



***Worstrecepten / v0.7***

## **Inhoudsopgave.**

|                                                      |    |
|------------------------------------------------------|----|
| Antwerpse worstenbroodjes.....                       | 3  |
| Brabantse worstenbroodjes met pittig kipgehakt. .... | 4  |
| Crostini met appel en worst.....                     | 5  |
| Krokante, in spek verpakte worstjes (airfryer).....  | 6  |
| Mosterdsoep met Drentse droge worst. ....            | 7  |
| Tomaten-groentesoep met rookworst.....               | 8  |
| Zuurkoolstrudel met rookworst en ananas. ....        | 9  |
| Gebruikte afkortingen.....                           | 10 |

## Antwerpse worstenbroodjes.



**Menugang:** Hapje  
**Keuken:** Belgische  
**Personen:** -  
**Sterren:** \*\*\*  
**Bron:** Lekker Antwerpen

### Ingrediënten

8 vrk bladerdeeg,  
versgemaakt (of kant-  
en-klaar)  
1 sn brood  
1 ei  
1 eierdooier  
500 g gehakt, half-om-  
half  
- melk  
- nootmuskaat  
- paneermeel  
- peper  
1 sjalot  
- 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.

Pel de sjalot en snijd het fijn.  
Verwarm de oven voor op 200°C.  
Snijd de korst van de snee brood en week het brood in de melk.  
Vermeng het geweekte brood en de sjalot met het gehakt.  
Voeg er het ei en het paneermeel aan toe.  
Kruid bij met peper, zout en nootmuskaat.  
Knead alles goed door.  
Verdeel in acht gelijke porties en maak er worstjes van.  
Maak elk worstje even lang als het plakje bladerdeeg.  
Rol het in het deegvierkantje en kleef het deeg met de losgeklopte eierdooier dicht.  
Meng de rest van de eierdooier met de melk en bestrijk er de rolletjes mee.  
Leg de rolletjes nu op een vel bakpapier op een bakplaat.  
Bak ze in 25-30 min. goudbruin in de oven (op 200°C).

## Brabantse worstenbroodjes met pittig kipgehakt.



**Menugang:** Hapje,  
lunchgerecht, snack  
**Keuken:** -  
**Stuks:** 8  
**Sterren:** \*\*\*  
**Bron:** Deen

### Ingrediënten

220 g bloem  
40 g boter, in blokjes  
2 eieren  
500 g gehakt, kip-  
1 zk gist, gedroogde  
1 el ketjap manis  
1 tn knoflook, geperst  
100 ml melk  
1 el paneermeel  
- peper  
1 tl sambal, naar smaak  
½ tl suiker  
1 snf zout  
- zout

### Bereiding.

*Er gaat niets boven een Brabants worstenbroodje! Op zoek naar een recept om zelf Brabantse worstenbroodjes te maken? Dit is een variant op het originele Brabantse worstenbroodje: iets kleiner en met pittig kipgehakt. Lekker bij de borrel of lunch.*

Meng de bloem, suiker, gist en melk in een kom.  
Kneed met de hand in 2 min. tot een deeg.  
Voeg de boter en een snuf zout toe.  
Kneed het deeg nog 5 min, door.  
Voeg, als het deeg te droog is, wat extra melk of boter toe.  
Kneed het iets langer als het te plakkerig is.  
Verdeel het deeg in 8 porties en rol het tussen de handpalmen tot balletjes.  
Leg ze op een met bloem bestoven bakplaat en dek ze af met vershoudfolie.  
Laat ze 25 min. rijzen op een warme plaats.  
Maak intussen de vulling.  
Meng het gehakt met de knoflook, sambal, ketjap, paneermeel en 1 ei en breng het mengsel op smaak met zout en peper.  
Vorm er 8 kleine worstjes van circa 8 cm lang van.  
Verwarm de oven voor op 220°C.  
Bestuif het werkvlak met bloem.  
Rol de deegballetjes uit tot rechthoekige lapjes van circa 10x12 cm.  
Leg de worstjes erop en sla de smalle deegranden terug over de uiteinden van de worst.  
Rol het deeg om de worstjes en druk de naden dicht.  
Maak evt. een paar inkepingen in het deeg.  
Klop het overige ei los.  
Leg de worstenbroodjes naast elkaar op een bakplaat en bestrijk de bovenkant met ei.  
Bak de broodjes in het midden van de oven in 15-20 min. gaar en goudbruin.

