



Ruud 's Kookboek

Herfst-, najaarsrecepten II v0.2

Inhoudsopgave.

Gekarameliseerde uien-tarte tatin.....	3
Zalburgers met sugar snaps en citroenpasta.	4
Gebruikte afkortingen.....	5

Gekarameliseerde uien-tarte tatin.



Menugang: Bij-, lunch-,
voorgerecht
Keuken: Franse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Boodschappen

Ingrediënten:

2 el azijn, wijn-, rode
250 g bladerdeeg (koel-
vers)
50 g boter
125 g crème fraîche
2 el honing
- peper, versgemalen
1 hv peterselie, platte,
fijngenhakt
125 g spekblokjes
3 tk tijm (alleen de
blaadjes)
5 uien, rode, gepeld)
- zout

- oenvaste koekenpan
(ø 24 cm)
- taartvorm (ø 24 cm)

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 200°C.
Snijd de uien in kwarten.
Verhit de boter in de oenvaste koekenpan.
Voeg vervolgens de honing, de tijmblaadjes, de
azijn, 50 ml water en een snuf zout toe en roer
het kort door.
Leg de uien in een mooi patroon in de pan en
laat het afgedekt ca. 10 min. pruttelen op een
lage stand.
Bak intussen in een andere koekenpan de
spekblokjes knapperig. Meng de peterselie met
de crème fraîche en breng het op smaak met
zout en peper.
Verwijder het deksel van de pan en bak het nog
even op een middelhoge stand tot de uien
beginnen te karamelliseren (schud de pan af en
toe voorzichtig om aanbranden te voorkomen).
Voeg de spekjes toe.
Leg het bladerdeeg voorzichtig op de pan en
duw de randen naar binnen.
Prik met een vork gaatjes in het deeg.
Bak de taart in de oven in ca. 25 min.
goudbruin.
Laat de pan even afkoelen.
Leg er vervolgens een bord op en keer de taart
voorzichtig om. Serveer de taart met de crème
fraîche.

Bereidingstijd: 25 min.
Grill-/oventijd: 25 min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 575
Eiwit: 11 g
Koolhydraten: 39 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 41 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 23 g
Vezels: 3 g
Groente: - g
Zout: 1,6 g

Zalmburgers met sugar snaps en citroenpasta.



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

Ingrediënten

50 g boter
½ citroen
1 ei
1 komkommer
2 el mosterd
- peper, versgemalen
300 g spaghetti
600 g sugar snaps
2 uitjes, bos-
300 g zalmfilet
- zout

Bereidingstijd: 35 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: 38 g
Koolhydraten: 57 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 33 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Snijd de zalm in plakjes en hak ze vervolgens in grove stukken.

Snijd de komkommer in de lengte door.

Haal de zaadjes uit de komkommer en snijd hem in dunne plakjes.

Rasp de citroenschil en pers de citroen uit.

Meng de zalm met het ei, de mosterd, een snuf zout en wat versgemalen peper in een mengkom.

Maak van dit mengsel 4 burgers.

Verwarm de helft van de boter in de koekenpan en bak de burgers op niet te hoog vuur in 8-10 min. gaar en goudbruin (keer de burgers halverwege het bakken, zodat beide kanten kleur krijgen en garen).

Schenk het citroensap in het bakvet en roer dit er door.

Kook de spaghetti beetgaar volgens de gebruiksaanwijzing.

Smelt de overige boter in een koekenpan en voeg hier 1 el water aan toe.

Voeg de sugar snaps toe en laat deze afgedekt 5 min. smoren.

Schep de bosuitjes en de komkommer door de sugar snaps.

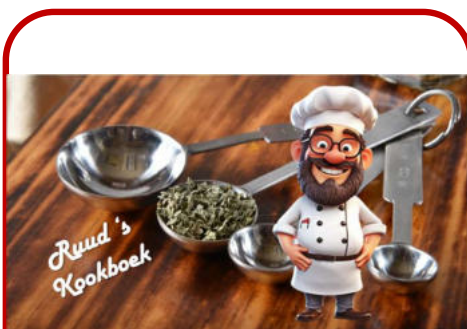
Voeg zout en versgemalen peper naar smaak toe en laat alles nog 3-4 min. smoren.

Laat de spaghetti uitlekken en voeg het bakvet met het citroensap toe.

Meng dit door elkaar.

Serveer de pasta met de sugar snaps en de zalmburgers.

Gebruikte afkortingen.



v2.5

Aforting	Betekenis
#	Aantal
ael	Afgestreken eetlepel
akl	Afgestreken koffielepel
atl	Afgestreken theelepel
bal	Balletje
bgls	Bierglas
bk	Bekertje
bkj	Bakje
bl	Blik
bld	Blaadje
blj	Blikje
blk	Blok
blkj	Blokje
bol	Bolletje
brd	Bord
brgls	Borrelglas
bs	Bosje
bdl	Bundel
cgl	Cocktailglas
cp	Cup(s)
dl	Deciliter
dln	Deel
dp	Dopje
drd	Draadje(s)
drp	Druppel(s)
dsl	Dessertlepel
ds	Doosje
el	Eetlepel (= 1/2 kol)
fls	Fles
flj	Flesje
g	Gram
gbk	Grote beker
gbl	Groot blik
gfl	Grote fles
gkp	Grote kop
gls	Glas (150 ml)
grl	Groentelepel
gzk	Grote zak
hoh	Half-om-half
hv	Handvol
jgls	Jeneverglas
kbk	Klein bakje
kbl	Klein blik
kbs	Klein bosje
kfl	Klein flesje
kg	Kilogram
kkrp	Kropje
kl	Kleine
klnj	Klontje
klnt	Klont
km	Kommetje
knl	Knol
kol	Koffielepel (= 2 tl)
kp	Kopje
kpj	Kuipje



v2.5

Afkorting	Betekenis
kpl	Klein plukje
kpt	Klein potje
krp	Krop
kst	Klein stukje
kstrk	Kleine struik
lgls	Likeurglas
m	Moot
mbl	Miniblikje
ms	Maatschepje
p.p.	Per persoon
par	Partje
pk	Pak
pkj	Pakje
pkt	Pakket
pl	Plak
plj	Plukje
ppj	Pijpje
prt	Portie
pt	Pot
ptj	Potje
rl	Rol
rp	Reep
sch	Scheutje
schf	Schijfje
schl	Schaaltje (150 g)
scht	Scheut
sl	Soeplepel
slg	Slagen
spr	Sprietje
stf	Staafje
stj	Stuk(je)
stk	Stokje
stl	Stengel
strk	Struik
strnk	Stronk
sn	Snee
snf	Snuifje
st	Stuk(s)
tb	Tablet
tf	Toefje
tl	Thee­lepel
tn	Teentje
trs	Tros
trsj	Trosje
tub	Tube
vel	Volle eetlepel
vl	Vel
vrk	Vierkantje
vlt	Vinger­lengte
voorb.tijd	Vorbereidingstijd
wgls	Wijnglas
zk	Zak(je)

