



Ruud 's Kookboek

Zeevruchtrecepten / v1.3

Inhoudsopgave.

Ananas met garnalen.....	3
Bisque van grijze garnalen 2.	4
Fondue van langoustines met oude comté, mousseux van schaaldieren.....	5
Gegratineerde mosselen met oude kaas.	6
Geroerbakte garnalen met sperziebonen en ananas.	7
Heilbotfilet met garnalen en mosselen.	8
Karnemelkstampers met garnalen en een gepocheerd ei.....	9
Mosselen in witte wijnsaus met frietjes.....	10
Pasta met garnalen, chili en knoflook.	11
Pistoletje crispy garnalen met rauwkostsalade.	12
Smeus met mousselinesaus en garnaaltjes.	13
'Thee' van visbouillon met zalm en garnalen.	14
Wontonsoep met varkensvlees en garnalen.....	15
Gebruikte afkortingen.	Fout! Bladwijzer niet gedefinieerd.

Ananas met garnalen.



Menugang: -
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: ***
Bron: Wokrecepten

Ingrediënten

4 ananasschijven
1 blj garnalen (200 g,
Deep Blue)
1 el olie, zonnebloem-
150 g rijst, Pandan-
(Oryza)
1 el roerbakmix,
Oriëntaalse (Silvo)
1½ dl saus, Thaise
(Conimex)
100 g sperziebonen,
gebroken (diepvries)

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.

Meng in een kommetje de sojasaus met het maïsmeel of maizena goed door elkaar. Voeg de rest van de sausingrediënten toe en zet de saus apart. Verwijder de onderste (houtige) gedeeltes van de asperges en snijd de stengels in schuine stukken van 5 cm. Verhit de olie in een wok en roerbak de asperges, de bosuitjes en de knoflook 4-5 min. Voeg dan de saus toe en breng het geheel al roerend aan de kook. Zet het vuur uit, meng de cashewnoten door het gerecht en laat het 1 min. staan om de noten warm te laten worden.

Bisque van grijze garnalen 2.



Menugang: Lunch-,
voorgerecht
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: ***
Bron: Marc Auwers

Ingrediënten

2 tk bleekselderij
- boter
5 dl bouillon, kippen-
5 dl bouillon, vis-
½ dl cognac
250 g garnaalkoppen
2 el garnalen, grijze,
gepelde
1 tn knoflook
1 laurierblaadje
1 el olie, olijf-
- peper, cayenne-
- peper, versgemalen
- peperbollen
25 g rijstcrème
(poeder)
2 el room
1 tk tijm
2 el tomatenpuree
1 ui
250 g visafval
1 dl wijn, witte, droge
1 wortel
- zout

Bereiding.

De dag vooraf:

Stoof de gehakte ui en de in dobbelsteentjes gesneden wortel en bleekselderij aan in olijfolie en een klontje boter.
Voeg de garnaalkoppen en het visafval toe en stoof deze mee.
Meng de tomatenpuree erdoor en laat het ook eventjes licht verkleuren.
Bestrooi het met rijstcrèmpoeder en meng het goed.
Flambeer het met de cognac en blus het af met witte wijn.
Giet er de kippen- en de visbouillon bij.
Aromatiseer het met 1 mp geplette peperbollen, evt. wat cayennepeper, de geplette knoflook, de tijm en het laurierblaadje.
Laat het opkoken, schuim het af en laat het 20 min. zachtjes koken.
Giet deze basis door een zeef.

De dag zelf:

Laat het opnieuw opkoken en schuim het af.
Giet het door een fijne zeef (of sauszeef).
Breng het op smaak met versgemalen peper en zout.
Garneer de bisque per kom met 2 tl cognac, 1 el gepelde grijze garnalen en 1 el, al dan niet half opgeklopte room.

Tip:

Serveer hierbij een Elzasserwijn of een Pinot Gris.

Bereidingstijd: 50 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

Fondue van langoustines met oude comté, mousseux van schaaldieren.



Menugang: Voorgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Kookclub, Online
receptenboek maken

Ingrediënten

Voor de schaaldier- fumet:

1 bouquet-garni
12 langoustines,
panters en koppen van
1 sch olie, olijf-
- peper, versgemalen
250 g tomaten,
ongepelde
½ fl wijn, witte
- zout

Voor de fondue van langoustines:

200 g boter
4 dl fumet,
schaaldieren-
200 g kaas, comté-
12 langoustines, grote
- olie, olijf-
25 cl room
1 kg spinazie, blad-
250 g tomaten

Bereiding.

