



Recepten

Carta

Ruud 's Kookboek

Zomerse wisselvalligheid

(Carta2016-GeertH)

Inhoudsopgave.

- 1. Aardbeien salade met rucola en geitenkaas**
- 2. Aardbeien-rabarberjam II**
- 3. Avocadodip II**
- 4. Banaanfondue**
- 5. Berglinzen salade met tomaat, komkommer en avocado**
- 6. BLT pastasalade**
- 7. Burgersaus II**
- 8. Clubsandwich met aardbei, kip en avocado**
- 9. Flower pieper**
- 10. Frambozensmoothie II**
- 11. Gambaspies met phusalis bes**
- 12. Komkommersoep met ananas en garnalen**
- 13. Meloen met parmaham**
- 14. Meloenbolletjes, een salade met kaas en pecannoten**
- 15. Meloengelei met parmaham als amuse**
- 16. Meloensalade van rucola, meloen en serranoham**
- 17. Meloensticks gemarineerd met honingmarinade**
- 18. Milkshake met kiwi, banaan en kokosmelk**
- 19. Pastasalade met rucola-notenpesto**
- 20. Pittige tomatentapenade**
- 21. POF-spiesjes van Maria**
- 22. Pruimen-walnotenjam met port**
- 23. Saté-croissants**
- 24. Sinaasappel-ijsthee**
- 25. Twister**
- 26. Witlofsalade met fruit**
- 27. Witte sangria**

Aardbeien salade met rucola en geitenkaas

Menugang	Bijgerecht	Soort	Bakken	Snel	Nee
Keuken	Europees	Type	Salade	Slank	Nee
Bron	www.smulweb.nl			Sterren	

Ingrediënten

Voor 3 personen:

- 250 g aardbeien
- 100 g rucola
- 125 g geitenkaas honing
- ½ komkommer
- 150 g cherry tomaatjes
- pijnboompitten
- 4 plakken ontbijtspek of bacon
- 70 g parmaham
- 2 el frambozenazijn
- 1 scheutje balsamicoazijn
- ½ el olijfolie
- 1 tl witte basterdsuiker
- zeezout
- peper



Bereiding

We beginnen met het uitbakken van de ontbijtspek of bacon tot deze lekker krokant is.

Snij de plakken in kleine stukjes en bak deze in een koekenpan tot ze goed crispy zijn.

Laat dit daarna in een schaal afkoelen.

Ook de pijnboompitten bakken we even aan in de koekenpan met een klein scheutje olijfolie.

Als ze goudbruin zijn, haal je ze uit de pan en laat je ze in een schaal met wat keukenpapier uitlekken en afkoelen.

De rucola kan als deze gewassen is in een saladeschaal.

Snij de aardbeien, komkommer en cherry tomaten in kwartjes en voeg deze ook toe aan de rucola.

Verbrokkel de geitenkaas met honing en verdeel deze over de salade. Meng alles wat door elkaar.

Scheur de parmaham in grove stukken en voeg deze ook toe.

Ook de pijnboompitten en gebakken spek kan nu worden toegevoegd.

Tijd om de dressing te maken:

Meng in een schaal 2 el frambozenazijn met een scheutje balsamicoazijn, ½ el olijfolie, 1 tl witte basterdsuiker en naar smaak zout en peper.

Goed proeven, er moet een frisse en licht zoete dressing ontstaan.

Eventueel wat spelen met de verhouding van de frambozenazijn, suiker en de balsamicoazijn.

Serveer de aardbeien salade en de dressing los van elkaar, zo kan iedereen naar smaak dressing toevoegen.

Aardbeien-rabarberjam-2

Menugang Bijgerecht

Soort Koken

Snel Nee

Keuken Hollands

Type Jam

Slank Nee

Bron www.keukentafel.nl

Sterren

Ingrediënten

Voor 6 potten:

- 1 kg schoongemaakte rabarber
- 1 kg geleisuiker speciaal
- 1 kg schoongemaakte aardbeien



Bereiding

1. Snijd de rabarber in stukjes. Kook ze met een héél klein bodempje water tot moes en laat de rabarber iets inkoken.

Pas op dat het niet aanbrandt!

