



Ruud 's Kookboek

Ossetische recepten / v0.1

Inhoudsopgave.

Sappige Ossetische taart met spinazie en kaas.	3
Gebruikte afkortingen.....	5

Sappige Ossetische taart met spinazie en kaas.



Menugang: Hoofdgerecht

Keuken: Ossetische

Porties: 10

Sterren: ***

Bron: Cookwise.
decorexpro.com

Ingrediënten

1 kg bloem, tarwe-
70 g boter
20 g gist, verse
750 ml melk
25 g suiker
15 g zout

Voor de vulling:

- boter
500 g kaas
- olie, plantaardige
- peper, versgemalen,
naar smaak
300 g spinazie
30 g uien, groene
- zout, naar smaak

Bereiding.

Zeef bloem in een kom en voeg het zout toe.
Verkruimel de verse gist en meng die met de verwarmde melk en de suiker.
Meng vervolgens de gistmassa met de bloem.
Kneed het deeg goed door elkaar.
Voeg vervolgens de zachte boter toe aan het deeg en kneed het volledig door.
Laat het deeg 60 min. op een warme plaats rijzen.
Bak de gehakte spinazie met zout en gemalen peper naar smaak in plantaardige olie.
Hak de groene ui fijn met een hakmes.
Rasp de kaas op een grove rasp.
Meng de spinazie, de ui en de kaas goed door elkaar.
Verdeel het deeg in 4 delen.
Rol elk deel in een ronde plak.
Leg de spinazie en kaasvulling op het deeg.
Rol de randen van het deeg naar het midden en zet ze vast.
Draai de gevulde bundel met de naad naar beneden en rol deze uit tot een dikte van 1½-2 cm.
Maak een klein gaatje in het midden.
Leg de bundels van de Ossetische taart op een bakplaat of in een ronde vorm.
Bak de gebakken bundels gedurende 15-20 min. op 180°C in de oven.
Vet de hete taart in met boter, snijd ze in porties en serveer ze.

3



Bereidingstijd: 2 uur 30 min.

Grill-/oventijd: 15-20 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

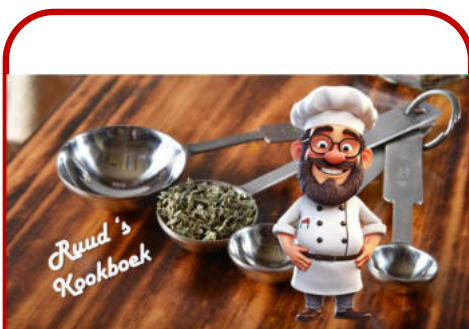
w/v verzadigd: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

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 (= 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)