Schaaldierfumet:

Stoof de panters en koppen aan in de olijfolie.
Voeg de ongekookte tomaten toe, vermeng ze
met de koppen en laat ze 5 min. stoven.
Blus het mengsel met de witte wijn, doe er het
bouquet garni bij, kruid het met versgemalen
peper en zout en laat het 60 min. trekken.
Giet de soep door een fijne zeef en laat ze
gedurende een viertal uren inkoken.

Fondue:

Pel de langoustines en bereid de
schaaldierenfumet zoals hierboven beschreven.
Reinig, was en kook de spinazie.
Spoel de gekookte spinazie onder koud water.
Laat de schaaldierenfumet sterk inkoken tot op
een achtste en werk hem op met klontjes boter.
Klop de room half op en voeg hem bij de saus.
Kleur de langoustines in olijfolie op een hoog
vuur tot ze half gaar zijn.

Presentatie:

Verdeel de goed uitgewrongen spinazie over 4
inox ringen, leg er de langoustines op en eindig
met fijne schijfjes kaas.
Laat het geheel 1-2 min. langzaam garen onder
de grill.
Mix het met de staafmixer door de saus en giet
een paar lepels in 4 diepe borden.
Werk de borden af met de langoustinefondue.



Comté kaas

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

Gegratineerde mosselen met oude kaas.



Menugang: Hapje
Keuken: -
Personen: 20
Sterren: ***
Bron: AllerHande, Carta-Johan

Ingrediënten

75 g boter, room-, ongezoeten
2 sn brood, wit-, oud
40 g kaas, oude
2 tn knoflook
1 kg mosselen, verse
- peper, versgemalen
3 tk peterselie, verse
3 el water
- zout

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

Bereiding.

Spoel de mosselen in koud water.
Verwijder de evt. 'baard' van de mosselen en onregelmatigheden aan de buitenkant van de schelpen met een mesje.
Spoel de mosselen tot het water helder is.
Verwijder de mosselen die open komen staan of boven komen drijven (die kook je niet mee).
Leg de mosselen in een grote pan leggen.
Voeg 2-3 el water toe.
Verwarm de mosselen afgedekt op een hoog vuur ca. 5-8 min. tot de schelpen opengaan.
Giet de mosselen af en neem ze uit de schelpen.
Leg alle mosselen in één schelphelft terug.
Zet de schelpen naast elkaar op een bakplaat zetten.
Maal in een keukenmachine het brood, de knoflook en de peterselie fijn.
Meng de boter en kaas erdoor.
Voeg zout en peper naar smaak toe.
Verdeel het botermengsel over de mosselen.
Verwarm de grill voor op de hoogste stand.
Schuif de bakplaat ca. 10 cm onder hete grill.
Gratineer de mosselen ca. 3 min.

Wijntip:

Ronde, fruitige, soms wat kruidige witte wijnen.

Geroerbakte garnalen met sperziebonen en ananas.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: **
Bron: -

Ingrediënten

4 sch ananas
200 g garnalen (Deep Blue)
1 el olie, zonnebloem-
150 g rijst, Pandan-
1 el roerbakmix,
Oriëntaalse (Silvo)
1½ dl saus, Thaise (Conimex)
100 g sperziebonen, gebroken, diepvries

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.

Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.
Laat de ananasschijven, gebroken sperziebonen en garnalen uitlekken.
Snijd de ananas in stukjes.
Bestrooi de garnalen met de Oriëntaalse roerbakmix.
Verhit de olie in de wok.
Roerbak de garnalen en de ananas ± 3 min. in de olie.
Voeg de sperziebonen en de Thaise saus toe.
Roerbak nog ± 4 min.
Serveer de garnalen met de Pandanrijst.

Heilbotfilet met garnalen en mosselen.



Menugang: Voorgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Carta,
Visrecepten.com

Ingrediënten

- bloem
- 150 g champignons
- 100 g garnalen, Noorse
- 600 g heilbotfilet
- 1 hv mosselen,
gekookte
- paprika poeder
- peper, versgemalen
- 1 dl room
- 1 el tomatenpuree
- 2 uien
- 1 dl wijn, rode
- 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.

Snijd de heilbotfilet in stukjes en bestrooi ze met versgemalen peper, zout en een beetje paprikapoeder.
Strooi lichtjes wat bloem over de visstukjes en roerbak ze in hete olie gedurende 5-7 min. voorzichtig schuddend.
Bak de garnaaltjes en mosseltjes even mee.
Bak in een andere pan de gesneden champignons en de in ringen gesneden uien gaar.
Voeg hier de wijn, de room, de tomatenpuree en een halve el bloem aan toe.
Breng de saus al roerend aan de kook en laat hem 5 min. zachtjes pruttelen.
Serveer de saus apart bij de vis.

