



Ruud 's Kookboek

Tostirecepten II v0.2

Inhoudsopgave.

Kaastosti's met een relish van paddenstoelen en ingelegde groene peper.	3
Reubentosti met zuurkool, pastrami, mosterdmayo en augurkjes.	5
Gebruikte afkortingen.....	7

Kaastosti's met een relish van paddenstoelen en ingelegde groene peper.



Menugang: Lunch-
gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Andrea Gentl,
Bibian Berkhout,
DeHippeVegetarier.nl

Ingrediënten

Voor de relish:

30 g chilipepers,
groene, ingelegde (uit
pot), zonder steel, fijn-
gehakt
½ citroen, sap van en
geraspte schil (liefst
onbespoten)
30 g olijven, groene,
vlezige, ontpit en fijn-
gehakt
225 g paddenstoelen,
verse (eikhaas
(maitake) en/of
oesterzwammen), bij-
gesneden en fijngehakt

Bereiding.

Maak de relish:

Verwarm een gietijzeren koekenpan op een
halfhoog tot laag vuur.
Bak de gehakte paddenstoelen zonder vet ca 4
min. al roerend om te voorkomen dat ze
vastplakken (tijdens het bakken geven ze vocht
af).
Meng de paddenstoelen, ingelegde groene
pepers, olijven en de rasp en het sap van de
citroen in een kom.

Maak de tosti's:

Snijd 1 cm dikke sneetjes van het brood.
Schaaf de cheddar met een kaasschaaf in heel
dunne plakken.
Leg het brood op een snijplank of bakplaat en
besmeer één kant van de sneetjes met ½ el
boter.
Leg 4 sneetjes met de beboterde kant naar
beneden en schep er 4 el relish op, gevolgd
door de kaasplakken.
Leg de andere 4 sneetjes brood erop, met de
beboterde kant naar boven.
Verhit een gietijzeren koekenpan op een
halfhoog vuur.
Bak de tosti's ca. 4 min. per kant tot ze
goudbruin zijn en druk ze af en toe stevig aan
met een spatel; keer ze en druk ze minstens
twee keer stevig aan.
Bestrooi beide kanten van de tosti's met
zeezoutvlokken en serveer ze heet.

Ingrediënten (vervolg):

Voor de tosti's:

4 el (60 g) boter, op
kamertemperatuur
1 brood, zuurdesem- of
casino-, groot, rond
225 g cheddar, extra
scherp
- zeezoutvlokken
(Maldon)

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

Reubentosti met zuurkool, pastrami, mosterdmayo en augurkjes.



Menugang: Lunch-
gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Maaslander

Ingrediënten:

100 g augurkjes
8 sn brood, zuurdesem-,
dikke
8 pl kaas (Boeren
Maaslander)
4 el mayonaise
4 el mosterd, gladde
- mosterd, om te
serveren
- olie, om in te vetten
200 g pastrami
100 g zuurkool, wijn-

Bereiding.

Laat de zuurkool uitlekken in een vergiet.
Meng de mosterd met 4 el mayonaise en
bestrijk hiermee vier sneden brood.
Beleg de sneden met pastrami, zuurkool en
kaas.
Dek ze af met de resterende boterhammen.
Verwarm de oven voor op 200°C.
Vet een tosti-ijzer in met olie en laat hem heet
worden op het vuur.
Leg de tosti erin en klem hem dicht. Laat de
tosti aan iedere kant zo'n 4 min. garen tot de
kaas gesmolten is.
Houd de tosti's warm in de oven terwijl je de
overige maakt.

Of maak de Reubens in een koekenpan:

Vet deze in met olie en bak de tosti's per twee
op een middelhoog vuur.
Keer ze na 3-4 min. en laat ze nog 3 min. garen
tot de kaas is gesmolten.

Tip:

Serveer ze met extra mosterd en augurkjes.

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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Ingrediënten vervolg:

-

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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Gebruikte afkortingen.



v2.5

Afkorting	Betekenis
#	Aantal
ael	Afgestreken eetlepel
akl	Afgestreken koffielepel
atl	Afgestreken theelepel
bal	Balletje
bgls	Bierglas
bk	Bekertje
bkj	Bakje
bl	Blik
bld	Blaadje
blj	Blikje
blk	Blok
blkj	Blokje
bol	Bolletje
brd	Bord
brgls	Borrelglas
bs	Bosje
bdl	Bundel
cgl	Cocktailglas
cp	Cup(s)
dl	Deciliter
dln	Deel
dp	Dopje
drd	Draadje(s)
drp	Druppel(s)
dsl	Dessertlepel
ds	Doosje
el	Eetlepel (= 1/2 kol)
fls	Fles
flj	Flesje
g	Gram
gbk	Grote beker
gbl	Groot blik
gfl	Grote fles
gkp	Grote kop
gls	Glas (150 ml)
grl	Groentelepel
gzk	Grote zak
hoh	Half-om-half
hv	Handvol
jgls	Jeneverglas
kbk	Klein bakje
kbl	Klein blik
kbs	Klein bosje
kfl	Klein flesje
kg	Kilogram
kkrp	Kropje
kl	Kleine
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)

