd de augurk fijn.

**Doe de kaasblokjes, de hamblokjes, de paprika,
de augurk en de zilveruitjes in een kom en
vermeng alles goed met elkaar.**

**Maak een sausje van de yoghurt, de olie en het
citroensap.**

**Bring het sausje op smaak met zout,
versgemalen peper en (weinig) suiker.**

Giet het sausje over de kaassalade.

Kwark met blauwe bessen en pangranola.



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

Ingrediënten

40 g amandelen,
ongebrande
2 bananen
200 g bessen, blauwe,
diepvries
40 g havermout,
volkoren, grof
½ tl kaneel, gemalen
800 g kwark, magere
1 el olie, olijf-, milde
1½ el pindakaas,
naturel, 100%
25 g rozijnen

Bereiding.

Meng de kwark met de blauwe bessen.
Verhit de olie in een koekenpan met anti-
aanbaklaag en bak de havermout ca. 6 min.
op een middelhoog vuur (roer regelmatig).
Hak ondertussen de amandelen grof en voeg
die samen met de rozijnen en kaneel de
laatste 2 min. toe aan de havermout
(pangranola).
Roer de pindakaas erdoor en laat het op een
bord in ca. 5 min. afkoelen tot kamer-
temperatuur.
Snijd ondertussen de bananen in schuine
plakken van ca. een ½ cm dik.
Verdeel de kwark over 4 kommen.
Verdeel de banaan erover en bestrooi het met
de pangranola.

Tips:

- Maak een dubbele hoeveelheid pangranola en bewaar de granola in een goed afgesloten pot.
- In plaats van zelfgemaakte pangranola kun je ook geroosterde muesli zaden of geroosterde muesli aardbei gebruiken.

Bereidingstijd: 15 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 380
Eiwit: 24 g
Koolhydraten: 38 g
w/v suikers: 26 g
Natrium: 80 mg
Vet: 13 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 2 g
Vezels: 6 g
Groente: - g
Zout: - g

Luchtige frambozen-avocadotrifle met skyr.



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

Ingrediënten

1 avocado, rijpe
5 dadels, zonder pit
250 g frambozen
75 g muesli, rood fruit
450 g skyr, frambozen
en cranberry

Bereidingstijd: 15 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 323
Eiwit: 15 g
Koolhydraten: 42 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 9 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

*Skyr is een heerlijke yoghurt in IJslandse stijl.
Lekker romig van smaak en toch 0 procent vet!.*

Meng de skyr met 50 g muesli en verdeel het over 4 glazen.

Snijd het vruchtvlees van de avocado in stukken.

Verdeel de dadels en avocado over de glazen. Strooi er de frambozen en tot slot de rest van de muesli over.

Tip:

Meng in plaats van de muesli 4 el chiazaad door de skyr.

Luxe avocado toast met tuinerwten-pesto, dille, zalm en een eitje.



Menugang: Brunch-,
ontbijtrecept
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Lidl

Ingrediënten

2 avocado's
½ brood, bâtard-, in
sneetjes
1 citroen, geraspt en
uitgeperst
10 g dille
4 eieren
100 g erwten, tuin,
ontdooïd
- peper
100 g pesto, verse
100 g zalm, gerookte
- zout

Bereiding.

Kook de eieren 7 min.
Laat ze vervolgens schrikken onder koud
stromend water.
Pel de eieren en snijd ze doormidden.
Snijd het bâtard-brood in sneetjes en rooster
deze in een broodrooster.
Halveer de avocado's en verwijder de pit
voorzichtig met een scherp mes of een lepel.
Lepel vervolgens het vruchtvlees uit de schil.
Snijd het vruchtvlees van 1 avocado in dunne
plakjes en besprenkel deze met de helft van het
citroensap.
Pureer met een staafmixer het vruchtvlees van
de andere avocado samen met de verse pesto,
tuinerwten, citroenrasp, het resterende
citroensap en de verse dille tot een
avocadospread.
Besmeer de sneetjes toast met de
avocadospread en verdeel de gerookte zalm en
een half eitje erover.
Breng op smaak met zout en peper.
Decoreer de toastjes met mooie waaiertjes van
de plakjes avocado.

Tip:

Avocado toast is ook heerlijk met serranoham.



Bâtard-brood

Bereidingstijd: 15
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

Magere kwark met limonadesiroop.



Menugang: Ontbijt-
gerecht
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: ****
Bron: ZomerSlank
recepten

Ingrediënten

150 g kwark, magere
1 el lijnzaad
- siroop, limonade-,
suikervrije
50 ml yoghurt, soja-,
naturel

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.

Meng alle ingrediënten met elkaar (gebruik eventueel een mixer voor een luchtig resultaat).

Matcha-mangosmoothie.



**Menugang: Ontbijt-
gerecht**
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: ***
Bron: Simon Lévelt

Ingrediënten

1 banaan
**250 g mango (uit de
diepvries)**
2 tl Matcha Garucha
350 ml melk, amandel-

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 mango en banaan in stukjes en stop ze in de blender.
Schenk de amandelmelk er bij en voeg de Matcha Garucha toe.
Mix alles door elkaar tot je een gladde smoothie hebt.