Karnemelkstampers met garnalen en een gepocheerd ei.



Menugang: Hoofd-
gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: MijnSpar.be

Ingrediënten

800 g aardappelen,
bloemige
- azijn
- bieslook
120 g boter
4 eieren
- fleur de sel
240 g garnalen, gepelde
220 ml karnemelk
- nootmuskaat
- peper, versgemalen
- zout

Bereidingstijd: 40 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.

Beurre noisette of hazelnootboter:

Snijd de boter in gelijke stukjes zodat ze geleidelijk smelten.

Doe de stukjes in een pan.

Verwarm de boter op een middelhoog vuur.

Blijf zachtjes roeren tot de boter begint te verkleuren.

Giet de boter in een kommetje wanneer ze een hazelnootachtige kleur heeft (zo koelt ze wat af).

Schil de aardappelen en kook ze in gezouten water tot ze gaar zijn.

Giet het water af en stamp de aardappelen fijn.

Zet ze weer op het vuur en voeg de karnemelk toe.

Breng het op smaak met peper, zout en nootmuskaat.

Giet er 100 g gebruinde boter bij (hou nog een klein beetje over voor de afwerking). Hou het warm.

Pocheer de eieren:

Breng een pot met ruim water en een scheutje azijn net tegen het kookpunt.

Breek elk ei in een aparte kopje.

Maak met een schuimspaan een lichte draaibeweging in het water zodat er een kleine draaikolk ontstaat.

Laat de eieren 1 na 1 voorzichtig in het water glijden in het midden van de draaikolk. Pocheer de eieren 2-3 min (de dooier hoort binnenin nog zacht te zijn).

Serveer de aardappelpuree met een gepocheerd eitje en 1 hv garnalen.

Doe er nog een beetje gebruinde boter bovenop.

Werk het af met een beetje bieslook of peterselie en een snufje fleur de sel.

Mosselen in witte wijnsaus met frietjes.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: Chefke Luc,
Eatertainment.nl

Ingrediënten

8 aardappelen, grote, vastkokende
15 g boter, room-, ongezoeten
1 bouillonblokje, vis-
1 citroen
3 tn knoflook
3 el mayonaise
2 kg mosselen
2 el olie, olijf-
1 peper, rode
- peper, versgemalen
5 tk peterselie
½ prei
1 el saus,
Worcestershire-
3 el tomatenketchup
1 el tomatenpuree, geconcentreerde
1 ui
100 ml water, warm
200 ml wijn, witte
- zout

Bereiding.

Doe de mosselen in een ruime pan en zet ze onder water.
Was en hussel ze en laat ze 5 min. staan.
Verwijder alle open, kapotte en naar bovengedreven mosselen.
Herhaal deze stap tweemaal met nieuw water.
Halveer de citroen en pers het sap eruit.
Meng de helft van het citroensap met de mayonaise, de ketchup en de Worcestershire saus tot een saus.
Was de aardappelen goed en snijd ze met schil in frietjes.
Warm ondertussen de frituur en frituur de frietjes 7 min. voor op 150°C.
Pel en snipper de ui en de knoflook.
Hak de peper en de prei in ringen.
Verhit de olijfolie en de boter in de mosselpan op een middelhoog vuur en bak de gesneden groenten glazig.
Fruit de tomatenpuree kort mee en voeg dan de mosselen toe met versgemalen peper en zout naar smaak.
Los het blokje visbouillon op in het water en blus het geheel af met de bouillon en witte wijn.
Kook het geheel 5 min. met de deksel op de pan.
Bak ondertussen de frietjes af op 180°C tot ze goudbruin zijn.
Laat de frietjes uitlekken en voeg ze toe aan een kom.
Bestrooi ze meteen met zout.
Wanneer de mosselen open staan, zijn ze gaar.
Hak de peterselie fijn.
Breng de mosselen op smaak met fijngehakte peterselie en het overige citroensap.
Schud de mosselen goed door elkaar en serveer ze met de zelfgemaakte saus en frietjes.

Bereidingstijd: 30 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 15 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

Pasta met garnalen, chili en knoflook.



