



Kerstrecepten III - versie 4.0

Inhoudsopgave.

Aardappelwaaiers uit de oven I.	3
Belgische stoofpot met bruin bier, wortel & pastinaak.	4
Broodpudding van luxe stol met rood fruit en ahorn-siroop room.	5
Camembertfondue met dippers.....	6
Chocolate velvet cake met blauwe bessen en munt.	7
Christmas club sandwich.	9
Cloud 9.	10
Croissantjes met truffelroerei.....	11
Disaronno fizz.....	12
Espresso martini met meringuetoef.....	13
Eton mess II.	14
Forelmousse in een glaasje.	15
Gebraden ossenhaas met truffelsaus II.....	16
Glittercocktail.	18
Grapefruit-aperol spritz.	19
Hapje met rivierkreeftjes en zeekraal.....	20
Hazenpeper onder een pureedak.	21
Hertenbiefstuk met rodekool-citrussalade.....	22
Hertenstoof met bokbier.....	23
Hollandse garnalencocktail met Aziatische twist.	24
IJskoffie espresso con gelato.	25
Kaiserbroodjes gevuld met ei en ham.....	26
Kerst alfajores.	27
Kerstboomprikkers.	29
Kletskoppenijs.....	30
Koele 'glühwein' met champagnesorbetijs.....	31
Koffie-ijs met espresso en mokkaboontjes.	32
Krokante varkenshaas met knoflook (airfryer).....	33
Minivarkensrollade met abrikozen en Italiaanse kruiden.....	34
Perenscones met kaneelroom.....	35
Portobello met geitenkaas II.....	36
Romige dip met abrikozen en walnoten.....	37
Roomkaas-truffelspread.	38
Sabayon-cocktail met kaneel en sesam.	39
Tiramisutaart met slagroomijs.....	40
Vánočka - Kerstbrood.	41
Witlof met peer en brie brûlée.....	42
Zalm in bladerdeeg II.	43
Zalm met broccolipuree en notenpesto.....	44
Zalm-makreelbonbons.	45
Gebruikte afkortingen.....	46

Aardappelwaaiers uit de oven I.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: Italiaanse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Carta-Dick

Ingrediënten

25 g boter
150 g Grana Padano, in
plakken geschaafd
50 ml olie, olijf-, met
truffelaroma
- peper, versgemalen
18 pommes culinair
- 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.

Verwarm de oven voor op 200°C.
Boen de aardappels goed schoon.
Snijd elke aardappel aan één kant in, met
telkens enkele mm tussenruimte.
Snijd de aardappels net niet helemaal door, de
schijfjes moeten aan de onderkant vast blijven
zitten.
Steek enkele plakken kaas in de ingesneden
aardappelen.
Smelt de boter in enkele seconden in de
magnetron en roer deze door de truffelolie.
Breng op smaak met zout en versgemalen
peper.
Kwast elke aardappel in met het oliemengsel
(ook tussen de schijfjes) en zet ze in een
ovenschaal.
Laat de aardappels in de oven in 1 uur gaar
worden.

Belgische stoofpot met bruin bier, wortel & pastinaak.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: Belgische
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: AllerHande

Ingrediënten

1 el bloem, tarwe-
30 g boter, room-,
ongezouten
1 bouillontablet, runder-
2 laurierblaadjes
300 ml Leffe bruin
2 el mosterd, Dijon-
400 g pastinaken
- peper
700 g sukadelappen,
runder-
2 uien, middelgrote
200 ml water
200 g winterpenen
- zout

Bereiding.

Snijd de uien in halve ringen.
Snijd het vlees in stukken van 2 cm en bestrooi ze met de bloem, peper en evt. zout. Verhit de boter in een braadpan en bak de uien 3 min. Voeg het vlees toe en bak het in 4 min. op een middelhoog vuur rondom bruin.
Voeg het bier, de bouillontablet, het water, de mosterd en de laurierblaadjes toe.
Doe de deksel op de pan en laat het vlees 2 uur garen.
Schil ondertussen de pastinaak en winterpeen en snijd dat in blokjes van 1 cm.
Voeg als het vlees gaar is de pastinaak en wortel toe.
Stoof het geheel zonder deksel nog 15 min.
Verwijder de laurierblaadjes uit de stoofpot.

Tip:

Lekker met verse pappardelle.

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 2 uur 15 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 440
Eiwit: 41 g
Koolhydraten: 22 g
w/v suikers: - g
Natrium: 840 mg
Vet: 18 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 8 g
Vezels: 7 g
Groente: - g
Zout: - g

Broodpudding van luxe stol met rood fruit en ahornsiroop room.



Menugang: Ontbijtgerecht

Keuken: -

Personen: 6

Sterren: ***

Bron: Lidl

Ingrediënten

50 g bessen, blauwe
½ el boter, room-, om in te vetten
2 eieren
50 g frambozen
1 Kerststol (1kg)
450 ml room
150 ml siroop, ahorn-
1 el suiker
1 zk suiker, vanille-
1 snf zout

- ovenschaal of bakvorm

Bereidingstijd: 55 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.

Verwarm de oven voor op 160°C.

Vet een ovenschaal of bakvorm in met de boter.

Snijd de luxe stol in halve plakken.

Kluts de eieren met 200 ml room, de suiker, de vanillesuiker en een snufje zout los in een ruime kom.

Haal de plakken luxe stol door het mengsel en zet ze in de ovenschaal of bakvorm.

Giet het restant roommengsel over de plakken. Bak de stol in de voorverwarmde oven 30 min. af tot het room-eimengsel is gestold.

Klop intussen 250 ml room lobbij met 50 ml ahornsiroop.

Haal de broodpudding uit de oven en schenk de resterende ahornsiroop erover.

Laat het gerecht 10 min. afkoelen en versier het met de frambozen en de blauwe bessen.

Camembertfondue met dippers.



Menugang: Tussen-
doortjes

Keuken: -

Portie: 4

Sterren: ***

Bron: Jumbo

Ingrediënten

3 stl bleekselderij
1 brood, stok- (of
noten-)
1 camembert, in houten
doosje (250 g)
1 tn knoflook
1 el olie, olijf-
1 paprika, rode
1 tk rozemarijn
1 winterpeen

- bakplaat

Bereidingstijd: 35 min.

Grill-/oventijd: 20 min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: 420

Eiwit: 23 g

Koolhydraten: 39 g

w/v suikers: - g

Natrium: - mg

Vet: 18 g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

Bereiding.

Verwarm de oven voor tot 200°C.

Haal de camembert uit het doosje en verwijder de folie of het papier. Leg de kaas terug in het houten doosje en maak insnedes in de bovenkant.

Steek er de rozemarijn en plakjes knoflook in en besprenkel het met de olie.

Zet het doosje op de bakplaat in de oven.

Bak de camembert 20 min. in de voorverwarmde oven, tot de kaas is gesmolten.

Serveer de gesmolten camembert meteen met het brood en de rauwkost om te dippen.

Tip:

Leg ook een dessertlepel bij de kaas, om de warme camembert op een stukje stok- of notenbrood te scheppen.