Bereidingstijd: 45 min.  
Oventijd: 20 min.  
Wachttijd: 30 min.  
Calcium: - mg  
Energie kJ: -  
Energie kcal: 390  
Eiwit: 28 g  
Koolhydraten: 37 g  
w/v suikers: - g

Natrium: - mg  
Vet: 14 g  
w/v onverzadigd: - g  
w/v verzadigd: 6 g  
Vezels: 2 g  
Groente: - g  
Zout: 1,4 g

## Crostini met appel en worst.



Menugang: Hapje  
Keuken: -  
Personen: 4  
Sterren: \*\*\*  
Bron: AllerHande

### Ingrediënten

1 appel, zoetzure (bijv. Jonagold)  
1 el azijn, wijn-, rode  
25 g boter, room-, ongezuurd  
2 braadworsten, varkens-  
3 el olie, olijf-, milde  
- peper, versgemalen  
1 stokbrood, vers  
1 ui, rode  
1 tl venkelzaad  
1 snf zout  
  
- bakpapier



### Bereiding.

Verwarm de oven voor op 200°C.  
Snijd het stokbrood in 16 plakken (4 p.p.).  
Verdeel ze over een met bakpapier beklede bakplaat en besprenkel met 2/3 van de olie.  
Rooster het brood in het midden van de oven in ca. 5 min. knapperig.  
Neem het uit de oven en laat het brood iets afkoelen.  
Snijd de rode ui in dunne halve ringen.  
Schil de appel, verwijder het klokhuis en snijd het vruchtvlees in blokjes van ca. een ½ cm.  
Verwijder het vel van de worsten en breek de worst in grove stukken.  
Verhit de rest van de olie en de roomboter in een koekenpan op een middelhoog vuur.  
Bak hierin de ui 5 min. (schep regelmatig om).  
Voeg de worst en het venkelzaad toe, breek de worst met een houten lepel in kleine stukjes en bak de worst al omscheppend 5 min. mee.  
Voeg de appel toe en bak nog 3 min.  
Breng het mengsel op smaak met de azijn, wat versgemalen peper en een snufje zout en verdeel het over de plakken stokbrood.

### Tip:

Vervang de braadworst door 185 g vegetarische worst; snijd deze in plakjes.

### Wijntip:

Fantini Montepulciano d'Abruzzo.

### Biertip:

Bira Moretti

Bereidingstijd: 15 min.  
Grill-/oventijd: 5 min.  
Wachttijd: - min.  
Calcium: - mg  
Energie kJ: -  
Energie kcal: 525  
Eiwit: 18 g  
Koolhydraten: 55 g  
w/v suikers: 9 g  
Natrium: - mg  
Vet: 25 g  
w/v onverzadigd: - g  
w/v verzadigd: 9 g  
Vezels: 4 g  
Groente: - g  
Zout: 1,8 g

## Krokante, in spek verpakte worstjes (airfryer).



Menugang: Bijgerecht,  
hapje  
Keuken: -  
Personen: -  
Sterren: \*\*\*  
Bron: Beste recepten

### Ingrediënten

- worstjes, naar keuze
- spek, plakjes (één per worst)
- bakpapier (evt.)

### Bereiding.

Verwarm de airfryer een paar min. voor op 200°C.  
Wikkel elk worstje in een reepje spek (gebruik indien nodig tandenstokers om het spek vast te zetten).  
Plaats desgewenst een vel bakpapier in de mand van de airfryer, zodat u deze gemakkelijk kunt opruimen.  
Plaats de in spek gewikkelde worstjes in de mand van de airfryer en zorg ervoor dat ze niet overlappen, zodat ze gelijkmatig gaar worden.  
Kook de worsten op 200°C gedurende ca. 12-15 min. (draai ze halverwege het koken om, zodat ze gelijkmatig gaar worden).

*De exacte kooktijd kan variëren afhankelijk van de grootte van uw worsten en de kracht van uw airfryer, dus houd deze goed in de gaten.*

Zodra de in spek gewikkelde worstjes mooi bruin en krokant zijn, haal je ze met een tang uit de airfryer.  
Laat ze iets afkoelen voordat je ze eet.  
Serveer ze met je mosterd, ketchup of andere sauzen naar keuze.

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

## Mosterdsoep met Drentse droge worst.



Menugang: Voorgerecht  
Keuken: -  
Personen: 4  
Sterren: \*\*\*  
Bron: Noorderland.nl

### Ingrediënten:

60 g bloem  
1 l bouillon  
1 laurierblaadje  
50 g margarine  
3 el mosterd  
- peper, versgemalen  
2 dl room, slag-  
1 ui, fijngesneden  
1 worst, droge, Drentse, grote  
- 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.

Snijd de Drentse droge worst alvast in smalle plakjes.