Menugang: Hoofd-
gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Landleven

Ingrediënten

1 citroen, sap van
300 g garnalen, wok-
(diepvries, rauw en
gepeld)
4 tn knoflook, verse
- olie, olijf-
1 peper, chili-, rode
1 hv peterselie, platte,
verse, fijngesneden
500 g tagliatelle, verse

Bereidingstijd: 25 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.

Zet een flinke pan met water op het vuur om de pasta in te koken.

Maak ondertussen de knoflookteentjes schoon en snijd ze in dunne plakjes (heb je knoflook met een milde smaak, voeg dan gerust wat extra toe, het gerecht mag echt uitgesproken van smaak zijn).

Maak ook de rode peper schoon, snijd die in de lengte doormidden en verwijder de zaadjes en zaadlijsten.

Snijd het vruchtvlees in dunne halve maantjes. Voeg de pasta toe aan de pan wanneer het water flink kookt.

De pasta moet 3-4 min. koken; bereid in de tussentijd vlot de rest.

Zet een flinke koekenpan op een hoog vuur en verwarm een scheut olie.

Bak de knoflook en de fijngesneden peper op een hoog vuur aan.

Voeg de rauwe garnalen toe en bak deze al omscheppend gaar.

Giet, als de pasta beetgaar is, deze dan af.

Leg de pasta op een grote (voorverwarmde) serveerschaal.

Verdeel er het knoflook-peper-garnalenmengsel over, samen met de olie uit de pan.

Knijp er het citroensap over en maak het af met een goede hoeveelheid fijngesneden verse platte peterselie.

Serveer het gerecht direct.

Pistoletje crispy garnalen met rauwkostsalade.



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

Ingrediënten

1 appel (Elstar)
300 g garnalen, gepaneerde
400 g kool, spits-
8 el mayonaise
20 g peterselie, platte
4 pistoletjes, witte
3 el rice vinegar
4 el saus, chili-, zoete
1 ui, rode, kleine

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 220°C.
Verdeel de garnalen over een met bakpapier beklede bakplaat en bak ze 10-12 min. Bak de pistoletjes de laatste 2 min. mee.
Snijd intussen de appel in kwarten, verwijder het klokhuis en snijd het vruchtvlees met schil in blokjes.
Snipper de ui en hak de peterselie fijn.
Meng de mayonaise, chilisaus en rice vinegar tot een dressing.
Meng de spitskool, de appel, de ui en de peterselie met 2/3 van de dressing en breng dat op smaak met versgemalen peper en zout.
Snijd de pistoletjes open, bestrijk de binnenkant met de rest van de dressing en verdeel de garnalen en 1/3 van de salade erover.
Serveer ze met de rest van de salade.

12

Bereidingstijd: 27 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: 2947
Energie kcal: 704
Eiwit: 20 g
Koolhydraten: 78 g
w/v suikers: 18 g
Natrium: - mg
Vet: 33 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 4 g
Vezels: 7 g
Groente: - g
Zout: 3 g

Smeus met mousselinesaus en garnaaltjes.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: Belgische, Vlaamse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Kürt & Roel

Ingrediënten

200 ml bisque
4 eidooiers
200 g garnalen, ongepelde
100 g waterkers

Voor de smeus:

1 kg aardappelen, vastkokend
1 ei
500 ml karnemelk
- nootmuskaat
- peper, versgemalen
2 el room, zure
- zout

Voor de mousseline-saus:

200 g boter
1 citroen
- peper, versgemalen
- zout

Bereiding.

Schil de aardappelen.
Snijd ze in stukjes.
Kook ze gaar in water met een snuifje zout.
Giet ze af.
Stamp de aardappelen tot puree en meng ze met een eitje, de zure room en de karnemelk.
Begin met een beetje karnemelk en meng het tot je een smeuïge lobbige massa.
Kruid de puree af met versgemalen peper, zout en nootmuskaat.
Pel de garnalen.
Hou de koppen apart of vries ze in (zie ook Tip).
Meng voor de mousselinesaus de dooiers met het citroensap.
Kruid het met versgemalen peper en zout.
Voeg een klein scheutje water toe.
Klop het schuimig op zoals een sabayon op een laag vuurtje.
Snijd de zachte boter in klontjes en voeg klontje voor klontje toe.
Proef de saus en breng die evt. naar wens op smaak.
Verwarm de bisque.
Voeg wat boter toe en schuim ze op met een staafmixer.
Lepel de smeus in diepe borden.
Verdeel er de garnaaltjes over.
Werk af met wat waterkers, de mousselinesaus en het bisqueschuim (en evt. een snuifje garnalenzout).

