



Ruud 's Kookboek

Chocoladedrankrecepten II v0.2

Inhoudsopgave.

Fosco.	3
Warme chocolademelk II.....	4
Gebruikte afkortingen.....	5

Fosco.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 12
Sterren: **
Bron: -

Ingrediënten

6 el cacaopoeder
200 g suiker
1 vanillestokje
1½ dl water

- melk

Bereidingstijd: 10 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.

Breng het water met het vanillestokje aan de kook.

Roer de suiker en de cacao droog door elkaar en strooi dit mengsel in het kokende water.

Laat de vloeistof 3 min. koken.

Haal het vanillestokje uit de vloeistof en giet de fosco, zodra ze is afgekoeld, in een goed af te sluiten fles.

U kunt het fosco-extract ca. 3 weken bewaren. Gebruik per glas 1 lepel fosco en leng dit aan met melk.

Warme chocolademelk II.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: **
Bron:
OrientalWebshop.nl

Ingrediënten

2 tl cacaopoeder
55 g chocola, bitter-
zoete, fijngehakt
2 kaneelstokjes
¼ tl kruidnagel
400 ml melk, kokos-
1/8 tl nootmuskaat,
geraspte
¼ tl peper, Szechuan-
2 steranijsjes
1-2 el suiker, kokos-
¼ tl venkelzaad

Bereidingstijd: 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.

Doe de steranijs, het venkelzaad, de kaneel, de kruidnagel, de peper, de nootmuskaat en de kokosmelk in een steelpan.

Warm het op, op een medium vuur, en laat het sudderen.

Doe de deksel op de pan en laat het 10-20 min. weken.

Zeef het vervolgens door een fijne zeef en doe de melk terug in de pan op medium-hoog vuur. Voeg de chocola, de cacaopoeder en de kokossuiker toe.

Klop het totdat de chocola is gesmolten en de textuur glad is.

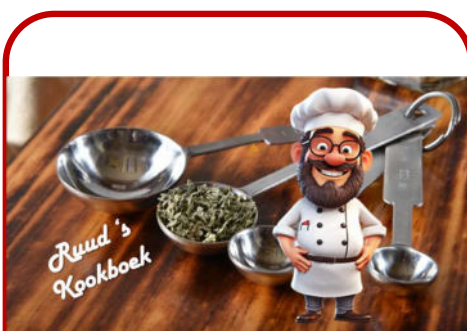
Zet het vuur uit zodra het begint te sudderen.

Gebruik een staafmixer of een melkopschuimer om de chocolademelk te mixen totdat het schuimt.

Giet de warme chocolademelk in 2 mokken en besprenkel het met cacaopoeder.

Voeg een kaneelstokje toe om mee te roeren.

Gebruikte afkortingen.



v2.4

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



v2.4

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



<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun..



**Elephant
Experience**

..U ook???

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

7

Compressed by