Chocolate velvet cake met blauwe bessen en munt.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: 8
Sterren: ****
Bron: Lidl

Ingrediënten

150 g bessen, blauwe
150 g boter, room-
- boter, room-, om in te vetten
1 pak cakemix, fijn
100 g chocolade, pure (74% cacao)
4 eieren
5 eiwitten
2 tk munt
165 g suiker, kristal-
160 g suiker, poeder-
2 zk suiker, vanille-
1 snf zout

- bakpapier
- brander
- mixer
- springvorm (Ø 20 cm)
- spuitzak

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 160°C.
Vet de randen van de springvorm in met boter en bekleed de bodem met bakpapier.
Smelt de boter en chocolade 'au bain-marie' en roer het goed door.
Als alles net niet gesmolten is, haalt u de kom van de pan.
Roer verder tot een egaal mengsel.
Het mengsel mag niet heet zijn.
Klop intussen de eieren met een mixer schuimig in 5 min.
Schenk het chocolademengsel er al mixend geleidelijk bij (op een lage stand).
Voeg vervolgens de cakemix toe en mix nog 3 min. op de hoogste stand.
Schenk het beslag in de springvorm en bak de cake in 60-70 min. af.
De cake is goed als er een satéprikker schoon uit komt.
Laat de cake helemaal afkoelen in de vorm.
Begin aan het einde van de wachttijd met de bereiding van het eiwitschuim.
Doe de eiwitten samen met het zout in een vetvrije kom.
Mix dit 2 min. op de hoogste stand.
Voeg nu langzaam de kristalsuiker en de vanillesuiker toe.
Mix dit ca. 5 min. tot er een stevig en glanzend schuim ontstaat.
Spatel de poedersuiker er voorzichtig door en schep het schuim in een spuitzak.
Legde spuitzak apart.
Haal de cake uit de vorm.
Snijd de cake horizontaal in 3 gelijke plakken.
Knip 3 cm van de onderkant van de spuitzak af.
Spuit op de onderste laag ¼ van het schuim.
Doe dit in een spiraal vorm, van binnen naar buiten.
Verdeel hier 1/3 deel blauwe bessen op en leg er een plak cake op.
Spuit hier weer ¼ van het schuim op.
Verdeel er 1/3 deel bessen op en leg er een plak cake op.
Spuit de rest van het schuim op de bovenkant.
Maak met een lepel mooie pieken in het schuim op de bovenkant.
Brand met de brander het eiwitschuim rondom licht bruin.
Versier de taart met de rest van de bessen en de munt.

Tip:

Geen brander? Gebruik dan de grillfunctie van de oven.

Bereidingstijd: 115 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 60 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

Christmas club sandwich.



Menugang: Brunch-
gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: DekaMarkt

Ingrediënten

200 g brie
6 sn casino
5 el cranberrycompote
3 el dressing,
honingmosterd-
1 zk groentechips
100 g kalkoenfilet,
ovengebakken
2 el olie, olijf-
75 g rucola
1 winterpeen

8 tapasprikkers

Bereiding.

Verwarm een grillpan op het vuur.
Bestrijk de sneetjes brood met de olijfolie.
Grill ze 2 min. per kant, tot ze mooie streepjes hebben en krokant zijn.
Schil de winterpeen en schaaf er dunne plakjes van.
Snijd de brie in plakken.
Besmeer 2 sneetjes met de helft van de honingmosterd-dressing.
Verdeel hierover de plakjes wortel en vervolgens de kalkoenfilet.
Verdeel de helft van de rucola erover.
Besmeer nog twee sneetjes met de rest van de dressing.
Leg deze met de besmeerde kant op de rucola; besmeer de bovenkanten met de helft van de cranberry compote.
Verdeel de plakjes brie over de compote en verdeel de rest van de rucola erover.
Besmeer de laatste 2 sneetjes brood met de rest van de compote.
Leg deze met de compote naar onderen boven op de rucola.
Steek in elke sandwich 4 tapasprikkers en snijd ze kruislings door.
Serveer de sandwiches met de groentechips.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: 2567
Energie kcal: 614
Eiwit: 23 g
Koolhydraten: 66 g
w/v suikers: 31 g
Natrium: - mg
Vet: 28 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 12 g
Vezels: 5 g
Groente: - g
Zout: 3 g

Cloud 9.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: DekaMarkt

Ingrediënten

1 hv granaatappelpitjes
1 hv ijsklontjes
1 bl kikkererwten
3 limoenen
20 g munt
50 ml siroop, limoen-
500 ml Sparkling
Grapefruit Drink
(Bundaberg)

4 glazen, gin-tonic-

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: 984
Energie kcal: 235
Eiwit: 9 g
Koolhydraten: 39 g
w/v suikers: 18 g
Natrium: - mg
Vet: 3 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 1 g
Vezels: 9 g
Groente: - g
Zout: 0 g

Bereiding.

Pers 1 van de limoenen uit en snijd de andere 2 in partjes.

Doe het limoensap met het vocht uit het blik kikkererwten (de kikkererwten worden niet gebruikt) en 25 ml van de limoensiroop in de kom van een mixer.

Mix dit in 5 min. tot een stevig en luchtig schuim (het mag nog een beetje vloeibaar zijn). Verdeel de limoenpartjes, de ijsblokjes en de muntblaadjes over de glazen.

Houd 4 partjes limoen en 4 takjes munt achter voor de garnering.

Verdeel de rest van de limoensiroop en de Sparkling Grapefruit Drink over de glazen.

Schep het limoenschuim op de cocktail.

Garneer de glazen met de achtergehouden limoen en munt en bestrooi het schuim met de granaatappelpitjes.

Croissantjes met truffelroerei.



Menugang: Brunch-,
ontbijtgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Boodschappen.nl,
Coöp

Ingrediënten

1 el boter
50 g crème fraîche
4 croissants, open-
gesneden
6 eieren
- peper, versgemalen
1 el peterselie, fijn-
gehakt
1 el tapenade, (truffel-)
- zout

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 370
Eiwit: 15 g
Koolhydraten: 19 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 26 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 14 g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: 0,8 g

Bereiding.

Klop de eieren met de crème fraîche en (truffel)tapenade los met een vork.
Verhit de boter in een koekenpan en schenk het eimengsel erin.
Zet de warmtebron laag en roer totdat het ei net niet helemaal gestold is.
Breng het ei op smaak met zout en versgemalen peper.
Bestrooi het ei met de peterselie en schep het roerei op de croissantjes.

Disaronno fizz.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Hallo Slijterij,
Jumbo

Ingrediënten

2 citroenen
180 ml Disaronno
originale
400 g ijsblokjes
600 ml water, mineraal-
, bruisend

4 rodewijnglazen

Bereiding.

Verdeel de ijsblokjes over 4 glazen.
Boen de citroenen schoon en snijd met een
scherp mesje 4 stukken van de gele schil.
Pers de citroenen uit en verdeel het sap over de
glazen.
Schenk in elk glas 45 ml amaretto en 150 ml
bruisend mineraalwater.
Roer het rustig door.
Knijp boven elk glas 1 stukje citroenschil
dubbel, zodat het aroma vrijkomt en doe het
stukje schil in het glas.

12

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

Espresso martini met meringuetoef.



Menugang: Na-, voor-
gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Diverse

Ingrediënten

100 ml eiwit, vloeibaar
(Two Chicks)
120 ml espresso
10 ijsblokjes
100 ml koffielikeur
(Kahlua)
100 g suiker, kristal-,
fijne
100 ml wodka

- cocktailglazen
- cocktailshaker
- crème brûlée-brander
- spuitzak

Bereiding.