Muesli kwarkbollen.



Menugang: Brunch-,
ontbijtgerecht
Keuken: -
Stuks: ca. 10
Sterren: ***
Bron:
UitPaulinesKeuken.nl

Ingrediënten

5 abrikozen, gedroogde
2 tl bakpoeder
200 g bloem, spelt-
2 eieren
2 x 25 g havervlokken
1 tl kaneel
250 g kwark
40 g noten, gemengde
50 g rozijnen
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.

Verwarm de oven voor op 180°C (hete lucht).
Meng de kwark en de eieren door elkaar.
Voeg de speltbloem, het zout, het bakpoeder en de kaneel toe en meng het nog even kort in je keukenmachine (met een spatel mengen kan ook).
Hak de noten grof, snijd de abrikozen in stukjes en meng dit samen met de rozijnen door het deeg.
Voeg 25 g havervlokken toe en meng het nog even kort door elkaar.
Bekleed een bakplaat met bakpapier.
Verdeel het deeg met een ijsschep of 2 lepels over de bakplaat.
Garneer de bovenkant met de resterende havervlokken.
Bak de kwarkbollen in 18-20 min. goudbruin in de voorverwarmde oven.

Tip:

Serveer de mueslibroodjes met roomboter en kaas.

Omelet met avocado.



Menugang: Ontbijt-
gerecht
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: ***
Bron: dr. Frank

Ingrediënten

½ avocado
2 eieren
1 pl ham, achter-,
gegrilde
½ el olie, olijf-
- peper, versgemalen
2 tomaten
- zout

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 388
Eiwit: 19 g
Koolhydraten: 4 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: 28 g
w/v verzadigd: 5 g
Vezels: 6 g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Klop de eieren los met wat peper en zout.
Snijd de tomaten in dunne plakjes.
Schil de avocado en snijd het vruchtvlees.
Doe de avocadostukjes bij het eimengsel en roer het voorzichtig door.
Verwarm de olie in een bakpan met anti-aanbaklaag.
Giet het eimengsel erin.
Leg de tomaatplakjes op het eimengsel.
Leg de ham daar weer bovenop.
Laat het geheel in ca. 10 min. langzaam garen.

Omelet met diverse paddestoelen.



**Menugang: Ontbijt-
gerecht**

Keuken: -

Personen: 2

Sterren: ***

Bron: Judith Rolf

Ingrediënten

1 ds bospaddestoelen
1 klnt boter, room-
(gras)
4 eieren
(- evt. kiemgroenten)
1 ds oesterzwammen
(of shiitake)
- peper, versgemalen
- 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.

Breek de eieren in een kom en kluts ze met een vork door elkaar.

Voeg versgemalen peper en zout naar smaak toe.

Veeg de paddestoelen schoon met een keukenpapiertje en snijdt de paddestoelen in kleine stukjes.

Zet een koekenpan op het vuur en laat een klontje roomboter smelten.

Voeg de paddenstoelen toe, als de roomboter gesmolten is en laat deze garen (ca. 2 min.).

Voeg daarna de geklutste eieren toe.

Laat het geheel zachtjes bakken/garen totdat het ei-wit en -geel niet meer vloeibaar is.

Serveer evt. met een pluk kiemgroenten naar keuze (bijv. alfalfa of tuinkers).

Ontbijt smoothie.



Menugang: Ontbijt-
gerecht
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: ***
Bron: De Vegan
Revolution

Ingrediënten

200 g andijvie en/of
spinazie, versie
1 avocado
1 banaan
1 blkj gember, verse,
geschild (1x1 cm)
2 el havermout
100 ml melk,
plantaardige
100 ml water
1 el zaad, chia-
1 el zaad, lijn-
1 el zonnebloempitten

Bereiding.

Geef je dag een kickstart met deze gezonde groene smoothie.

Doe alle ingrediënten in een blender en blend totdat het een vloeibaar geheel is. Voeg eventueel meer water toe om te verdunnen.

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

Ontbijtshake met blauwe bessen (rustdag).



**Menugang: Ontbijt-
gerecht**
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
**Bron: Sportgericht
kookboek**

Ingrediënten

200 g bessen, blauwe
2 crackers, volkoren-
2 tl grenadine
3 el havermout
(ongekookt)
1 kiwi
1 hv munt, verse
200 g yoghurt, magere

(1 hv = 1 handvol)

Bereiding.

Mix de yoghurt met de bessen, de havermout, de grenadine, de munt en de kiwi in de blender tot een luchtige shake.
Mix er eventueel wat ijsblokjes bij.
Serveer met crackers om te dippen.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 415
Eiwit: 15 g
Koolhydraten: 80 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 5 g
w/v onverzadigd: 5 g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Oosterse omelet.