2. Voeg vervolgens de suiker en de aardbeien toe.

Roer tot de suiker is opgelost.

Breng het geheel aan de kook en laat dit een minuut goed doorkoken.

Giet de hete jam in potten, sluit ze af en keer de potten om.

Door de hele aardbeien te gebruiken blijven de vruchten herkenbaar in de jam.

LET OP TIP VAN Geert:

Reinig de potten en deksels (en eventuele ringen) goed in kokend water met soda.

Naspoelen met kokend water en neerzetten op een schone theedoek.

Naspoelen met kokend water is belangrijk, soda geeft soms een bijmaak.

Avocadodip-2

Menugang	Bijgerecht	Soort	Mengen	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type	Dipsaus	Slank	Nee
Bron	www.keukentafel.nl			Sterren	

Ingrediënten

Voor 2 personen:

- 1 avocado
- 1 teen knoflook
- 1 el lekkere olijfolie
- 100 g Griekse yoghurt 0% vet
- zout (naar smaak)
- citroensap (naar smaak)
- verse fijngehakte bieslook (naar smaak)
- blender



Bereiding

Deze dip is een prima basis voor een saladedressing.

Leng 'm dan aan met water.

Ook lekker als pastasaus.

Roer de dipsaus met wat opgevangen pastakookvocht door de afgegoten pasta.

Doe alle ingrediënten, met uitzondering van de bieslook, in een blender.

Maak er een glad mengsel van en schep het in een schaalpje.

Voeg de bieslook toe.

Banaanfondue

Menugang	Hapje	Soort	Fondue	Snel	Nee
Keuken	Zwitsers	Type	Fruit	Slank	Nee
Bron	www.keukentafel.nl			Sterren	

Ingrediënten

Voor 4 personen:

- 1 kopje droge witte wijn
- 500 g gemalen kaas
- 2 el meel
- zout
- peper
- ¼ tl nootmuskaat
- 4 bananen (in stukjes)
- cornflakes (verkruid)



Bereiding

Banaanfondue gek?

Nee hoor. In de jaren 70 aten ze dit gerecht maar al te graag!

Zet de fonduepan aan en doe de wijn in de pan.

Roer de kaas en het meel door elkaar.

Als de wijn begint te pruttelen, voeg je beetje bij beetje het kaas-meelmengsel toe.

Blijf roeren tot de kaas is gesmolten.

Voeg daarna naar smaak kruiden toe.

Prik een stuk banaan aan een fonduevork.

Doop de vork eerst in het kaasmengsel en daarna in de verkruimelde cornflakeskruiden.

Berglinzen salade met tomaat, komkommer en avocado

Menugang	Bijgerecht	Soort	Mengen	Snel	Nee
Keuken	Wereldkeuken	Type	Salade	Slank	Nee
Bron	www.smulweb.nl			Sterren	

Ingrediënten

Voor 2 personen:

- 200 g voor geweekte berglinzen in 30 min. gaar gekookt en koud afgespoeld
- ¼ komkommer, in plakjes
- 2 verse tomaten, in plakjes
- 1 avocado, in grote blokjes
- 2 geroosterd paprika, in slierten
- rucola of ijsbergsla



Voor de dressing:

- kleine ui, in dunne halve ringen
- 2 el citroensap
- 4 el olijfolie
- zout
- peper
- ¼ tl komijn
- 1 el koriander (verse)
- 1 tl verse tijm, fijn
- 1 tl verse rozemarijn, fijn

Bereiding

Met een aparte combinatie kruiden, maar wel verrassend lekker.

Dressing:

Meng alle ingrediënten en laat 20 min. staan.

Salade:

Doe de saladeschalen over een saladeschaal.

Verdeel het andere naast elkaar over schaal overige ingrediënten.

Meng de dressing weer goed door en verdeel dressing over salade.

