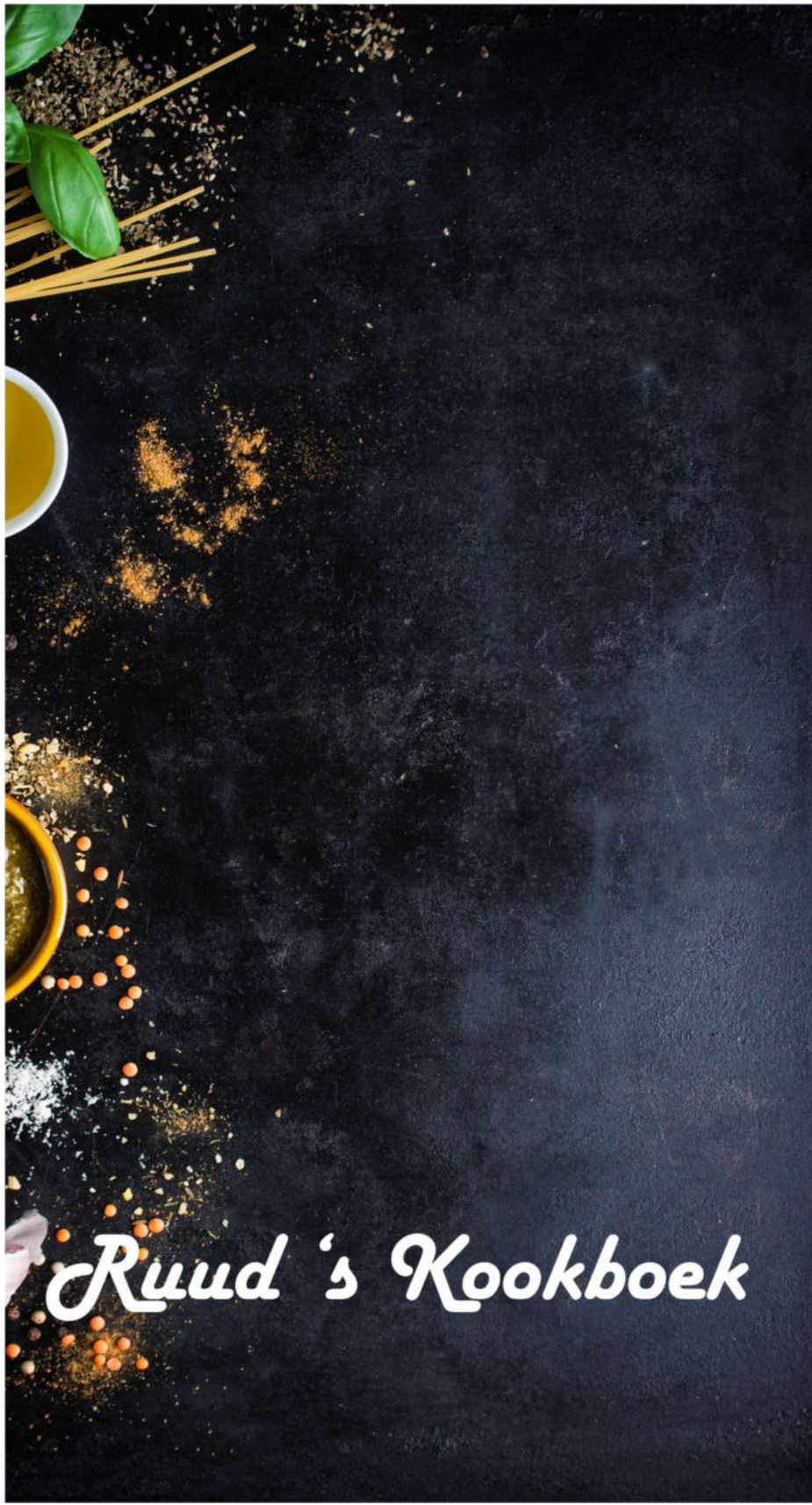




Bahreïnse recepten II v0.1

Inhoudsopgave.

Karak chai.....	3
Gebruikte afkortingen.....	4

Karak chai.



Menugang: Drank
Keuken: Bahreinse
Personen: 2
Sterren: **
Bron: -

Ingrediënten

1 stj gember, verse, in
schijfjes
1 stj kaneelstokje
4-5 kardemompeulen,
licht gekneusd
2 kruidnagels
170 ml melk,
geëvaporeerde
- saffraan (een paar
plukjes)
2-3 el suiker
2 el thee, zwarte, losse
500 ml water

Bereiding.

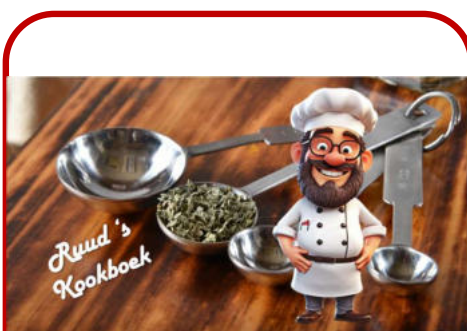
Doe het water samen met de gekneusde kardemom, de gember, de kruidnagel en het kaneelstokje in een steelpan.
Breng dit aan de kook en laat het 5-7 minuten zachtjes doorkoken zodat het water alle aroma's van de specerijen opneemt.
Voeg de zwarte thee (en evt. de saffraan) toe aan het geurende water.
Laat dit nog 2-3 min. hard meekoken totdat het water heel donker kleurt.
Giet de geëvaporeerde melk erbij en voeg de suiker toe.
Roer alles goed door.
Breng de thee opnieuw tegen de kook aan.
Zet het vuur direct laag wanneer het dreigt over te koken.
Laat de thee dan nog 8-10 min. op een heel laag vuur pruttelen (hoe langer hij pruttelt, hoe romiger, dikker en dieper de karamelkleur wordt).
Giet de thee door een fijne zeef rechtstreeks in de glazen (of een thermoskan).

Tips:

- Gebruik voor de thee bij voorkeur een sterke variant zoals *Assam* of *Ceylon* (of 3-4 theezakjes).
- Gebruik geëvaporeerde melk van *Rainbow* of *Friesche Vlag Koffiemelk*.

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

Gebruikte afkortingen.



v2.6

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



v2.6

Afkorting	Betekenis
kpl	Klein plukje
kpt	Klein potje
krp	Krop
kst	Klein stukje
kstrk	Kleine struik
lgls	Likeurglas
m	Moot
mbl	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
tk	Takje
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)



<https://ruudskookboek.nl>