Menugang: Ontbijt-
gerecht
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: ***
Bron: ZomerSlank
recepten

Ingrediënten

1-2 el bak- en braad-
product, vloeibaar
2 eieren
3 pl ham
50 g kaas, geraspte
1 tl kerrie
½ el ketjap
- peper, versgemalen
1 el uitjes, gebakken
(kant en klaar)
- 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 eieren in een kom, voeg versgemalen
peper, de kerrie en de ketjap toe.

Klop dit lekker luchtig!

Snijd de ham in blokjes.

Voeg de hamblokjes met de gebakken uitjes toe
aan het eimengsel.

Roer dit nogmaals goed door.

Bak het mengsel aan beide zijden goudbruin.

Strooi, als de omelet bijna klaar is, de geraspte
kaas er op.

Verwarm de omelet tot de kaas gesmolten is.

Oude kaas omeletjes met tuinkers.



**Menugang: Ontbijt-
gerecht**

Keuken: -

Personen: 4

Sterren: ***

Bron: Jumbo

Ingrediënten

4 broodjes, kaiser-
2 el crème fraîche
3 eieren
75 g kaas, oude, 48+
(Wapenaar Goudse)
4 el olie, olijf-
- peper, versgemalen
2 el tuinkers

Bereidingstijd: 20 min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: 394

Eiwit: 15 g

Koolhydraten: 29 g

w/v suikers: 1 g

Natrium: - mg

Vet: 24 g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: 9 g

Vezels: 2 g

Groente: 5 g

Zout: 1 g

Bereiding.

Klop de eieren los.

Rasp de kaas en meng die met de eieren.

Klop er de crème fraîche door.

Breng het op smaak met versgemalen peper.

Verhit de olie in een grote koekenpan.

Bak van het eimengsel 4 kleine omeletjes.

Snijdt de broodjes doormidden.

Leg de omeletjes op de broodjes en bestrooi ze met de tuinkers.

Pancakes - Amerikaanse ontbijtpannenkoeken.



**Menugang: Ontbijt-
gerecht**
Keuken: Amerikaanse
Personen: 4
Sterren: ****
Bron: ReceptenEnZo.nl

Ingrediënten

1 el bakpoeder
225 g bloem
30 g boter
2 eieren, scharrel-,
losgeklopt
3 dl melk
1 tl suiker
1 sn zout

Bereidingstijd: 40 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.

Meng alle ingrediënten door elkaar in een blender (of gebruik een mixer).
Laat het beslag zo'n 20 min. staan.
Giet wat van het beslag in een koekenpan.
Draai de pannenkoek om zodra de bovenkant begint te blazen en er belletjes ontstaan.
Na een minuut is de andere kant ook klaar.
Deze pannenkoeken worden origineel met ahornsiroop gegeten, maar gewone stroop of suiker mag natuurlijk ook.

Petulla - Albanese oliebol.



Menugang: Na-, ontbijt-
gerecht, tussendoortje
Keuken: Albanese
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Aljeta.com

Ingrediënten

10 g bakpoeder (baking
soda)
400 g bloem
2 eieren, middelgrote
- feta (als hartige
topping)
- honing (als zoete
topping)
3 el olie, olijf-, extra
vierge
- olie, zonnebloem- (om
te bakken)
4 el yoghurt, volle (of
kwark)
- zout, zee-

Bereiding.

Krokant van buiten, zacht van binnen: deze lekkernijen zijn perfect te combineren met een verscheidenheid aan zoete (honing, jam) en hartige (Feta) toppings.

Klop de eieren in een kom.

Voeg de yoghurt, de olijfolie, een snuf zout, de bakpoeder (baking soda), en de bloem toe.

Meng het goed totdat het deeg gevormd is, niet te stevig maar ook niet plakkerig in de handen. Zet het deeg een uurtje afgedekt op de verwarming (door de combinatie van baking soda en yoghurt gaat het deeg rijzen).

Rol het deeg uit op een met bloem bestoven oppervlak tot het ca. 0,5-1 cm dik is.

Gebruik een longdrinkglas dat ondersteboven is om ronde schijfjes uit het deeg te snijden.

Verhit wat olie in een pan op een middelhoog vuur.

Doe de schijfjes in de hete olie en schep met een eetlepel hete olie over de bovenkant van de petulla (je zult zien dat dit ervoor zorgt dat de petulla als luchtige balletjes worden).

Bak de petulla totdat ze goudbruin zijn aan beide kanten.

Serveer ze direct warm.

Kies je favoriete topping zoet of hartig (de mogelijkheden zijn eindeloos).

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

Rhode Island Johnny-cakes.



Menugang: Lunch-,
ontbijtgerecht,
tussendoortje
Keuken: Amerikaanse
Stuks: 20
Sterren: ***
Bron:
AmerikaanseKeuken.nl

Ingrediënten

- boter
240 g meel, maïs-
150 ml melk
1 el suiker
500 ml water
1 tl 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.