Doe de margarine in een grote pan van 4-5 l. Voeg, als de pan warm is, de fijngesneden ui en het laurierblaadje toe. Voeg voordat de ui verkleurt de bloem toe.

Roer met een houten spatel de bloem glad, totdat er een bol ontstaat. Laat de roux op een laag vuurtje al roerend gaar worden.

Verwarm de bouillon en voeg deze met kleine scheutjes toe aan de roux (roer steeds tot het vocht opgenomen is).

Bak ondertussen de schijfjes worst ca. 5 min. in een koekenpan.

Voeg de mosterd toe aan de soep en roer deze glad met een garde.

Laat de soep nog 5 min. zachtjes koken (wel steeds even roeren).

Voeg vlak voor het serveren de room toe en garneer de soep met de plakjes droge worst.

## Tomaten-groentesoep met rookworst.



Menugang: Hoofd-,  
lunchgerecht  
Keuken: Italiaanse  
Personen: 4  
Sterren: \*\*\*  
Bron: AllerHande 2016-  
2, Carta

### Ingrediënten

450 g aardappelpartjes,  
Toscaanse  
15 g basilicumblaadjes  
900 g groenten,  
gegrilde (diepvries)  
2 el olie, olijf-  
690 ml Passata di  
Pomodoro (gezeefde  
tomaten)  
1 rookworst  
800 ml water

### Bereiding.

Verhit de olie in een (soep)pan en bak de aardappelpartjes 5 min. op middelhoog vuur (schep ze regelmatig om).  
Snijd ondertussen de rookworst in plakjes en voeg die samen met de groenten, de passata en het water toe aan de aardappelpartjes.  
Breng het aan de kook en laat het 10 min. koken op een middelhoog vuur met de deksel schuin op de pan (roer regelmatig).  
Snijd ondertussen het basilicumblaadjes in reepjes.  
Breng de soep op smaak met versgemalen peper en evt. zout.  
Verdeel de soep over de kommen en bestrooi ze met het basilicum.

### Tips:

- Lekker met focaccia-cROUTONS knoflook (het gerecht is dan niet meer glutenvrij).
- Maak een dubbele hoeveelheid en eet de soep een dag later als lunch.

Bereidingstijd: 15-20 min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: 475

Eiwit: 17 g

Koolhydraten: 44 g

w/v suikers: - g

Natrium: 1430 mg

Vet: 23 g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: 7 g

Vezels: 12 g

Groente: - g

Zout: - g

## Zuurkoolstrudel met rookworst en ananas.



**Menugang:** Hoofdgerecht  
**Keuken:** -  
**Personen:** 4  
**Sterren:** \*\*\*  
**Bron:** AllerHande

### Ingrediënten

1 bl ananasstukjes, op siroop, uitgelekt  
2 tl komijnzaad  
2 el melk  
2 el mosterd  
600 g pizzadeeg, koelvers  
1 rookworst, (magere)  
500 g zuurkool, verse

- bakplaat, met bakpapier  
- zeef

### Bereiding.

Verwarm de oven voor op 200°C.  
Rol het deeg volgens de aanwijzingen op de verpakking uit op de bakplaat (de tomatensaus uit de verpakking wordt niet gebruikt).  
Laat de zuurkool goed uitlekken in een zeef en druk er zoveel mogelijk vocht uit.  
Snijd de rookworst in blokjes.  
Besmeer het deeg met de mosterd.  
Vorm van de zuurkool, rookworst en ananas in het midden van het deeg een rol.  
Rol het deeg om de vulling.  
Leg de strudel met de naad naar beneden op de bakplaat.  
Bestrijk de bovenkant met de melk en strooi het komijnzaad erover.  
Bak de zuurkoolstrudel in ca. 20 min. in de oven goudbruin en gaar.

### Tips:

Met koelvers pizzadeeg schuif je de strudel snel in de oven.  
Ook lekker met gekookte wijnzuurkool!  
Bewaar het potje tomatensaus uit de verpakking van het pizzadeeg in de koelkast.  
De saus is een ideale basis voor een Italiaanse pastasaus; gebruik het in plaats van een blikje tomatenpuree.

**Bereidingstijd:** 10 min.  
**Grill-/oventijd:** - min.  
**Wachttijd:** 20 min.  
**Calcium:** - mg  
**Energie kJ:** -  
**Energie kcal:** 565  
**Eiwit:** 20 g  
**Koolhydraten:** 20 g  
**w/v suikers:** - g  
**Natrium:** - mg  
**Vet:** 21 g  
**w/v onverzadigd:** - g  
**w/v verzadigd:** 0 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                |
| 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                  |

10



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)           |