Maak de espresso en laat die afkoelen.
Doe het eiwit en de kristalsuiker in een vuurvaste kom en klop die met een handmixer 2-3 min. au bain-marie, tot de suiker is opgelost.
Haal de kom van de pan en klop nog 5 min. op hoge snelheid tot een meringue met stijve pieken.
Scheep de meringue in de spuitzak.
Doe de koude espresso, de wodka, de koffielikeur en de ijsblokjes in de cocktailshaker en schud het mengsel tot de shaker ijskoud aanvoelt.
Schenk de espresso-martini door een zeefje in de cocktailglazen (zonder de ijsblokjes).
Knip een punt van de spuitzak, zodat je een opening hebt van 2 cm.
Spuit de meringue op de espresso-martini's, zodat ze helemaal bedekt zijn.
Steek de crème brûlée-brander aan en brand de meringue voorzichtig lichtbruin. Serveer direct.

Tips:

- Maak het espresso-martinimengsel - zonder ijsblokjes - 1 dag van tevoren en bewaar die in de koelkast tot gebruik. Schud het mengsel vlak voor het serveren met de ijsblokjes.
- Geen cocktailshaker? Gebruik dan een schone glazen pot met deksel.

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 250
Eiwit: 3 g
Koolhydraten: 37 g
w/v suikers: 37 g
Natrium: - mg
Vet: 0 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: 0 g
Groente: - g
Zout: 0,2 g

Eton mess II.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: WijnSpijs.nl

Ingrediënten

1 citroen, zest en wat
sap van
500 g fruit (frambozen,
bramen en aardbeien)
150 g meringue
350 ml room, slag-
30 g suiker

Ook lekker:

4 el frambozen,
gevriesdroogde
4 el jam (abrikozen)
- noten, pistache-
1 tl siroop, rozen-

Bereiding.

Klop de slagroom goed stijf met de suiker (evt. kun je na het opkloppen extra smaak toevoegen).

Meng het fruit met de citroenzest en een klein beetje citroensap.

Verkruimel de meringue een beetje (maak het niet te fijn).

Roer voorzichtig en kort de helft van het fruit en de helft van de meringue door de slagroom. Verdeel het mengsel over 4 bakjes en garneer ze met de rest van het fruit en de rest van de meringue.

Top de bakjes evt. af met jam, noten en andere lekkere dingen.

14

Bereidingstijd: 10-15 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

Forelmousse in een glaasje.



Menugang: Voorgerecht
Keuken: -
Personen: 8
Sterren: ****
Bron: Libelle-Lekker.be

Ingrediënten

1 el bloem
1 el boter
300 ml bouillon, vis-
3 el citroensap
- dille
4 forelfilets, gerookte
3 bld gelatine (à 3 g)
1 limoen
1 el Noilly Prat (of droge
sherry)
- peper, versgemalen
- peper, cayenne-
200 ml room
50 g zalmeitjes
- zout

Bereiding.

Week de gelatine in koud water.
Laat de boter smelten in een pannetje.
Voeg er de bloem aan toe en roer tot een blonde roux.
Blus de roux met de visbouillon en breng op smaak met de Noilly Prat, de citroensap en cayennepeper naar smaak.
Los de uitgeknepen gelatine op in het warme mengsel.
Laat het geheel afkoelen tot op kamertemperatuur.
Mix de gerookte forelfilets in een blender en voeg de forel aan het gelatinemengsel toe.
Klop de room op en spatel die door het forelmengsel.
Doe de mousse in een spuitzak en laat die 3 uur opstijven in de koelkast.
Spuit de mousse in glaasjes en werk ze af met een takje dille.
Garneer de mousse met de zalmeitjes en de dille.

Tip:

Deze mousse kun je natuurlijk ook van gerookte zalm of heilbot maken. Werk ze af met een ander garnituur en stel zo een assortiment aperitiefglaasjes samen.

Bereidingstijd: 10-15 min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: 3 uur

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

Gebraden ossenhaas met truffelsaus II.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: Franse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Smulweb

Ingrediënten

200 g boter
1 dl cognac
600 g ossenhaas
- peper, versgemalen
1 dl room, slag-
50 g truffel (uit potje of blikje)
1 dl truffelvocht (uit potje of blikje)
- zout

Vorbereiding.

Maak het vlees droog met keukenpapier en wrijf er zout en peper op
Verhit een passende braadpan en smelt 100 g boter.
Wacht tot het schuim voor een groot deel is weggetrokken en bak de ossenhaas snel aan alle kanten bruin.
Temper de vuurbron en laat het vlees nog 6-8 min. zachtjes braden.
Neem het vlees uit de pan en wikkel het in aluminiumfolie.
Laat het vlees tenminste 10 min. rusten.
Snijd de truffels eerst in dunne plakjes en dan in smalle reepjes.
Verwijder de bakboter uit de braadpan.
Blus de pan af met cognac en roer alle aanbaksels los van de bodem.
Neem de pan van het vuur en zeef het vocht door een van te voren natgemaakt stukje kaasdoek.

Bereiding.

Laat in een kleine koekenpan 25 g boter smelten
Voeg de reepjes truffel toe en laat die, onder voortdurend omschudden, zachtjes 2 min. fruiten.
Voeg dan het truffelnat en het gezeefde vocht uit de braadpan toe.
Laat alles indampen tot de helft van de oorspronkelijke hoeveelheid.
Voeg, van het vuur af, de slagroom (op kamertemp.) toe.
Laat alles nog 2 min. zacht doorkoken en doe onder voortdurend roeren de rest van de boter erbij, in porties van 10-15 g.
Voeg naar smaak versgemalen peper en zout toe.
Houd de saus "au bain marie" warm.
Snijd de ossenhaas in 12 even dikke plakken.
Leg de plakken vlees in het midden van voorverwarmde borden.
Schenk er enkele eetlepels saus naast.

Tips:

- Serveer er haricots verts en gekookte aardappeltjes of gekookte noedels bij.
- Vervang de cognac eens door madeira of door een mengsel van gelijke delen madeira en cognac.

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

Glittercocktail.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: AllerHande

Ingrediënten

30 g AH Excellent
Suikerspin goud
1 Cake Décor Gold
glitter spray
500 ml prosecco

- champagneflûtes

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 110
Eiwit: 0 g
Koolhydraten: 10 g
w/v suikers: 10 g
Natrium: - mg
Vet: 0 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 0 g
Vezels: 0 g
Groente: - g
Zout: 0 g

Bereiding.

Bespuut de binnenkant van de champagneflûtes rijkelijk met de glitter spray.
Verdeel ½ van de suikerspin in 1 plukje per persoon.
Spuut 6 keer met de glitterspray in elk plukje en vouw het dicht tot een balletje (glitterbombe).
Schenk de flûtes bijna vol met prosecco.
Leg de glitterbombes in de glazen en roer de glazen door, zodat de glitter zich goed verspreidt.
Verdeel de rest van de suikerspin in plukken over de glazen.
Serveer ze direct.

Tip:

Liever geen alcohol? Vervang de prosecco door bruisend mineraalwater, tonic of kinderchampagne.

Grapefruit-aperol spritz.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: AllerHande

Ingrediënten

250 ml Aperol
2 grapefruits, rode
16 kruidnagels
250 ml prosecco
200 ml water, bron-,
bruisend

- cocktailglazen
- ijsvormpjes

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 2 uur
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 170
Eiwit: 1 g
Koolhydraten: 19 g
w/v suikers: 19 g
Natrium: - mg
Vet: 0 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 0 g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: 0 g

Bereiding.

Snijd de helft van de rode grapefruits doormidden en in dunne plakjes.

Rol de plakjes op, duw ze in de ijsblokjesvorm en schenk er water op.

Laat de blokjes in 2 uur bevriezen.

Pers de rest van de rode grapefruits uit.