Breng het water aan de kook.
Meng het maïsmeel, de suiker en het zout in een kom.
Voeg het water toe en roer het goed door.
Voeg beetje bij beetje de melk toe en roer het weer goed door (het deeg moet iets dikker zijn dan pannenkoekendeeg).
Verhit een flinke klont boter in een koekenpan.
Scheep steeds 1 el deeg in de pan.
Bak de Johnny-cakes ca. 5 min. per kant tot ze goudbruin zijn.

Tip:

Lekker met een klontje boter en maple syrup.

Roerei (magnetron).



Menugang: Lunch-,
ontbijtgerecht
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: **
Bron:
Slimme centen voor
studenten

Ingrediënten

1 ei
- kaas, geraspte
¼ paprika, in stukjes
- peper, versgemalen
- peterselie
1 el room, slag-
- zout

Bereiding.

Neem een mok en voegt het ei, de paprika en de slagroom toe.
Voeg wat versgemalen peper, een klein snuffje zout en wat peterselie of geraspte kaas toe.
Roer het mengsel goed door elkaar en zet het 1 min. op 750 Watt in de magnetron.

Tip:

Voeg eens wat chilisaus toe voor wat extra smaak!

53

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

Roggebroodsandwich met aardbeien.



Menugang: Ontbijt-
gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Carta, Soepen en
sandwiches

Ingrediënten

250 g aardbeien
8 sn brood, rogge-
1 bkj hüttenkäse (200
g)
4 el jam, aardbeien-
8 bld munt, verse
4 bld sla, ijsberg-
1 zk suiker, vanille-

Bereiding.

Halveer de blaadjes sla.
Roer de vanillesuiker door de hüttenkäse.
Bestrijk de sneetjes roggebrood met jam en leg ze op
4 borden.
Leg op elk sneetje een stukje ijsbergsla en verdeel de
hüttenkäse erover.
Halveer de aardbeien en leg ze op de hüttenkäse.
Garneer de sandwiches met blaadjes munt.

54

Bereidingstijd: 15 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 290
Eiwit: 12 g
Koolhydraten: 53 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 4 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Roggesneetjes met verse kaas.



Menugang: Ontbijt-, lunch-, voorgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: -

Ingrediënten

2 schf ananas
4 sn brood, rogge-
4 gemberbolletjes,
gekonfijte
125 g kaas, room-,
verse
1 el siroop, gember-

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.

Vermeng de verse roomkaas met de gember-siroop.

Snijd de gemberbolletjes en één ananasschijf heel fijn en meng dit door de roomkaas.

Snijd de andere ananasschijf in 12 stukjes.

Verdeel het kaasmengsel over de roggebrood-sneetjes en versier deze met 3 stukjes ananas.

Tip:

Als gembersiroop kunt u het sap van de gekonfijte gemberbolletjes gebruiken.

Roodfruit-smoothie met verse munt.



Bereiding.

Pureer in een blender het rood fruit (aardbeien, frambozen en bessen) met de bananen, de volle yoghurt, de melk, verse munt en de honing tot een gladde smoothie.

Voeg naar smaak evt. meer honing toe.

Serveer de smoothie in grote glazen.

**Menugang: Drank,
ontbijtgerecht**
Keuken: -
Personen: 5
Sterren: ***
**Bron: Boodschappen,
Coöp, Deen**

Ingrediënten

2 bananen
250 g fruit, rood,
gemengd (diepvries)
2 el honing
200 ml melk
1 hv munt, verse
400 ml yoghurt, volle

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

Scones met cranberry-sinaasappel-jam.



Menugang: Brunch-,
ontbijtgerecht, tussen-
doortje
Keuken: -
Stuks: 4-6
Sterren: ***
Bron: Boodschappen.nl,
Food & friends

Ingrediënten

1 tl bakpoeder
- bloem, om te
bestuiven
50 g boter
1 pt cranberrycompote
125 ml crème fraîche
1 ei
2 el likeur, sinaasappel-
of port, rode
225 g meel, bak-,
zelfrijzend
75 ml melk of melk,
karne-
1 sinaasappel, rasp en
sap van
2 el suiker of suiker,
basterd-, witte
- zout

- bakplaat, ingevet

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 220°C.
Meng het bakmeel met de bakpoeder, suiker en
een snuffje zout.
Voeg de boter toe en wrijf het met de
vingertoppen tot een fijn kruim.
Scheep het in een kom en maak een kuiltje in het
midden.
Klop in een andere kom het ei los met de melk
en houd 1 eetlepel van dit mengsel apart.
Giet de rest bij het meelmengsel en meng het
er met een vork doorheen.
Kneed het deeg goed door.
Voeg nog wat bloem toe als het deeg te
plakkerig is.
Rol 4-6 gelijke bolletjes van het deeg.
Verdeel ze over de bakplaat en druk ze plat tot
ca. 2½ cm hoog.
Bestrijk ze met het eimengsel en bak de scones
in de oven in 8-10 min. goudgeel en gaar.
Leg ze op een rooster en laat ze een beetje
afkoelen.
Verwarm intussen de cranberrycompote met de
sinaasappelrasp, -sap en -likeur (zonder te
koken).
Serveer de scones met de crème fraîche en de
jam.

