



Ruud 's Kookboek

Tapasrecepten II v0.4

Inhoudsopgave.

Croquetas de chorizo - kroketjes met chorizo.....	3
Knoflookgarnalen met pepertjes.....	4
Knoflooksaus met crème fraîche.....	5
Mangosaus met dille.	6
Gebruikte afkortingen.....	7

Croquetas de chorizo - kroketjes met chorizo.



Menugang: Hapje, tapas
Keuken: Spaanse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: -

Ingrediënten

3 el bloem
2 el boter
250 g chorizo, in dunne plakjes
3 eieren
100 g meel, paneer-
3,75 dl melk
- nootmuskaat
- olie, olijf-, om mee te frituren
- 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.

Splits 1 ei.
Meng 1 ei en 1 eidooier door elkaar.
Snijd de chorizo in dunne reepjes en haal deze door het eimengsel.
Laat de boter smelten, roer de bloem hierdoor en laat het goudgeel worden.
Voeg de melk toe en kook het geheel 1 keer.
Laat het afkoelen en indikken tot bechamelsaus.
Voeg de chorizo toe en breng het op smaak met kruiden.
Klop het resterende ei en eiwit op.
Maak kroketten van het vleesmengsel en rol deze door de bloem, het eimengsel en paneermeel en frituur ze in de olijfolie.
Laat ze even uitlekken en serveer ze direct.

Knoflookgarnalen met pepertjes.



Menugang: Tapas, voor-
gerecht
Keuken: Spaanse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Carta

Ingrediënten

3 bkj garnalen, cocktail-
(à 125 g)
4 tn knoflook
75 ml olie, olijf-, extra
vierge
2 pepertjes, chili-,
gedroogde
- zout

Bereidingstijd: 15 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 260
Eiwit: 17 g
Koolhydraten: 1 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 21 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Pel de knoflook en snijd ze in dunne plakjes
snijden.
Verkruimel de pepertjes.
Verwarm de olie in een steelpan.
Fruit hierin de knoflook en peperstukjes tot de
knoflook net begint te kleuren.
Scheep de garnalen erdoor en warm ze ca. 2½
min. mee.
Breng de garnalen op smaak met wat zout.
Verdeel de garnalen met olie over 4
(voorverwarmde) schaaltes en serveer ze
direct.

Tips:

- Lekker met geroosterd stokbrood.
- Ook te serveren als tapas.

Wijnadvies:

Ronde, fruitige, soms wat kruidige witte
wijnen.

Knoflooksaus met crème fraîche.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: -
Personen: -
Sterren: **
Bron: Carta,
Receptenplein.nl

Ingrediënten

1 el bieslook, gesnip-
perde
1 el cognac (of citroen-
sap)
125 ml crème fraîche
2 tn knoflook (of meer
naar smaak)
3 el mayonaise
- peper, versgemalen
1 el peterselie, gesnip-
perde
1 tl suiker
- 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.

Meng de cognac (of het citroensap) met de suiker.
Voeg de uitgeperste knoflook door de cognac of het sap.
Meng de crème fraîche, de mayonaise en de kruiden erdoor.
Voeg naar smaak versgemalen peper en zout toe.

Mangosaus met dille.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: -
Personen: 8
Sterren: ***
Bron: Boodschappen.nl,
DekaMarkt

Ingrediënten

5 g dille
1 mango
- peper, versgemalen
200 ml slasaus, halfvol

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 40
Eiwit: 1 g
Koolhydraten: 6 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 2 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 1 g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: 0,1 g

Bereiding.

Snijd het vruchtvlees van de mango in stukjes.
Hak de dille grof.
Pureer de mango, de dille en de slasaus.
Breng de saus op smaak met versgemalen peper.

Gebruikte afkortingen.



v2.4

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 (= 1/2 kol)
fls	Fles
flj	Flesje
g	Gram
gbk	Grote beker
gbl	Groot blik
gfl	Grote fles
gkp	Grote kop
gls	Glas (150 ml)
grl	Groentelepel
gzk	Grote zak
hoh	Half-om-half
hv	Handvol
jgls	Jeneverglas
kbk	Klein bakje
kbl	Klein blik
kbs	Klein bosje
kfl	Klein flesje
kg	Kilogram
kkrp	Kropje
kl	Kleine
klmj	Klontje
klnt	Klont
km	Kommetje
knl	Knol
kol	Koffielepel (= 2 tl)
kp	Kopje
kpj	Kuipje



v2.4

Afkorting	Betekenis
kpl	Klein plukje
kpt	Klein potje
krp	Krop
kst	Klein stukje
kstrk	Kleine struik
lgls	Likeurglas
m	Moot
mbi	Miniblikje
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	Vorbereidingstijd
wgl	Wijnglas
zk	Zak(je)



<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun..



**Elephant
Experience**

..U ook???

Het IBAN-nummer van de Stg. Blind Elephant Experience luidt:
NL63 RBRB 0943 525 756

Compressed by