Verdeel de ijsblokjes en de kruidnagels over de grote cocktailglazen.

Verdeel het grapefruitsap erover.

Schenk de Aperol, de prosecco en het bruisend water erover en serveer.

Tips:

- De ijsblokjes kun je 3 maanden van tevoren maken.
- De grapefruits kun je 1 dag van tevoren snijden en uitpersen. Bewaar ze afgedekt in de koelkast.
- Liever geen alcohol? Vervang de prosecco door extra grapefruitsap en vervang de Aperol door Crodino.

Hapje met rivierkreeftjes en zeekraal.



Menugang: Hapje, voorgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ****
Bron: ShareMyFood.be

Ingrediënten

¼ appel, in kleine blokjes (Granny Smith)
1 el bieslook, fijngehakt
125 g kreeftjes, rivier-
2 el mayonaise, knoflook-
- peper, versgemalen
1 el sjalot, fijngesnipperd
- zeekraal
- zout

Bereiding.

Hak de helft van de rivierkreeftjes fijn.
Meng ze met de knoflookmayo, de sjalot, de bieslook en de appel.
Kruid het met versgemalen peper en zout.
Verdeel het mengsel over 4 aperitiefglasjes.
Werk het af met de rest van de rivierkreeftjes.
Versier het met enkele takjes zeekraal (of ander groene kruiden).

Tip:

Geen knoflookmayonaise op voorraad? Neem dan 1 el mayo, 1 el yoghurt en ½ tn uitgeperste knoflook.

20

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

Hazenpeper onder een pureedak.



Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: Nederlandse
Personen: 2
Sterren: ****
Bron: AllerHande, Bieze Food Service

Ingrediënten

1 bak aardappelpuree
1 ei
1 bak hazenpeper
100 ml sherry

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.

Schep de hazenpeper in een ovenschaal.
Roer de sherry erdoor.
Meng de eierdooier door de aardappelpuree.
Bedeck de hazenpeper met laag een puree.
Strijk de puree glad.
Zet de ovenschotel in een voorverwarmde oven (220°C).
Bak het gerecht in ca. 15 min. gaar en goudbruin.

Tip:

Rol 2-4 plakjes bladerdeeg uit tot een lap die iets groter is dan ovenschaal.
Leg het deeg op de schaal met hazenpeper, snijd de randen eraf en druk het deeg stevig vast. Bestrijk de bovenkant van het deeg met losgeklopt ei. Bak de ovenschotel in ca. 15 min. goudbruin.

Hertenbiefstuk met rodekool-citrussalade.



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

Ingrediënten

4 biefstukken, herten-
4 el Crema di Balsamico
origineel
300 g kool, rode-
2 el olie, olijf-
1 snf peper, vers-
gemalen
2 sinaasappels
75 g sla, blad-, jonge
met rucola
1 ui, rode
50 g walnoten
1 snf zout

- aluminiumfolie

Bereiding.

Schil de sinaasappels, snijd de partjes tussen de vliezen uit en vang het sap op.
Knead met de hand het sap met de balsamicocrème door de rodekool en laat het marineren.
Verhit in een koekenpan de olijfolie.
Bestrooi de biefstukken met zout en versgemalen peper.
Bak het vlees in 2-3 min. per kant bruin en vanbinnen rosé of naar wens gaar.
Laat het vlees verpakt in aluminiumfolie 5 min. rusten.
Scheep intussen de bladsla met de ui, sinaasappelpartjes en walnoten door de koolsalade.
Breng de salade op smaak met zout en versgemalen peper.
Leg de biefstukken op 4 borden en schep er de salade bij.

Tip:

Lekker met zoete-aardappelpuree met tijm.

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 20 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 306
Eiwit: 26 g
Koolhydraten: 16 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 14 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Hertenstoof met bokbier.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 6
Sterren: ****
Bron:
WatMaakJeMenu.nl

Ingrediënten

1 appeltje, zuur
1 fl bier, bok-
50 g boter, room-
400 g champignons
1 pt fond, wild-
1 kg hertenpoulet
4 tn knoflook
3 laurierblaadjes
1 el mosterd, grove
250 g paddenstoelen, bos
- peper, versgemalen
1 tk rozemarijn
1 el stroop, appel-
3 tk tijm
3 uien
1 wortel, winter-, grote
- zout

Bereiding.

Snijd de zure appel in stukjes.
Snijd de champignons in kwarten.
Snipper de knoflook.
Scheur de bospaddenstoelen in grove stukken.
Snijd de uien in ringen.
Snijd de winterwortel in kleine blokjes.
Neem de zwaarste, meest ruime pan met dikke bodem.
Smelt de roomboter daarin.
Bak de uienringen aan op een hoog vuur zodat ze mooi kleuren.
Voeg dan het vlees toe.
Scheep de inhoud rustig om zodat het vlees aan alle kanten dichtschroeit.
Voeg de wortel toe.
Giet het flesje bier over het vlees en blus het vlees af.
Scheep de kruiden erdoorheen.
Doe de deksel op de pan en laat het 1 uur pruttelen.
Scheep de mosterd erdoor.
Voeg de appel, de appelstroop, de paddenstoelen en de fond toe.
Laat het geheel nog 1 uur pruttelen.

Tips:

- Gebruik in plaats van hertenpoulet eens runderribstuk of varkensnek.
- Aubergine i.p.v. vlees is ook heerlijk.
- Lekker met knolselderijpuree of zilvervliesrijst.
- Serveer er tamme kastanjes of groene groenten bij.
- Alleen stoer brood erbij is ook lekker: dippen, smeren en happen.

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

Hollandse garnalencocktail met Aziatische twist.



Menugang: Tussen-,
voorgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: DekaMarkt,
Eatertainment.nl

Ingrediënten

2 avocado's, eetrijpe
3 el azijn, rijst-
½ tl chilivlokken
150 g garnalen,
Hollandse
3 tk koriander
1 limoen
2 el olie, sesam-
½ tl sesamzaad
2 sjalotten
30 g Wasa delicate
cracker paprika

Bereiding.

Halveer de avocado's, verwijder de pit en schep met een lepel het vruchtvlees uit de schil.

Rasp de schil van de limoen en pers de vrucht uit.

Snijd de koriander fijn.

Mix de avocado's, de helft van de koriander, 3 el olijfolie, de chilivlokken en de limoenrasp en -sap tot een crème.

Pel en snijd de sjalotten in dunne halve ringen.

Marineer deze 10 min. met de rijstazijn.

Meng de sesamolie en het sesamzaad door de Hollandse garnalen.

Verdeel de avocadocrème over de glazen en verdeel hierover de Hollandse garnalen en gemarineerde sjalot.

Steek de paprika crackers erbij, garneer het gerecht met de overige koriander en serveer.

24

Bereidingstijd: 20 min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: 305

Eiwit: 10 g

Koolhydraten: 9 g

w/v suikers: - g

Natrium: - mg

Vet: 24,3 g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: 3 g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

IJskoffie espresso con gelato.



Menugang: Nagerecht

Keuken: -

Personen: 4

Sterren: ***

Bron: Koffiebean.nl

Ingrediënten

240 ml Espresso

- ijs, room-, vanille

6 el likeur, mokka-

**6 kl suiker, gries- (ultra
fijne suiker)**

- doos, diepvries-, platte

4 glazen

- stamper

**Bereidingstijd: 15-20
min.**

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: 3 uur

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.

Roer de griessuiker door de hete espresso en laat deze afkoelen.

Giet de espresso in een grote platte diepvriesdoos.