Tip:

Deze scones serveer je met jam en crème
fraîche. Maar om de romige Engelse 'clotted
cream' te evenaren kun je een deel van de
crème fraîche ook vervangen door nog
romigere mascarpone.

Bereidingstijd: 15 min.
Grill-/oventijd: 10 min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 290
Eiwit: 6 g
Koolhydraten: 46 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 8 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 6 g
Vezels: 2 g
Groente: - g
Zout: 0,6 g

Scones met gemberboter en frambozen.



Menugang: Brunch-,
ontbijtgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Jumbo

Ingrediënten

2 el boter, room-
100 g frambozen
1 tl gember, bak-
2 tl muntblaadjes
4 scones, Engelse (met
rozijnen)
100 ml wijn, witte,
zoete

Bereidingstijd: 40 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 458
Eiwit: 10 g
Koolhydraten: 63 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 17 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Marineer de frambozen 30 min. in de zoete witte wijn en de fijngehakte muntblaadjes. Meng de fijngehakte bakgember door de zachte roomboter. Bak de scones af volgens de aanwijzingen op de verpakking. Snijd de scones open en besmeer de onderste helft met de gemberboter. Schep er de gemarineerde frambozen op.

Shakshuka.



Menugang: Hoofd-, lunch-, ontbijtgerecht
Keuken: Oosterse
Personen: 2
Sterren: ***
Bron: Chicks love food, Relax mama

Ingrediënten

1 tl chilipoeder
3 eieren
1 tn knoflook
1 tl komijnzaad
1 paprika, rode
1 tl paprikapoeder
1 tl peper, cayenne-
1 hv peterselie
400 g tomatenblokjes
1 el tomatenpuree
1 ui

Bereidingstijd: 30 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.

Pel en snipper de ui.
Pel de knoflook en snijd ook deze fijn.
Neem een diepe koekenpan of hapjespan, verhit er wat olijfolie in en fruit de ui even.
Snijd de paprika in stukjes en voeg die samen met de knoflook toe.
Bak die 2 min. mee.
Voeg de tomatenpuree en tomatenblokjes toe, zet het vuur laag en laat het geheel even pruttelen.
Voeg alle kruiden toe, incl. wat peper en zout en roer het goed door.
Maak een kuiltje in je saus, hier gaat je eerste eitje in.
Herhaal deze stap voor je overige eieren.
De eieren moeten nu pocheren in je saus.
Leg daarom een deksel op je pan, zet het vuur laag en laat de eieren in 6-8 min. pocheren.
Strooi tot slot wat fijngehakte peterselie over je shakshuka en serveer het in de pan.

Tips:

- Lekker met brood.
- Lekker bij een salade.

Speculaas-banaan pancakes.



Menugang: Ontbijtgerecht, snack, tussendoortje
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ****
Bron: DekaMarkt

Ingrediënten

4 bananen, rijpe, in plakjes
ca. 50 g boter
2 eieren
1 tl kruiden, koek-
300 g meel, bak-, zelfrijzend bak
250 ml melk, karne-
150 ml siroop, ahorn-
100 g speculaasjes

Bereidingstijd: 25 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 745
Eiwit: 16 g
Koolhydraten: 124 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 19 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 11 g
Vezels: 5 g
Groente: - g
Zout: 1,5 g

Bereiding.

Pureer 2 bananen met de speculaas, de eieren en de karnemelk met de staafmixer glad. Giet dit mengsel bij het bakmeel en roer het snel tot een glad beslag.

Verhit steeds een beetje boter in een grote koekenpan en giet een soeplepel beslag in de pan.

Leg er direct een paar plakjes banaan op. Keer de pancakes om zodra de randen gaar zijn en bak ze aan beide kanten goudbruin.

Voeg steeds weer een beetje boter toe zodat de pancakes niet aan de pan plakken.

Houd de gebakken pancakes warm onder aluminiumfolie.

Verhit intussen op een lage stand de rest van de boter met de ahornsiroop en speculaaskruiden tot de boter is gesmolten.

Leg per bord 3 pancakes op een stapeltje en giet de saus erover.

Tips:

- Vervang de ahornsiroop in deze pancakes eens door pannenkoekenstroop.
- Deze pancakes smaken ook heerlijk als dessert. Serveer ze dan met geklopte slagroom of een bolletje roomijs.

Speculaas-cruffins.



Menugang: Brunch-,
ontbijtgerecht, gebak,
tussendoortje
Keuken: -
Personen: 8
Sterren: ***
Bron: DekaMarkt

Ingrediënten

1 el boter, gesmolten
1 bl deeg, croissant-
1 tl kruiden, speculaas-
140 g speculaaspasta
1 snf zout

- muffinvormen, ingevet

Bereidingstijd: 40 min.
Grill-/oventijd: 20 min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 215
Eiwit: 3 g
Koolhydraten: 21 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 12 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 5 g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: 0,7 g

Bereiding.