BLT pastasalade

Menugang Bijgerecht

Soort Koken

Snel Nee

Keuken Italiaans

Type Salade

Slank Nee

Bron www.smulweb.nl

Sterren

Ingrediënten

Voor 2 personen:

- 200 g pasta
- 2 tomaten
- ¼ krop ijsbergsla of zakje ijsbergsla
- 1 pak spekblokjes
- 1 el mayonaise
- 3 el crème fraîche
- 1 teentje knoflook
- ½ rode ui
- verse peterselie
- peper
- zout



Bereiding

Om te beginnen zet je een grote pan met water op het vuur.

Breng dit aan de kook en kook hierin de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Zodra de pasta 'al dente' is, giet je deze af.

Daarna gaan we de dressing aanmaken, zodat alle smaken zo lang mogelijk in kunnen trekken.

Meng de mayonaise en crème fraîche in een kommetje goed door elkaar.

Voeg hieraan toe de knoflook (geperst), de verse peterselie en wat peper en zout naar smaak.

Meng alles goed door elkaar en zet de dressing even aan de kant.

Snijd vervolgens de ijsbergsla klein en was deze met samen met de tomaten.

Snijd na het wassen ook de tomaat klein.

Versnipper het uitje en snijd de ontbijtspek in reepjes en bak deze in een droge koekenpan totdat ze lekker krokant beginnen te worden.

Pak de dressing er weer bij en meng deze door de pasta heen.

Voeg vervolgens ook de tomaten, sla, ui en uitgebakken spek toe en klaar is de pasta salade.

Burgersaus-2

Menugang Bijgerecht

Soort Mengen

Snel Nee

Keuken Hollands

Type Saus

Slank Nee

Bron www.keukentafel.nl

Sterren

Ingrediënten

Voor 1 kommetje:

- 1/4 bos peterselie
- 1/2 bos verse basilicum
- 1 teen knoflook
- 5 el mayonaise
- 3 el ketchup
- 2 el chilisaus
- 2 el water
- 1 likje mosterd
- 1 tl sambal oelek
- 1 snuf zout



Bereiding

Snijd de verse kruiden fijn en pers de teen knoflook uit.

Doe dit in een kom en voeg de rest van de ingrediënten toe.

Roer alles goed door elkaar.

Tip:

Maak de saus een paar uur van tevoren zodat de smaken goed kunnen mengen.

Clubsandwich met aardbei, kip en avocado

Menugang	Brood	Soort	Handmatig bereiden	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type	Vlees	Slank	Nee
Bron	www.keukentafel.nl			Sterren	

Ingrediënten

Voor 4 personen:

- 125 g aardbeien
- 4 sneetjes maisbrood of witbrood
- 2 sneetjes rozijnenbrood
- 1 avocado
- 1 el citroensap
- 75 g roomkaas naturel
- pluk veldsla of rucola
- 100 g gebraden kipfilet (vleeswaren)
- versgemalen peper
- 4 sateprikkers of spiesjes



Bereiding

1. Leg 4 aardbeien met kroontje apart
2. Maak de rest van de aardbeien schoon, halveer ze of snijd ze in plakjes
3. Rooster de sneetjes brood
4. Halveer de avocado, verwijder de pit en schil de helften
5. Snijd ze in plakjes en besprenkel ze met citroensap
6. Bestrijk de sneetjes maisbrood of witbrood met de roomkaas
7. Leg ze naast elkaar
8. Verdeel over 2 sneetjes veldsla of rucola en leg daarop plakjes avocado
9. Leg op de avocado de sneetjes rozijnenbrood
10. Leg daarop plakken kipfilet en verdeel daarover de aardbeien
11. Maal er een beetje peper over
12. Dek af met een sneetje maisbrood of witbrood, met de besmeerde kant op de aardbeien
13. Druk de stapeltjes een beetje aan
14. Snijd ze diagonaal door
15. Rijg de hele aardbeien aan de prikkers en zet de stapeltjes ermee vast

Flower Pieper

Menugang Hapje

Soort Oven

Snel Nee

Keuken Hollands

Type Aardappel

Slank Nee

Bron www.keukentafel.nl

Sterren

Ingrediënten

Voor 4 personen:

- 2 grote stevige aardappels
- olijfolie
- zout
- peper
- kaasschaaf of mandoline
- bakpapier



Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.

Was de aardappels en schaf ze met een mandoline of kaasschaaf in dunne, gelijkmatige plakjes.