Zet deze vervolgens 3 uur in de diepvriezer en roer de espresso iedere 30 min. goed om.

Haal de espresso na 3 uur uit de diepvries en stamp de ijs-espresso fijn.

Schep de vanille roomijs in het glas, per glas 2 bolletjes.

Verdeel de gestampde ijs-espresso over de 4 glazen.

Giet de mokkalikeur over de ijs-espresso.

Serveer direct.

Kaiserbroodjes gevuld met ei en ham.



Menugang: Brunch-,
lunch-, ontbijtgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: AllerHande

Ingrediënten

12½ g bieslook, verse
4 broodjes, Kaiser-,
afbak-
4 eieren, middelgrote
100 g ham, been-,
gegrilde, flinterdun

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: 25 min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 200
Eiwit: 15 g
Koolhydraten: 21 g
w/v suikers: - g
Natrium: 1920 mg
Vet: 6 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 2 g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 160°C.
Snijd van de bovenkant van de broodjes een cirkel
van ca. 8 cm af.
Hol de broodjes vanbinnen zo veel mogelijk uit.
De kapjes en de inhoud worden niet meer gebruikt.
Bekleed de binnenkant van de broodjes met de ham.
Zet de broodjes op de bakplaat.
Breek in elk broodje een ei.
Zet de broodjes ca. 25 min. onder in de oven.
Het eiwit is nu gestold, het eigeel nog niet.
Knip ondertussen de bieslook fijn.
Bestrooi de broodjes met de bieslook.

Kerst alfajores.



Menugang: Gebak
Keuken: Argentijnse
Personen: 12
Sterren: ***
Bron: AllerHande 2022-8

Ingrediënten

1 tl bakpoeder
1 tl baksoda
130 g bloem, tarwe-
140 g boter, room-,
ongezouten
1 citroen
2 ei
1 tl gold glitter dust
160 g maïzena
397 g melk,
gecondenseerde (blik)
100 g suiker, kristal-,
fijne
25 g suiker, poeder-
2 tl vanille-extract
1 tl zout

Bereiding.

Zet het blik gecondenseerde melk ongeopend in een pan en voeg zoveel water toe dat het onderstaat. Breng het water aan de kook en laat 2 uur op een laag vuur koken met de deksel op de pan, zodat de melk in het blik karamelliseert (kijk af en toe of er nog voldoende water in de pan zit, voeg anders wat extra warm water toe).
Neem het blik uit de pan en laat het in 30 min. afkoelen tot lauwwarm (dulce de leche).
Meng ondertussen in een kom de bloem, de baksoda, de maïzena, de bakpoeder en het zout.
Boen de citroen schoon.
Rasp de gele schil van de citroen.
Splits de eieren (het eiwit gebruik je niet).
Mix in een kom het citroenrasp, de boter, het vanille-extract en de suiker 3 min. met een handmixer.
Voeg het eigeel toe en mix het nog 3 min.
Doe het bloemmengsel bij het botermengsel en mix het met de handmixer tot het een geheel vormt.
Vorm met de hand een bal van het deeg.
Verpak de bal deeg in vershoudfolie en laat het 1 uur rusten in de koelkast.
Verwarm de oven voor op 175°C.
Rol het deeg op een met bloem bestoven werkblad met de deegroller uit tot een dikte van 3 mm. Steek er met een uitsteekvorm 24 koekjes (per 12 stuks) uit (je kunt deeg overhouden). Verdeel de koekjes over 2 met bakpapier beklede bakplaten en bak ze in ca. 8 min. gaar (ze blijven licht van kleur).
Laat ze in 30 min. helemaal afkoelen op de bakplaat.
Schep op de onderkant van 12 koekjes (per 12 stuks) 1 tl dulce de leche.
Smeer dit voorzichtig uit.
Druk de andere koekjes er vervolgens met de onderkant voorzichtig op.
Meng de poedersuiker met de goudpoeder en bestuif er de koekjes mee.

Tips:

- De koekjes kun je 1 dag van tevoren bakken. Bewaar ze in een koekblik. Besmeer ze voor serveren met de dulce de leche en leg ze op elkaar.
- Geen 2 bakplaten? Bak de koekjes dan na elkaar. Laat de bakplaat kort afkoelen voordat je de volgende lading erop legt.

Bereidingstijd: 45 min.
Grill-/oventijd: 8 min.
Wachttijd: 2 uur
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 340
Eiwit: 5 g
Koolhydraten: 48 g
w/v suikers: 29 g
Natrium: 120 mg
Vet: 14 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 9 g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: - g

Kerstboomprikkers.



Menugang: Tussen-
doortje
Keuken: -
Personen: 8
Sterren: ***
Bron: Plus

Ingrediënten

1 komkommer
½ paprika, groene
½ paprika, rode
8 tomaatjes, tros-,
kleine

8 satéprikkers

Bereidingstijd: 15-20
min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 15
Eiwit: 1 g
Koolhydraten: 2 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 0 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Halveer de komkommer in de lengte, snijd er lange repen van 1½ cm dik van en snijd ze in verschillende lengtes.

Snijd de paprika's in lange repen van 1 cm dik. Rijg de komkommer en paprika van breed naar smal aan de satéprikkers en maak een piek van de tomaatjes.

Kletskoppenijs.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ****
Bron: AllerHande, Carta,
Toffe toetjes

Ingrediënten

250 ml ijs, kaneel-
16 kletskoppen
(koekjes)

- ijsbolletjeslepel

Bereiding.

Laat het ijs uit de diepvries in de koelkast in ongeveer 30 min. een beetje zachter worden. Breek 4 kletskoppen in kleine stukjes. Schep de stukjes koek door het ijs en zet het tot gebruik even terug in de vriezer. Leg op 4 borden in het midden elk 1 kletskop. Zet een bakje heet water neer. Doop de ijsbolletjestang voor het maken van een bolletje steeds in het hete water. Pak het ijs uit de vriezer. Schep op elke kletskop een bolletje ijs. Leg de volgende kletskop erop en druk die een beetje aan. Schep het volgende ijsbolletje erbovenop en dek dit af met de laatste kletskop.

30

Bereidingstijd: 40 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 2x30 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 220
Eiwit: 4 g
Koolhydraten: 26 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 11 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Koele 'glühwein' met champagnesorbetijs.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: AllerHande

Ingrediënten

6 tl AH Excellent sterrenmix goud
500 ml glühwein
4 bl ijs, sorbet-, champagne
4 sinaasappelschijfjes, gedroogde

- champagnecoupes
- ijsbolletjestang

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 180
Eiwit: - g
Koolhydraten: 36 g
w/v suikers: 34 g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Schenk de glühwein (gekoeld) in de champagnecoupes.
Verdeel met een ijsbollentang de bollen champagnesorbetijs over de coupes.
Bestrooi ze met de sterrenmix goud en steek er de gedroogde sinaasappelschijfjes in.
Serveer direct.

Tips:

- Liever geen alcohol? Vervang de glühwein door druivensap en de champagnesorbet door citroensorbet.
- Serveer dit drankje eens als nagerecht.