Wat is een cruffin? Een cruffin is een kruising tussen een croissant (lekker luchtig) en bak je in een muffinvorm. Zo al lekker, maar meestal krijgt de cruffin ook nog een heerlijke vulling. Zoals deze met speculaaspasta!

Roer de speculaaspasta met de boter, speculaaskruiden en een snufje zout glad. Rol het croissantdeeg uit en bestrijk het deeg met het speculaasmengsel.

Laat aan één van de brede kanten 2 cm vrij. Rol het deeg in de lengte strak op en druk stevig aan, zodat de onbesmeerde rand plakt aan de rest van het deeg.

Rek de rol ietsjes uit, zodat alles overal even dik is.

Snijd de rol doormidden.

Duw de uiteinden van de gehalveerde rollen tegen elkaar en draai ze om elkaar heen.

Snijd de rol in 8 stukken en leg ze voorzichtig met de gelaagde kant naar boven in de holtes van de muffinvorm.

Laat ze 10 min. staan.

Verwarm intussen de oven voor op 200°C.

Bak de cruffins in de oven in ca. 20 min. goudbruin.

Spiced ginger latte smoothie.



Menugang: Ontbijt-
gerecht, tussendoortje
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: DekaMarkt

Ingrediënten

2 aardappelen, zoete
6 dadels, zonder pit
1 cm gember, verse
(- ijsblokjes)
1 tl kaneel
1 tl kurkuma
500 ml melk, amandel
- water
- zout

Bereiding.

Schil de zoete aardappelen.
Snijd ze in gelijke stukken.
Kook ze in water met een snufje zout in 20 min.
gaar.
Giet de aardappelen af en doe ze in de blender.
Laat voor koud gebruik de zoete aardappelen
eerst 15 min. afkoelen.
Was de gember en voeg die met de dadels toe
aan de aardappelen.
Schenk er de amandelmelk bij.
Voeg naar smaak kurkuma en kaneel toe.
Blend dit samen tot een gladde smoothie.
Voeg naar wens ijsblokjes toe en blend die
mee.
Schenk de smoothie in glazen en garneer ze
met een snuf kaneelpoeder.

62

Bereidingstijd: 30 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 15 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: 940
Energie kcal: 225
Eiwit: 3 g
Koolhydraten: 44 g
w/v suikers: 19 g
Natrium: - mg
Vet: 3 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 0 g
Vezels: 6 g
Groente: - g
Zout: 1 g

Spinazie-omelet.



Menugang: Ontbijtgerecht
Keuken: Italiaanse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: AllerHande

Ingrediënten

125 ml crème fraîche
6 eieren
3 tn knoflook
2 el olie, olijf-
75 g ontbijtspek, gerookt
2 tk oregano, verse
150 g spinazie, blad-, verse

Bereidingstijd: 35 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 340
Eiwit: 14 g
Koolhydraten: 3 g
w/v suikers: - g
Natrium: 500 mg
Vet: 30 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 12 g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Snijd het spek in plakjes.
Bak de plakjes in een koekenpan zonder olie of boter krokant.
Neem het spek uit de pan en verkruimel het.
Was de spinazie en laat die uitlekken.
Hak de spinazie grof.
Klop de eieren los met peper en zout.
Voeg de spinazie toe en pers de knoflook erboven.
Haal de blaadjes van de takjes oregano.
Meng de spekkruimels met de oreganoblaadjes en crème fraîche door de eieren.
Verhit de olie in een grote koekenpan met anti-aanbaklaag en schenk het eimengsel erin.
Bak tot de bovenkant van de omelet droog is.
Laat de omelet op de deksel glijden en laat hem met de onderkant naar boven terug in de pan glijden.
Neem de omelet uit de pan en snijd hem in punten.
Direct serveren.

Tip:

Lekker met een tomatensalade.

Toast met pesto, tomaat en paprika (airfryer).



Menugang: Lunch-,
ontbijtgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Eetman.nl

Ingrediënten

½ tl basilicum
8 sn brood, kleine
50 g kaas, oude
1 el olie, olijf-
½ paprika, rode
- peper, versgemalen,
naar smaak
90 g pesto, groene
(bijv. Grand'Italia)
200 g tomaatjes,
cherry-

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 8 kleine (of 4 normale) sneden brood,
ca. 4 min., zodat ze goed hard zijn.

Laat ze daarna afkoelen.

Halveer de cherrytomaatjes en snijd de rode
paprika in kleine reepjes.

Doe ze in een ovenschaal die klein genoeg is
om in het mandje van je Airfryer te passen.

Verwarm de Airfryer alvast voor op 180°C.

Giet de olijfolie over de tomaatjes.

Voeg de gedroogde basilicum toe.

Doe er ook wat peper naar smaak bij.