2. Bekleed de bakplaat met bakpapier en besmeer het papier met olijfolie.

Leg de negen grootste plakjes van de aardappels dakpansgewijs over elkaar in de vorm van een cirkel.

Besmeer elk plakje met olijfolie.

3. Maak van vijf kleinere plakjes op dezelfde manier de binnenste ring van de bloem.

Besmeer ook deze ring met olijfolie.

Leg een plakje in het midden van de bloem.

Dit wordt het hartje, besmeer ook dit plakje met olijfolie.

4. Bestrooi de hele bloem met zout en peper.

Maak nu de andere bloemen.

Zet de bakplaat ongeveer 10 minuten in de oven.

De bloemen zijn klaar zodra ze goudbruin zijn.

Frambozensmoothie-2

Menugang	Drankje	Soort	Mengen	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type	Fruit	Slank	Nee
Bron	www.keukentafel.nl			Sterren	

Ingrediënten

Voor 1 persoon:

- 150 g verse frambozen
- 1 bevroren banaan
- handje munt (plus extra voor garnering)
- 125 ml melk
- 1 tl citroensap
- ahornsiroop of honing indien gewenst
- blender



Bereiding

Doe de frambozen, banaan, munt, melk en het citroensap in de blender.

Pureer op hoge snelheid.

Zoet de smoothie eventueel naar smaak met ahornsiroop of honing en garneer met wat muntblaadjes.

Gambaspies met Phusalis bes

Menugang	Hapje	Soort	BBQ	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type	Vis	Slank	Nee
Bron	www.keukentafel.nl			Sterren	

Ingrediënten

Voor 2 personen:

- 100 g EAT ME physalis bessen
- 1 takje dille
- 500 g gamba's (circa 12 stuks)
- 1 courgette
- 2 el viskruiden



Bereiding

Pel de gamba's en bestrooi deze met viskruiden.

Laat dit 5 minuten intrekken.

Snijd ondertussen de courgette in blokjes.

Verwijder het papieren omhulsel van de physalis en was de bessen daarna.

Rijg de gamba's, physalis bessen en blokjes courgette op shaslickpennen.

Gril de spiesen op een hete barbecue in 5 minuten gaar en zorg dat je ze regelmatig omkeert.

Hak de verse dille fijn en strooi het over de spiesen.

Komkommersoep met ananas en garnalen

Menugang	Soep	Soort Koken	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type Vis	Slank	Nee
Bron	www.keukentafel.nl		Sterren	

Ingrediënten

Voor 5 personen:

- ½ komkommer
- 1 klein preitje
- 1 klein blikje maïskorrels
- 200 g ananasstukjes, vers of uit blik
- zout
- 20 g boter
- 1 ltr vis- of kippenbouillon (van tabletten)
- 50 g taugé
- 200 g gekookte, gepelde garnalen
- 2 el fijngeknipte bieslook



Bereiding

1. Snijd de gewassen maar ongeschilde komkommer in kleine stukjes
2. Snijd het schoongemaakte preitje in dunne ringen
3. Spoel de maïskorrels af
4. Maak de ananas schoon
5. Verwijder de schil, de pitten in het vruchtvlees en de harde kern
6. Snijd het vruchtvlees in kleine stukjes
7. Bestrooi deze stukjes met een snufje zout
8. Smelt de boter in de soeppan en bak de stukjes komkommer gedurende 3 minuten.
Schep de komkommerstukjes af en toe om
9. Voeg de bouillon, de maïskorrels, de preiringen en de ananas toe
10. Laat de soep 2 minuten zachtjes koken.
Voeg ten slotte de taugé en garnalen toe
11. Laat de soep niet meer koken anders worden de garnalen taai.
Strooi bieslook over de soep.
Dien de soep meteen op.

Meloen met parmaham

Menugang Hapje

Keuken Italiaans

Bron www.smulweb.nl

Soort -

Type Fruit

Snel Nee

Slank Nee

Sterren

Ingrediënten

Voor 2 personen:

- gekoelde ½ meloen
- 100 g parmaham
- meloenschepje



Bereiding

Parmaham & meloen: een Italiaanse klassieker.