Tip:

Droog de garnaalkoppen 4 uur in de oven op 100°C. Mix ze fijn en meng ze met grof zout.
Hiermee kan je bijv. de smeus afwerken.

Bereidingstijd: 15-30 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

'Thee' van visbouillon met zalm en garnalen.



Menugang: Voorgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ****
Bron: AllerHande 2002-12

Ingrediënten

2 stgl bleekselderij
1-2 el citroensap
1 bk garnalen, cocktail-
(125 g)
2 tn knoflook
- peper
2-3 el sojasaus, Japanse
1 bk tuinkers
1 venkel
1 pt visfond (380 ml)
1 dl wijn, droge witte
1 zalmhaasje, Schots
- zout

Bereiding.

Snijd de venkel en bleekselderij in grove stukken.
Pel en halveer de knoflook.
Leg de venkel, bleekselderij en knoflook in soeppan.
Schenk er de wijn, fond en 4 dl water bij. Breng het geheel zachtjes aan de kook.
Laat de bouillon afgedekt ca. 20 min. trekken.
Zeef de bouillon boven een andere grote pan (de groenten worden niet meer gebruikt).
Breng de bouillon op smaak met zout, peper, sojasaus en eventueel wat citroensap.
Laat de bouillon snel afkoelen en bewaar de bouillon tot gebruik afgedekt in de koelkast.

Verwarm de bouillon opnieuw.
Snijd de garnalen in kleine stukjes en de zalm in kleine blokjes.
Knip de tuinkers af en meng de tuinkers met garnalen en zalm.
Verdeel de visgarnituur over vier diepe borden.
Schenk de hete bouillon in een theepot.
Serveer de borden.
Schenk aan tafel de bouillon over de visgarnituur.

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 240
Eiwit: 22 g
Koolhydraten: 3 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 10 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Wontonsoep met varkensvlees en garnalen.



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

Ingrediënten

2 l bouillon, kippen-
100 g garnalen, rauwe,
gepelde, fijngehakt
300 g gehakt, varkens-
50 g gember, verse, in
dunne reepjes
2 tn knoflook, in dunne
plakjes
125 g mie, eier-, dunne,
gedroogde
½ tl olie, sesam-
4 paksoi, Shanghai,
gehalveerd (of in
kwarten)
1 tl peper, witte
1 el saus, soja-
2 tl suiker, basterd-,
witte
1 el wijn, rijst-, Chinese
40 wontonvelletjes

Bereiding.

Doe het gehakt, de garnalen, de Chinese rijstwijn, de sojasaus, de suiker, de peper en de olie in een middelgrote kom. Kneed het met je handen tot een plakkerig mengsel, zodat er geen luchtballen achterblijven en de vulling goed bij elkaar blijft tijdens het koken. Leg een wontonvelletje op een schoon werkoppervlak. Schep 1½ tl van het gehaktmengsel in het midden. Bestrijk de randen lichtjes met water. Vouw het wontonvelletje dubbel in een driehoek en knijp de randen goed samen om luchtballen te verwijderen. Vouw de twee uiteinden van de langste zijde naar elkaar toe en knijp ze samen. Leg de wontons op bakpapier. Herhaal dit met de overige velletjes en vulling tot je er 40 hebt. Breng de bouillon, de gember en de knoflook in een grote pan aan de kook. Laat het ± 10 min. zachtjes pruttelen (roer af en toe). Haal de bouillon van het vuur, voeg de paksoi toe en laat het ± 5 min. trekken tot de paksoi slinkt. Breng ondertussen een grote pan water aan de kook. Voeg de mie toe en kook die ± 4 min. tot net gaar. Schep de mie met een tang over naar vier diepe soepkommen (bewaar het kookwater). Breng het water weer aan de kook. Voeg de helft van de wontons toe en kook ze ± 4 min. tot ze boven komen drijven en de vulling gaar is. Schep ze met een holle schuimspaan over naar de soepkommen. Herhaal dit met de overige wontons. Schep de paksoi met een tang uit de bouillon en verdeel die over de soepkommen. Schenk de bouillon erover.

Bereidingstijd: 75 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 761
Eiwit: 39 g
Koolhydraten: 116 g
w/v suikers: - g

Natrium: - mg
Vet: 14 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Gebruikte afkortingen.



v2.4

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
klmj	Klontje
klnt	Klont
km	Kommetje
knl	Knol
kol	Koffielepel (= 2 tl)
kp	Kopje
kpj	Kuipje

16



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..  **Blind Elephant** *..U ook???*
Stg. **xperience**

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