Schep het geheel door elkaar.

Zet de ovenschaal in het mandje van de
Airfryer.

Bak de paprika en tomaat ca. 10 min. op 180°C.

Verdeel intussen de pesto over de getoaste
broodjes.

Verdeel de warme tomaatjes en paprika over de
broodjes.

Rasp de oude kaas en verdeel die over de
warme broodjes.

Valentijnsharten.



Menugang: Brunch-,
lunch-, ontbijtgerecht
Keuken: -
Stuks: 8
Sterren: ***
Bron: Tante Fanny

Ingrediënten

3-4 el amandelen,
gemalen
200 g hazelnootpasta
1 rl Tante Fanny Vers
Bladerdeeg 270 g

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: 15 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 200°C (boven- en onderwarmte).

Rol het bladerdeeg uit op het meegerolde bakpapier volgens de instructies op de verpakking.

Meng de hazelnootpasta met helft van de gemalen amandelen.

Bestrijk de helft van het uitgerolde bladerdeeg gelijkmatig met het hazelnootmengsel en bestrooi dit vervolgens met rest van de gemalen amandelen.

Vouw het deeg dan als een boek dubbel.

Snij het dubbelgevouwen deeg in lengterichting in reepjes van ongeveer 1½ cm breed.

Draai elke strook zachtjes om een gedraaide vorm te creëren.

Vorm vervolgens iedere chocolade bladerdeegstengel in een hartvorm.

Plaats de hartvormige chocolade bladerdeeg stengels op een bakplaat en bak ze ca. 15 min. in het midden van de voorverwarmde oven (tot ze goudbruin zijn).

Tip:

Experimenteer met verschillende vullingen zoals je favoriete jam of chocoladepasta voor variatie.

Verse kaas met tuinkruiden op zelfgebakken brood.



Menugang: Brunch-,
ontbijt-, lunchgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Smulweb

Ingrediënten

1 bs basilicum
1-2 spr bieslook
1 bs dragon
350 g kaas, room,
verse
1 bs kervel
2 el olie, pizza-,
kruidige
- peper, zwarte,
versgemalen
1 el pesto, rode
3 dl water, lauwwarm
1 pk witbroodmix
- 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.

Kneed van de broodmix met het water, de olie en de pesto volgens de aanwijzingen op de verpakking een soepel deeg.
Laat het deeg, afgedekt met plasticfolie, op een warme plaats 1 uur rijzen.
Kneed nogmaals het deeg door en vorm er een langwerpige, beetje afgeplat brood van.
Leg het deeg met de naad naar onder op een ingevette bakplaat.
Bak het brood in het midden van de oven in ca. 25 min. gaar en goudbruin (220°C/230°C).
Laat het brood afkoelen.
Hak de kruiden fijn.
Schep de kruiden samen met peper en zout naar smaak gelijkmatig door de kaas scheppen.
Zet de kaas koel weg.
Leg op elk bordje een vrij dik gesneden en daarna gehalveerde boterham.
Beleg deze dik met kaas.
Maak er nog wat peper naar smaak boven.

Wentelteefjes.



Menugang: Lunch-,
ontbijtgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Grootmoeders
keuken

Ingrediënten

4 el boter, room-
8 sn brood, wit, niet te
vers
- broodkruim
4 eieren
200 ml melk
50 g suiker
- suiker, kaneel-
1 zh suiker, vanille-

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.

Leg de boterhammen op een snijplank en snijd de korstjes er met een scherp mes aan alle kanten af. Snijd de boterhammen diagonaal door. Doe de eieren, de melk, de suiker en de vanillesuiker in een ruime ondiepe schaal of een diep bord. Klop alles met een garde goed door elkaar. Doe het broodkruim op een plat bord. Week de brooddriehoekjes kort in het melkmengsel en wentel ze dan rondom door het broodkruim. Schud het overtollige kruim eraf. Smelt 2 el boter in een grote pan tot de boter schuimt. Bak daarin 8 brooddriehoekjes goudbruin. Neem ze uit de pan, houd ze warm en bak de overige 8 driehoekjes. Doe de gebakken brooddriehoekjes over op een bord en bestrooi ze naar smaak met de kaneelsuiker.

Tip:

Smeer eens pruimenjam op een driehoekje en leg er een tweede driehoekje bovenop. Wentel ze dan samen door het melkmengsel en het broodkruim.

Winter booster smoothie met grapefruit.



Menugang: Drank,
ontbijtgerecht, tussen-
doortje
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: ***
Bron: BettysKitchen.nl

Ingrediënten

1 banaan, grote
½ tl bijenpollen
2 grapefruits
½ el pitten, zonne-
bloem- en pompoen-
50 g rucola
100-200 ml water (of
melk, amandel)

Bereidingstijd: 5 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 een plakje van de boven- en onderkant van de grapefruits.

Leg de grapefruit op een snijvlak en snijd met een mes, verticaal de schil er af.

Snijd het vruchtvlees in stukken en verwijder eventuele pitjes.