Bijna iedereen vindt dit lekker.

Door meloenbolletjes te wikkelen in parmaham presenteert je deze klassieker op een bijzondere manier.

Leuk voor een speciale gelegenheid of etentje.

Bereidingswijze:

Schep met een meloenschepje bolletjes uit een goed gekoelde halve meloen.

Leg een bolletje in het midden van een in de lengte gehalveerd schijf parmaham, en vouw de ham eromheen.

Leg de bolletjes op een schaalte en garneer met basilicum.

De combinatie van zoete meloen met zoute parma ham is top!

Je kan ook de lichtgroene meloen gebruiken.

Meloenbolletjes, een salade met Kaas en Pecannoten

Menugang	Bijgerecht	Soort	Mengen	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type	Salade	Slank	Nee
Bron	www.smulweb.nl			Sterren	

Ingrediënten

Voor 2 personen:

- 1 Cantaloupe Meloen, in blokjes of bolletjes (½ Meloen van 'n kleintje is meer dan genoeg)
- 2 el witte Wijnazijn of Sherryazijn
- 1 el Honing of 1 tl + 2 el Mayo extra smaakt veel beter
- 100 ml Notenolie of Olijfolie
- 1 krop Tricolor Sla, in stukjes gescheurd of 1 bakje Veldsla en 1 kropje Radicchio in reepjes
- 150 g Blauwschimmelkaas, in blokjes bv Castello Bleu of Roquefort
- 100 g Pecannoten
- Extra 200 g Kikkererwten of Maïs



Bereiding

Bij deze salade zijn de smaken van zout, zuur en zoet net goed.

Is vooral lekker tijdens de zomer of als je even wat minder tijd hebt of 'ns wat anders wilt uitproberen. Het is echt de moeite van uitproberen waard.

Bereidingswijze:

Halveer de meloen en verwijder de pitjes, steek met een bolletjeslepel bolletjes uit het vruchtvlees.

Doe de honing, olie en azijn bij elkaar en meng deze tot een mooie dressing.

Meng de sla luchtig in een kom met twee eetlepels dressing.

Verdeel de sla met meloen en kaas over de borden, strooi hierover de noten en tot slot de dressing.

Meloengelei met parmaham als amuse

Menugang Nagerecht

Soort Mengen

Snel Nee

Keuken Frans

Type Amuse

Slank Nee

Bron www.smulweb.nl

Sterren

Ingrediënten

Voor 4 personen:

- 1 meloen
- 4 blaadjes galatine
- 3 el muskaatwijn
- zout
- peper
- 4 plakken parmaham



Bereiding

Verrassend oranje.

Deze vrolijke glaasjes lijken gevuld met soep, maar bevatten meloengelei.

Een recept waarover je je blijft verbazen!

Lekker met parmaham.

Bereidingswijze:

Halveer de meloen en verwijder de pitten.

Schep met een eetlepel het vruchtvlees er uit.

Doe de stukke meloen in de kom van de blender en mix tot een smoothie ontstaat.

Week de gelatine in een kommetje met half glas warm water.

Doe de geweekte gelatine met het water in de kom van de blender en voeg de muskaatwijn toe.

Breng op smaak met een beetje zout en peper.

Verdeel de soepjes over 4 glaasje.

Halveer de plakjes parmaham.

Rol de ham op.

Steek de parmaham voor het serveren in de de gelei opgesteven meloenso

Meloensalade van rucola, meloen en serranoham

Menugang	Bijgerecht	Soort	Mengen	Snel	Nee
Keuken	Italiaans	Type	Salade	Slank	Nee
Bron	www.smulweb.nl			Sterren	

Ingrediënten

Voor 2 personen:

- 2 handjes rucola
- ½ kleine meloen
- 6 plakjes serranoham
- 2 el gehakte peterselie en basilicum
- wat schaafsel van Parmezaanse kaas



Dressing

- 2 el olijfolie
- 2 el balsamicocrème
- een teentje knoflook uit de knijper
- 1 el sherry
- peper
- zout
- 2 tl kappertjes

Bereiding

Leg op 2 borden een handje rucola.