Koffie-ijs met espresso en mokkaboontjes.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: AllerHande

Ingrediënten

4 kp espresso, hete
4 espressosticks
2 el likeur, koffie-
250 ml melk, volle,
gecondenseerde
4 mokkaboontjes
375 ml room, slag-,
verse

- diepvriesbak (ca. 1 l)
- ijsbolletjestang

Bereidingstijd: 5 min.
Grill-/oventijd: - min.
Vriestijd: 10-12 uur
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 570
Eiwit: 8 g
Koolhydraten: 43 g
w/v suikers: 43 g
Natrium: 120 mg
Vet: 40 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 26 g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Doe de slagroom, de gecondenseerde melk, de espressopoeder en de likeur in een kom. Klop het mengsel met een handmixer in ca. 5 min. op de hoogste stand stijf. Schep het mengsel in de diepvriesbak. Doe de deksel erop en laat het mengsel in 10-12 uur bevriezen. Schep met de ijsschep een bolletje ijs in een koffiekopje. Schenk in elk kopje een sterke espresso. Serveer de koffie direct met de mokkaboontjes eroverheen.

Tips:

- In plaats van koffielikeur kun je ook amaretto, frangelico of een andere likeur gebruiken die je lekker vindt. Of gebruik iets zonder alcohol, zoals karamelsiroop.
- In de vriezer kun je het ijs 1 maand bewaren.

Krokante varkenshaas met knoflook (airfryer).



Menugang: Bij-, hoofd-
gerecht
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: ***
Bron:
AirfryerAanbieding.nl,
Corina

Ingrediënten

1 ei
4 el kaas, belegen,
geraspte
2 tn knoflook
3 el meel, paneer-
2 el olie, olijf-
- peper, versgemalen
- peterselie, verse (of
oregano)
1 sjalotje
350-400 g varkenshaas
- zout

Bereiding.

Verwarm de Airfryer voor op 180°C.
Snijd de peterselie of oregano, het sjalotje en knoflook heel fijn (met de hand of met een keukenmachine; zorg ervoor dat je het zo klein mogelijk hakt).
Verzamel de gehakte kruiden en ui in een bakje.
Voeg hier de olijfolie, een snufje versgemalen peper en zout, de kaas en het paneermeel aan toe.
Roer de helft van het ei er doorheen en meng het geheel goed door elkaar.
Pak de varkenshaas en snijd deze in tweeën.
Pak de kwast en smeer het mengsel met de kwast over de varkenshaas (druk het mengsel goed aan).
Plaats de varkenshaas in het mandje van de Airfryer.
Laat het geheel in 15 min. garen.
Heb je een hele dikke varkenshaas?
Dan kun je het geheel eventueel 2-3 min. langer laten bakken.
Na deze baktijd is er een heerlijk krokant laagje op de varkenshaas ontstaan.

Tips:

- Je kunt bij dit gerecht ook andere kruiden gebruiken zoals gedroogde Provençalse kruiden, Italiaanse kruiden of selderij. Kies de kruiden die je zelf het lekkerst vindt.
- Haal je vlees bij de slager voor het ultieme varkenshaasgerecht. Je merkt al gauw het verschil met vlees uit de supermarkt en het vlees van de slager. Voor dit recept is dat verschil het meer dan waard.
- Serveer dit vleesgerecht met gebakken aardappeltjes, een salade of serveer het als bijgerecht bij een groter diner.

Vorb. tijd: 15 min.
Bereidingstijd: - min.
Airfryertijd: 15-18 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

Minivarkensrollade met abrikozen en Italiaanse kruiden.



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

Ingrediënten

4 abrikozen, gedroogde, gewelde
15 g boter, room-, ongezoeten
4 tn knoflook
10 g kruidenmix, Italiaanse, verse
4 el olie, olijf-, milde
8 pl ontbijtspek
200 g varkenshaas
2 tl venkelzaad

- aluminiumfolie
- bakpapier
- keukentouw

Bereiding:

Zet 4 bakjes klaar.
Snijd de oregano, de rozemarijn, de salie en de tijm uit de kruidenmix fijn.
Verdeel de kruiden gelijkmatig over de bakjes.
Snijd de knoflook fijn.
Verhit $\frac{3}{4}$ van de olie in een koekenpan en bak de knoflook met het venkelzaad 3 min. op een middelhoog vuur.
Verdeel dit over de bakjes kruiden.
Snijd de abrikozen zo fijn mogelijk en verdeel ook die over de bakjes.
Snijd de varkenshaas in de lengte in 4 plakken.
Leg steeds 1 plak tussen 2 vellen bakpapier en sla de varkenshaas met de achterkant van een pan tot 1 cm dikte.
Leg steeds 2 plakjes spek overlappend naast elkaar.
Leg er een plak varkenshaas op en verdeel de inhoud van 1 bakje erover.
Bestrooi het met peper en evt. zout en rol het op.
Leg een groot stuk keukentouw op een snijplank.
Leg er steeds een rollade op met de open kant naar boven.
Haal het touw aan beide kanten omhoog, draai het een kwartslag en vouw het naar onder.
Herhaal dit zodat het touw een achtpuntige ster vormt.
Bind het vast en knip de uiteinden af.
Verhit de rest van de olie in een koekenpan op een middelhoog vuur en bak de rollades in 7 min. rondom bruin.
Draai het vuur laag, doe de boter erbij, wentel de rollades erdoor en bak ze nog 3 min.
Laat ze vervolgens 2 min. rusten onder aluminiumfolie.

Bereidingstijd: 30 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 310
Eiwit: 17 g
Koolhydraten: 5 g
w/v suikers: 4 g
Natrium: - mg
Vet: 24 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 7 g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: 0,9 g

Perenscones met kaneelroom.



Menugang: Brunch-,
lunch-, ontbijtgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Hoogvliet

Ingrediënten:

16 g bakpoeder
500 g bloem, tarwe-
(plus extra om te
bestuiven)
100 g boter, room,
ongezouten, koud
3 eieren
1 tl kaneel
75 ml melk, karne-
100 ml melk, volle
4 peren, hand-
250 ml room, slag-
75 g suiker, kristal-
1 zk suiker, vanille- (8
g)
1 snf zout

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 200°C.
Schil 2 peren en rasp ze grof.
Rasp 75 g boter grof.
Kneed in een kom met de mixer de geraspte
peren, de geraspte boter, de bloem, het
bakpoeder, de vanillesuiker, de melk, de
karnemelk, 50 g suiker, 2 eieren en een snuf
zout tot een samenhangend deeg.
Voeg evt. extra bloem toe als het deeg erg
plakt.
Bestuif het werkblad met bloem en rol het deeg
uit tot een lap van 3 cm dikte.
Snijd het deeg in 12 rechthoekige scones of
steek er met een glas rondjes uit.
Leg ze op een bakplaat met bakpapier.
Klop het laatste ei los en bestrijk de scones
ermee.
Bak de scones in de oven in 20 min. goudbruin
en gaar.
Snijd intussen de laatste 2 peren in plakjes.
Smelt de rest van de boter in een koekenpan en
bak de plakjes peer in 5 min. rondom
goudbruin.
Klop de slagroom met de rest van de suiker en
de kaneel stijf.
Serveer de perenscones met de kaneelroom en
plakjes gebakken peer.

Tip:

Lekker bij de koffie.

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: 20 min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 931
Eiwit: 21 g
Koolhydraten: 123 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 44 g
w/v verzadigd: 25 g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: 6 g
Groente: - g
Zout: 0,4 g

Portobello met geitenkaas II.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: Franse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: AllerHande

Ingrediënten

200 g dressing,
balsamico-
300 g kaas, geiten-,
zachte
4 el olie, olijf-,
traditionele
4 panini's
4 el pijnboompitten
4 portobello
champignons
150 g veldsla met
bietjes

- ovenschaal (20x30
cm)

Bereiding.

