



Fonduecepten II v0.2

Inhoudsopgave.

Chinese fondue.	3
Zwitserse kaasfondue.	4
Gebruikte afkortingen.	5

Chinese fondue.



Menugang: Hoofd-
gerecht

Keuken: -

Personen: -

Sterren: ***

Bron: Visculinair

Ingrediënten

1½ l bouillon, vis-
½ citroen, sap van
Ca. 100 g groenten p.p.*
- olie
- saus, soja-
Ca. 150 g vis p.p.**

* bijv. bleekselderij,
bosuitjes, champignons,
courgette, prei
** bijv. forelfilet, schol,
tarbot, 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.

Zet de hotpot-pot in het midden van de tafel en giet de (vis)bouillon en/of de saus erin.

Zet de pot aan en breng de bouillon aan de kook (zorg er voor dat de bouillon kookt voordat je begint).

Het water in de bouillon verdampt tijdens het eten, als deze op begint te raken, kun je deze bijvullen met wat extra water.

Snijdt intussen de groente in hapklare stukken en de vis in dunne plakjes.

Verdeel alle ingrediënten over een grote schaal en/of een aantal kommetjes.

Gebruik schepnetjes om de stukjes vis in de bouillon te leggen, zodat de vis niet uit elkaar valt (vrijwel alle stevige vissoorten kunnen voor Chinese fondue gebruikt worden).

Doe verschillende ingrediënten in de hotpot als de bouillon kookt.

Wacht ca. 4-5 minuten tot ze gaar zijn.

Haal ze er vervolgens uit en garneer ze met een dipsausje of toppings.

Tips:

- Paneer en kruid de vis niet! Want deze toevoegingen lossen op in de bouillon.
- Maak van te voren visrolletjes voor in de bouillon. Rol forelfilet, tarbot, zalmfilet of schol op met daarin courgettereepjes, bleekselderij, prei, bosuitjes en/of champignons.

Zwitserse kaasfondue.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: Zwitserse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: -

Ingrediënten

1 brood, stok-, groot
1 tl citroensap
400 g Emmentaler, geraspt
200 g Gruyere, geraspt
1 brgls Kirsch
2 tn knoflook
1 el maïzena
- nootmuskaat
- peper, zwarte
4 dl wijn, witte, droge

Bereidingstijd: 10-20 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

Voorbereiding.

Wrijf de fonduepan (caquelon) in met de teentjes knoflook.
Giet de wijn er in en verwarm deze (laat de wijn niet aan de kook komen).
Voeg het citroensap toe.
Voeg, onder voortdurend goed roeren, de Emmentaler en de Gruyère toe.
Voeg daarna de Kirsch met de daarin opgeloste maïzena toe (zo krijg je een goed homogeen mengsel).

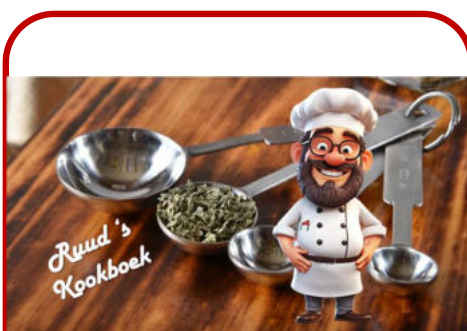
Bereidingswijze.

Kruid de fondue naar smaak met geraspte nootmuskaat en versgemalen peper.
Als, na het verwarmen de fondue te dun of niet goed gebonden is, bind hem dan met wat maïzena opgelost in witte wijn.
Uw fondue is klaar, zet de caquelon op een rechaud en geniet van deze heerlijke Zwitserse specialiteit.

Tip:

Met wat meer Gruyère en wat minder Emmentaler of met wat kerrie en tabasco wordt de fondue wat pittiger.

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)