Gehakte kruiden erover strooien.

Met een kaasschaaf dunne plakken van de meloen schaven.

De plakken op de rucola leggen.

Serranohamplakjes halveren en hier en daar tussen rucola en meloen leggen.

Dressing kloppen van de olijfolie, balsamicocrème, sherry, knoflook, kappertjes, peper en zout.

Dressing over de salade druppelen.

Garneren met Parmazaanschaafsel.

Meloensticks gemarineerd met honingmarinade

Menugang Hapje

Soort BBQ

Snel Nee

Keuken Belgisch

Type Fruit

Slank Nee

Bron www.smulweb.nl

Sterren

Ingrediënten

Voor 4 personen:

- 1 takje tijm
- 1 el Solo Vloeibaar
- 2 el vloeibare honing
- 1 limoen
- 1 cavaillon meloen



Bereiding

Een prima afsluiter van Uw zomerse BBQ .

Bereidingswijze:

Spoel het takje tijm, droog het en rits de blaadjes eraf.

Pers de limoen.

Bereid de marinade:

Roer hiervoor de Solo, de honing, de tijm en het limoensap in een kommetje tot een glad mengsel.

Schil de meloen. Snijd hem in twaalf partjes en verwijder de pitten.

Overgiet met de marinade en laat een uurtje afgedekt marineren in de koelkast.

Wrijf de overvloedige marinade van de meloenpartjes en rooster ze een minuutje aan elke kant op de barbecue.

Milkshake met kiwi, banaan en kokosmelk

Menugang Drankje

Soort Mengen

Snel Nee

Keuken Hollands

Type Fruit

Slank Nee

Bron www.keukentafel.nl

Sterren

Ingrediënten

Voor 4 personen:

- 1 banaan
- 1 klein blikje kokosmelk (ca. 165 ml) of santen
- ½ ltr melk
- circa 1 el suiker
- 1 el citroensap
- 2 kiwi's



Bereiding

Schil de kiwi's.

Verwijder de schil van de banaan.

Snijd de kiwi's en banaan in stukjes.

Doe de stukjes vruchten met de kokosmelk, de gewone melk, de suiker en het citroensap in een blender of andere keukenmachine.

Meng alles tot een schuimige drank.

Verdeel de milkshake over vier glazen.

Presentatie:

Met stukje banaan en kiwi op een lange prikker en wat muntblaadjes geeft het een extra verfrissend look.

Pastasalade met rucola-notenpesto

Menugang	Hoofdgerecht	Soort	Koken	Snel	Nee
Keuken	Italiaans	Type	Salade	Slank	Nee
Bron				Sterren	

Ingrediënten

Voor 4 personen;

- 400 g strikjespasta (farfalle) of spiraaltjespasta (fussili)
- 1 kruiden- of groentebouillontablet
- scheutje olijfolie
- 1 gele paprika
- 6 gedroogde tomaten op olie
- 2 lente/bosuitjes
- 75 g rucola of selderijblad
- 50 g pijnboompitten
- 50 g pistachenoten of blanke amandelen
- 1 teentje knoflook
- 2 el olijfolie
- 1-1,5 dl groente- of kruidenbouillon (van tablet)
- 150 g Vergeer geraspte pastakaas



Bereiding

1. Kook de pasta met het bouillontablet en een scheutje olijfolie in het kookvocht in 8-10 minuten (zie aanwijzing op de verpakking) beetgaar
2. Giet de pasta af en spoel er koud water over
3. Halveer de paprika en snijd deze zonder zaadjes in blokjes
4. Snijd de gedroogde tomaten in reepjes, de uitjes in ringetjes
5. Maak de rucola-notenpesto door de rucola met de staafmixer of in een keukenmachine te pureren
6. Voeg de pijnboompitten, noten en gepelde knoflook toe, giet de olie en bouillon erbij en vorm er een puree van.
7. Voeg daarna de kaas toe
8. Meng de paprikablokjes, tomatenreepjes en uitjes door de pasta
9. Schep de rucola-notenpesto op de pasta en meng deze er luchtig door

Pittige Tomtentapenade

Menugang Bijgerecht

Soort Mengen

Snel Nee

Keuken Italiaans

Type Groente

Slank Nee

Bron www.keukentafel.nl

Sterren

Ingrediënten

Voor 1 schaal:

- 4 kleine rode pepertjes
- 2 sneetjes witbrood
- 4 tenen knoflook
- 10 blaadjes verse basilicum
- 2 dl olijfolie
- 4 el tomatenpuree
- keukenmachine



Bereiding

Voeg alle ingrediënten samen in de keukenmachine en gebruik de pulseknop om de tapenade te maken.