Pel de banaan en breek hem in drie stukken.

Was de rucola en laat goed uitlekken.

Stop alle ingrediënten in de blender en mix glad tot een smoothie.

Tip:

Ben je geen fan van de grapefruit vliesjes, pers dan de grapefruits uit en gebruik enkel het sap in deze smoothie.

Witte chocolade-frambozen scones.



Menugang: Ontbijt-
gerecht
Keuken: -
Stuks: 8
Sterren: ***
Bron: LaurasBakery.nl

Ingrediënten:

40 g boter, room-,
ongezouten
75 g chocolade, witte, in
stukjes
75 g frambozen, verse
225 g meel, bak-,
zelfrijzend
110 ml melk
- melk, om in te smeren
30 g suiker, kristal-,
fijne
1 snf zout

Bereiding.

Doe het meel en de boter in een kom en wrijf met je vingers de boter fijn en kruimelig. Voeg de suiker, het zout en de chocoladestukjes toe en roer die door het mengsel. Voeg de melk toe en roer door, kneed het laatste stuk met de hand tot je een mooie bal deeg hebt. Verdeel het deeg in 2 gelijke delen. Maak van beide stukken een ronde plak van ongeveer 1½ cm dik. Op een van de plakken verdeel je de frambozen (je kunt ze in stukjes scheuren en/of snijden). Leg de tweede plak deeg bovenop de frambozen en druk het licht aan (de randjes kun je wat steviger dichtdrukken). Snijd met een scherp mes het deeg in 8 punten en leg deze op een met bakpapier beklede bakplaat. Smeer ze in met een beetje melk. Bak de scones in ca. 15 min. op 220°C (boven- en onderwarmte) tot ze licht gekleurd zijn.

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

Zalm met kruidenkaas.



Menugang: Ontbijt-
gerecht
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: ***
Bron: ZomerSlank
recepten

Ingrediënten

2cracottes
30 g kaas, kruiden-
½ el olie
1 el peterselie, verse,
fijnggehakt
60 g zalmfilet

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.

Verhit de olie.

Besmeer de zalmfilet met de kruidenkaas.

Leg de zalmfilet in de olie en laat dit eventjes bakken.

Verdeel de zalm over de cracottes en bestrooi ze met peterselie.

Zalmschoonheid (airfryer).



Menugang: Ontbijt-, voor-
gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Airfryerrecepten 4

Ingrediënten

4 broodjes, Kaiser-
2 eieren
- mayonaise, wasabi-
- peper, zwarte,
versgemalen
- pesto
- pijnboompitjes
- room, magere,
scheutje
- rucola
15 tomaatjes, kleine
4 pl zalm, gerookte
- zout

Bereiding:

Snijd de tomaatjes klein.
Snijd de bovenkant van de broodjes.
Hol de broodjes uit met een lepel (zorg dat er geen gat onderin komt).
Smeer een beetje pesto op de bodem en leg in het broodje een plakje zalm.
Klop de eieren los met wat room en doe er de gesneden tomaatjes doorheen.
Breng de inhoud op smaak met versgemalen zwarte peper en wat zout.
Vul de broodjes met het ei-tomaat mengsel.
Bak de broodjes in de airfryer (8 min./200 C).
Rooster tussentijds wat pijnboompitjes en beleg de borden met verse rucola en tomaat.
Maak met de wasabi-mayonaise mooie lijnen op het bord.
Leg de broodjes mooi in het midden op de sla en bestrooi ze met de pijnboompitjes.

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

Zoete Deense biersoep (Øllebrød).



Menugang: Ontbijt-
gerecht
Keuken: Deense
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Astrid Veltman,
Smulweb, Recepten-
plein.nl

Ingrediënten

1 l bier, donker
250 g brood, bruin,
zonder korst
½ citroen, schil van
4 el room, slag-, half
stijfgeslagen
50 g suiker, bruine

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.

Week het brood in wat water en kook het enkele min. met de citroenschil.
Breng het bier met de suiker aan de kook, schuim het af en voeg er het brood aan toe. Laat het geheel al roerend zachtjes enkele min. doorkoken.
Dien de soep meteen op, met in elk bord 1 el slagroom.

Zwitserse eieren.



**Menugang: Lunch-,
ontbijtgerecht
Keuken: Zwitserse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: mw. Joma-Postma**

Ingrediënten

30 g boter
4 eieren
100 g kaas
- meel, paneer-
1 el peterselie of
bieslook, gehakte
4 dl room
- 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.

Breek de eieren één voor één en laat ze voorzichtig in een vuurvaste schaal glijden. Klop de room met wat zout een paar min. en giet deze over de eieren, bestrooi ze met de gehakte peterselie, de geraspte kaas en de paneermeel. Leg hier en daar een stukje boter. Zet de schaal in een niet te warme oven tot de eieren stijf geworden zijn.

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 (= ½ 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	Voorbereidingstijd
wgl	Wijnglas
zk	Zak(je)