Verwarm de grill voor op de hoogste stand.
Maak de portobellos schoon met keukenpapier
en snijd het harde steeltje aan de binnenkant
weg.
Leg de portobellos met bolle kant naar boven in
een ovenschaal en bestrijk ze met de helft van
de olie.
Gril de portobellos ca. 6 min. onder de
ovengrill.
Keer de portobellos.
Leg op elke portobello een plak geitenkaas.
Besprenkel ze met de rest van de olie.
Schuif de portobellos ca. 10 cm onder de hete
grill en gril ze in ca. 5 min. goudbruin.
Rooster de pijnboompitten in een droge
koekenpan goudbruin.
Verdeel de veldsla over de borden en leg de
gevulde portobellos er voorzichtig op.
Verdeel de dressing over de borden en strooi de
pijnboompitten erover.
Serveer de broodjes er apart bij.

Bereidingstijd: 15 min.
Grill-/oventijd: 15 min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 665
Eiwit: 24 g
Koolhydraten: 41 g
w/v suikers: - g
Natrium: 1075 mg
Vet: 44 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 14 g
Vezels: 4 g
Groente: -g
Zout: - g

Romige dip met abrikozen en walnoten.



Menugang: Hapje
Keuken: -
Personen: 8
Sterren: ***
Bron: AllerHande

Ingrediënten

100 g abrikozen,
gedroogde
2 broden, plat-,
volkoren, Libanees
200 g cottagecheese
2 el olie, olijf-, milde
7 g rozemarijn, verse
(alleen de naaldjes)
100 g walnoten,
ongebrande
2 el yoghurt, halfvolle

Bereidingstijd: 15 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 205
Eiwit: 7 g
Koolhydraten: 14 g
w/v suikers: 5 g
Natrium: 80 mg
Vet: 13 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 2 g
Vezels: 3 g
Groente: - g
Zout: 0,2 g

Bereiding.

Verhit een koekenpan zonder olie of boter op een middelhoog vuur.
Rooster de walnoten 2-3 min. en laat ze afkoelen op een bord.
Snijd ondertussen de rozemarijn fijn.
Mix de cottagecheese, de yoghurt, de helft van de rozemarijn en de helft van de olie in het bakje van de staafmixer tot een luchtige dip.
Breng de dip op smaak met versgemalen peper en evt. zout.
Scheep de dip in een schaaltje.
Meng de rest van de olie met de rest van de rozemarijn.
Verwarm de broden volgens de aanwijzingen op de verpakking en snijd ze in puntjes.
Verdeel de puntjes platbrood in een krans op een grote schaal.
Hak de noten grof en snijd de abrikozen fijn.
Zet de romige dip in het midden, bestrooi het bord met de walnoten en de abrikozen en besprenkel het met de rozemarijnolie.

Roomkaas-truffelspread.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Bonapetit.nu

Ingrediënten

200 g MonChou® Zacht
& Luchtig
2 el tapenade, truffel-

Bereidingstijd: 5 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 roomkaas met de truffeltapenade en klaar is kees!

Sabayon-cocktail met kaneel en sesam.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Lee Kum Kee

Ingrediënten

4 eierdooiers
4 tl Marsala
1 -2 tl olie, sesam-, pure
(Lee Kum Kee)
4 el suiker, basterd-,
bruine

Voor de garnering:

1 el kaneel

Vorb. tijd: 5 min.
Bereidingstijd: - min.
Kooktijd: 15 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.

Neem een middelgrote kom en plaats deze boven een pan met zachtjes kokend water. Klop hierin de eierdooiers en de suiker met een garde (of elektrische handmixer) tot een soepele gele massa (en tot de suiker is opgelost).

Voeg langzaam steeds een deel van de Marsala toe terwijl u blijft kloppen tot u de gewenste dikte bereikt.

Voeg de pure sesamolie toe, proef het gerecht en giet het in dessertglazen.

Serveer het direct, of op kamertemperatuur en garneer het met wat kaneel.

Tip:

- Gebruik evt. alcohol om de cocktail meer smaak te geven.
- Gebruik eens nootmuskaat in plaats van kaneel.
- Zorg dat u het eimengsel niet te heet laat worden want dan gaat het schiften.
- U kunt de drank ook met zwart sesamzaad garneren.
- Gebruik de overgebleven eiwitten als garnering: stijfgeklopt met poedersuiker en een snuffje zout, of vries ze in voor toekomstig gebruik – bijvoorbeeld voor een pavlova.
- De sesamolie geeft het drankje een echte kerstgeur.

Tiramisutaart met slagroomijs.



Menugang: Gebak,
nagerecht
Keuken: -
Personen: 8
Sterren: ***
Bron: Jumbo, Hertog

Ingrediënten

½ el cacaopoeder
1 bk Hertog Slagroomijs
2 el koffie, oplos-
1 pk lange vingers
250 g mascarpone
125 ml room, slag-
100 g suiker
100 ml water

- springvorm (ø 24 cm),
ingevet met olie
- spuitzak met glad
spuitmondje

Bereiding.

Neem de helft van de lange vingers uit de verpakking en halveer ze.
Kook de suiker met het water totdat de suiker is opgelost.

Neem de pan van het vuur en roer de oploskoffie door het suikerwater.

Haal de halve lange vingers een voor een door het koffiemengsel en zet ze rechtop tegen de rand van de ingevette vorm.

Haal de hele lange vingers ook door het koffiemengsel bekleed hiermee de bodem en laat alles mooi aansluiten (snijd de lange vingers zo nodig bij).

Zet de met lange vingers beklede vorm 30 min. in de diepvries.

Neem de vorm uit de diepvries en schep het Hertog Romige Slagroom ijs in de vorm, druk naar alle kanten goed aan en strijk de bovenkant mooi glad.

Zet de tiramisutaart minimaal 2 uur in de vriezer.

Klop de slagroom stijf en klop de mascarpone erdoor.

Doe het mengsel over in de spuitzak met spuitmondje en spuit mooie dopjes op de taart. Begin in het midden en werk naar buiten toe.

Of schep het mascarponemengsel op de ijstaart en strijk het met de bolle kant van een vochtige lepel over de taart uit.

Bestuif de taart met cacaopoeder.



Bereidingstijd: 15 min.

Vriestijd: 2 uur

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: 352

Eiwit: 5 g

Koolhydraten: 42 g

w/v suikers: 35 g

Natrium: - mg

Vet: 18 g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: 12 g

Vezels: 1 g

Groente: - g

Zout: 0 g

Vánočka - Kerstbrood.



Menugang: Lunch-,
ontbijtgerecht
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Tsjechie.net

Ingrediënten

50 g amandelen,
geschaafde
1 snf anijs
500 g bloem
125 g boter, room-
- citroenschil, geraspte
1 ei
3 eierdooiers
40 g gist, verse
¼ l melk
50 g rozijnen
100 g suiker
1 mp suiker
- suiker, poeder-
1 zk suiker, vanille-
(1 hv walnoten, grof
gehakt)

- saté stokjes

Bereiding.