Bepaal zelf hoe grof je de tapenade wilt hebben.

Hoe langer je de keukenmachine laat draaien, hoe fijner de tapenade wordt.

POF-Spiesjes van Maria

Menugang Hapje

Soort Bakken

Snel Nee

Keuken Hollands

Type Fruit

Slank Nee

Bron www.keukentafel.nl

Sterren

Ingrediënten

Voor 16 personen:

- 400 g verse aardbeien
- 1 pak kant-en-klare poffertjes (50 stuks)
- 1 pak lange satéprikkers
- suiker of slagroom



Bereiding

Was de aardbeien in koud water en haal de kroontjes eraf.

Bereid de poffertjes volgens de omschrijving op de verpakking en laat ze iets afkoelen.

Rijg afwisselend 3 poffertjes en 3 aardbeien aan de satéprikkers.

Leg de aardbeienstokjes in een platte trommel.

Serveer met slagroom of suiker.

Pruimen-Walnotenjam met port

Menugang	Bijgerecht	Soort Koken	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type Jam	Slank	Nee
Bron	www.keukentafel.nl		Sterren	

Ingrediënten

Voor 4 potten:

- 1½ kg pruimen (ontpit)
- 100 g gehakte walnoten
- 500 g geleisuiker speciaal
- een scheut(je) port



Bereiding

1. Als je met hele pruimen werkt, ontpit deze dan eerst en kook ze in een beetje water in ongeveer 30 minuten tot moes.
2. Rooster de walnoten kort in een droge koekenpan om ze wat extra smaak te geven.
Voeg de geleisuiker toe aan de pruimenmoes en blijf roeren tot de suiker is opgelost.
Hiermee voorkom je dat de boel aanbrandt.
Laat de pruimen nog een minuut doorkoken.
3. Voeg de walnoten en de port toe en roer nog goed door zodat alles heet is.
Vul de potten tot de rand, draai de doppen erop en zet ze op de kop.
Laat ze zo afkoelen.

LET OP TIP VAN Geert:

Reinig de potten en deksels (en eventuele ringen) goed in kokend water met soda.

Naspoelen met kokend water en neerzetten op een schone theedoek.

Naspoelen met kokend water is belangrijk, soda geeft soms een bijmaak.

Saté-croissants

Menugang	Hapje	Soort	Oven	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type	Broodbeleg	Slank	Nee
Bron	www.keukentafel.nl			Sterren	

Ingrediënten

Voor 6 personen:

- 1 blik Danerolles Super Croissants
- 4 el kant-en-klare satésaus
- 1 gerookte kipfilet
- 2 lente-uitjes (in stukjes)
- ½ rode peper
- 3 el gezouten cashew noten (fijnggehakt)
- 1 hard- gekookt ei (fijngesneden)
- 1 ei (losgeklopt)
- ¼ el wit sesamzaad
- ¼ el zwart sesamzaad
- bakpapier



Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
Rol een blikje croissantdeeg uit, haal de driehoekjes los van elkaar en bestrijk ze met een laagje satésaus.
2. Haal het vel van de gerookte kipfilet en snijd het vlees fijn.
Verwijder de zaadjes en de zaadlijsten van de rode peper en snijd 'm in zeer kleine stukjes.
3. Meng de lente-uitjes, het fijngesneden ei, de rode peper, de kipfilet en de cashewnoten door elkaar.
Verdeel het mengsel over het croissantdeeg.
4. Rol de croissants op en bestrijk ze met het losgeklopte ei.
Strooi er wat wit en zwart sesamzaad overheen en leg de croissants op een vel bakpapier.
Bak ze in 20 minuten gaar in het midden van de oven.