Doe de verse gist in een kommetje en maak die los.
Voeg 1 el suiker en 1 el bloem toe en meng het goed door elkaar.
Voeg dan 1 kopje lauwe melk toe en roer dan het geheel los.
Laat het vervolgens op een warme plaats afgedekt rijzen.
Meng in een grote kom de bloem met 1 mp zout, de citroenschil, de vanillesuiker en citroenrasp door elkaar.
Verwarm de boter tot het dik vloeibaar is.
Laat de boter iets afkoelen.
Voeg de losgeklopte eierdooiers en rest van de suiker toe.
Meng het met de bloem en tot een stevig deeg.,
Bestrooi het deeg met wat bloem.
Laat het deeg afgedekt met een theedoek verder rijzen.
Verwarm de oven voor op 190°C.
Kneed nu de rozijnen en een deel van amandelen (evt. walnoten) door het gerezen deeg en verdeel het in 9 stukken.
Maak van elk stuk een lange dunne rol.
Vlecht eerst 4 rollen, leg het voorzichtig op de ingevette bakplaat (bakpapier kan ook) en vlak het in het midden met de hand wat af.
Leg daarop een vlecht van 3 rollen, vlak deze in het midden wat af, laat de zijkanten iets breder.
Leg hierboven nog 2 gevlochten rollen en druk de uiteinden aan de onderkant vast, zodat ze niet losgaan.
Laat het brood nog 10 min. rijzen, bestrijk het met losgeklopte ei en strooi er amandelstrooisel over.
Steek vanaf boven op een afstand van ong. 8 cm saté stokjes er in zodat bovenlagen niet afglijden tijdens het bakken.
Bak het Kerstbrood 45-60 min. in de oven (als je een saté stokje uittrekt voel je of het deeg al doorgebakken is en het stokje droog).
Laat het brood afkoelen.
Bestrooi de afgekoelde vánočka met poedersuiker.

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

Witlof met peer en brie brûlée.



Menugang: Hapje
Keuken: -
Stuks: 12
Sterren: ***
Bron: AllerHande

Ingrediënten

½ el azijn, balsamico-,
witte
150 g brie, boeren-
1 peer
- peper, versgemalen
6 pl prosciutto crudo
2 el suiker, basterd-,
lichtbruine
2 strnk witlof

- crème brûlée-brander

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 80
Eiwit: 4 g
Koolhydraten: 4 g
w/v suikers: 3 g
Natrium: - mg
Vet: 5 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 3 g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: 0,6 g

Bereiding.

Snijd de ongeschildde peer in kwarten, verwijder het klokhuis en snijd hem in de lengte in dunne partjes. Meng de peerpartjes met de balsamico en bestrooi ze met versgemalen peper. Halveer de plakjes prosciutto. Haal de blaadjes witlof los en verdeel de peer en prosciutto erover. Schep de basterdsuiker in een ondiep bord. Snijd de brie in de lengte in plakjes en doop ze aan 1 kant in de suiker. Leg ze op een bord, met de gesuikerde kant boven, en brand 20-30 sec. met de brander tot de suiker karamelliseert. Laat ze 3 min. afkoelen tot een hard laagje ontstaat. Vul de witlofschuitjes met de brie brûlée en serveer ze in een kransvorm op een groot bord.

Info:

Prosciutto crudo is ongekookte, niet-gerookte en drooggezouten ham.



Zalm in bladerdeeg II.



Menugang: Hoofdgerecht

Keuken: -

Personen: 4

Sterren: ***

Bron: Eef kookt zo,
Nabij wonen

Ingrediënten

1 rl bladerdeeg
1 ei
1 sch melk
2 el sesamzaadjes
500 g zalm, aan 1 stuk

Voor de roomkaasvulling:

2 el bieslook, fijngehakt
½ el dille, fijngehakt
100 g kaas, room-
1 tn knoflook
- peper, versgemalen
2 el peterselie, fijn-
gehakt
2 tl sap, citroen-
- zout

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 200°C boven- en onderwarmte.

Doe alle ingrediënten voor de vulling (peper en zout naar smaak) in een keukenmachine en mix dit tot een gladde kruidenroomkaas.

Dep de zalm droog met een keukenpapiertje.

Snijd de rol bladerdeeg doormidden en leg hierop de zalm (zorg dat je aan alle kanten ca. 1 cm uitsteek van het bladerdeeg hebt).

Strooi versgemalen peper en zout naar smaak over de zalm en verdeel vervolgens de kruidenroomkaas eroverheen.

Kluts het eitje met een scheutje melk en smeer de randjes van het bladerdeeg hiermee in.

Dek het af met het andere deel van het bladerdeeg.

Heb je een beetje bladerdeeg over? Steek met een koekvormpje leuke motiefjes en verdeel deze over de bovenkant.

Bestrijk de bovenkant met de rest van het geklutste eitje en verdeel er naar smaak wat sesamzaad over. Zet het gerecht ca. 25-30 min. in de oven (tot hij mooi goudbruin is).

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

Zalm met broccolipuree en notenpesto.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: ***
Bron:
ChicksLoveFood.com,
Erik van de Geest

Ingrediënten

1 broccoli
4 el crème fraîche
2 hv noten, gemengde, ongezoeten
- olie, olijf-
- peper, versgemalen
1 hv peterselie, blad-, verse
2 zalmfilets, zonder huid (à 150 g)
- zout

Bereidingstijd: 35 min.
Grill-/oventijd: 15-18 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.

Verwarm de oven voor op 180°C.
Maal de noten, de peterselie, een flinke scheut olijfolie en een flinke snuf peper en zout met een keukenmachine (of staafmixer) tot een grove pesto.
Besmeer de zalmfilets met 1 el crème fraîche.
Verdeel hierover de notenpesto.
Leg de zalmfilets in een ovenschaal.
Bak de zalmfilets in zo'n 15-18 min. in de ovengas (de zalm mag rosé zijn).
Snijd de broccoli in roosjes.
Kook de broccoli zacht in 10-12 min.
Giet de broccoli af, maar bewaar wat kookvocht.
Hak de broccoli fijn met wat kookvocht fijn in de blender (of met de staafmixer).
Doe de fijngemalen broccoli in de kom van een keukenmachine.
Voeg een flinke snuf peper, zout, een scheut extra vierge olijfolie en de overige crème fraîche toe.
Meng er met de garde een romige puree.
Verdeel de puree over 2 borden.
Leg hier zalmfilets bovenop.

Tips:

- Lekker om wat citroensap over de zalm te sprenkelen.
- Lekker met wat gebakken aardappelpartjes in de schil.

Zalm-makreelbonbons.



Menugang: Hapje

Keuken: -

Personen: 4

Sterren: ***

Bron: Deen

Ingrediënten

½ citroen, rasp en sap van

½ bs dille, fijngehakt

2 tk dille, om te garneren

1 makreelfilet, gerookte - peper, versgemalen

1 el room, zure

½ sjalot, fijngesnipperd

8 pl zalm, gerookte

Bereidingstijd: 20 min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: 140

Eiwit: 13 g

Koolhydraten: 1 g

w/v suikers: - g

Natrium: - mg

Vet: 10 g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: 3 g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: 1,6 g

Bereiding.

Snijd of pluk de makreelfilet fijn.

Meng de makreel met de zure room, de sjalot, de dille en de citroenrasp.

Breng het mengsel op smaak met citroensap en versgemalen peper.

Leg de plakjes zalm op een snijplank.

Schep met 2 lepels kleine hoopjes van het makreelmengsel in het midden van de zalm.

Vouw de zalm aan alle kanten om de makreel

en leg de bonbons omgekeerd op een schaal.

Serveer de bonbons met een plukje dille en

druppel er nog wat citroensap erover.

Tip:

Lekker met toast en een volle rijke Argentijnse Chardonnay (een echte borrelwijn).

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
krp	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
trsj	Trosje
tub	Tube
vel	Volle eetlepel
vl	Vel
vrk	Vierkantje
vlt	Vingerlengte
voorb.tijd	Vorbereidingstijd
wgl	Wijnglas
zk	Zak(je)