Sinaasappel-IJsthee

Menugang Drinkje

Soort Koken

Snel Nee

Keuken Hollands

Type Fruit

Slank Nee

Bron www.keukentafel.nl

Sterren

Ingrediënten

Voor 6 personen:

- 1 ltr water
- 2 zakjes sinaasappelthee
- 100 g suiker
- 1 gewassen sinaasappel (in partjes)
- ijsblokjes



Bereiding

Deze frisse ijsthee is zeker een succes op je eerstvolgende feestje.

Breng het water aan de kook, doe de zakjes erin en laat de thee trekken.

Voeg de suiker, het sinaasappelsap en de sinaasappelpartjes toe.

Laat de thee afkoelen in de koelkast.

Serveer met veel ijsblokjes.

Twister

Menugang	Hapje	Soort	Frituren	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	www.keukentafel.nl			Sterren	

Ingrediënten

Voor 4 personen:

- 4 vastkokende aardappels
- 4 grote satéprikkers
- 1 fles zonnebloemolie
- gedroogde rozemarijn of tijm
- vlijmscherp aardappelschilmesje
- snijplank
- frituurpan



Bereiding

Schil de aardappels en steek er een prikker doorheen.

Nu komt het lastigste gedeelte: het snijden van de aardappelslinger.

Leg de aardappel op een snijplank en zet het mesje aan de rechterkant in de aardappel.

Snijd zo diep dat het mesje de prikker bijna raakt.

Draai op dat moment de aardappel een slag en blijf dit herhalen.

Er ontstaat nu een wokkel.

Ga hiermee door totdat je de hele aardappel hebt gehad.

Herhaal deze stap bij de andere aardappels.

Doe de zonnebloemolie in de frituurpan.

Zorg ervoor dat de twisters helemaal onder komen te staan.

Verwarm de olie tot 140 °C.

Frituur de twisters 5 minuten of tot ze aan de oppervlakte komen drijven.

Haal ze er voorzichtig uit en laat ze afkoelen.

Verhit de olie nu tot 180 °C.

Frituur de twisters opnieuw tot ze goudbruin zijn.

Haal ze uit de olie en breng ze op smaak met de gedroogde kruiden.

Witlofsalade met fruit

Menugang	Bijgerecht	Soort	Mengen	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type	Salade	Slank	Nee
Bron	www.keukentafel.nl			Sterren	

Ingrediënten

Voor 4 personen:

- 3 stronken witlof (in reepjes)
- 1 mango (geschild)
- 2 appels
- 2 peren
- 3 el mayonaise
- 4 el tropisch vruchtensap
- 2 handjes walnoten (grof gehakt)



Bereiding

Haal de harde stukjes uit de kern van de stronkjes witlof en snijd de groente in kleine reepjes.
Was en snijd het fruit in stukjes en voeg toe aan de witlof.

Meng in een schaaltje de mayonaise met het vruchtensap tot een egale dressing.

Meng de dressing door het fruit en de witlof.

Strooi tot slot de noten over de salade.

Witte Sangria

Menugang	Drankje	Soort	Mengen	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type	Fruit	Slank	Nee
Bron	www.smulweb.nl			Sterren	

Ingrediënten

Voor 10 personen:

- 2 flessen halfzoete witte wijn
- 1 verse ananas
- 1 galia meloen
- 2 blikken lytchees
- 4 appels (jonagold, granny smith)
- beetje bacardi



Bereiding

Dit drankje doet het altijd goed op feestjes, oooo zoook lekker op een warme zomerse avond

Bereidingswijze:

Doe de wijn en de rum in de schaal

Voeg de blikken lytchees met het sap erbij toe

Lepel bolletjes uit de meloen en voeg ook dit toe

Snijd de ananas en de appels in kleine stukjes en voeg ook dit toe aan de sangria

Laat dit zeker een uur of 8 voor gebruik intrekken

Serveertips:

Serveer in glaagsjes met een rietje en een klein vorkje erbij.

Citroenschijfje erop geeft een extra frisse look en je kunt het sap erin uitknippen.



Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>