



Ruud 's Kookboek

Feest(dag)recepten II v0.6

Inhoudsopgave.

Aardbeienijsbombe.....	3
Breekbroodjes met mosterd en kaas.	4
Broodbakjes met roerei en garnalen.....	5
Chocoladebrowniespookjes.	6
Pistache-chocoladebark.....	7
Tartaar van rode biet met paling.	8
Gebruikte afkortingen.....	9

Aardbeienijsbombe.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 6-8
Sterren: ***
Bron: Boodschappen.nl,
DekaMarkt

Ingrediënten

500 g aardbeien,
gehalveerd
1 el citroensap
1 ei
1 eidooier
2 tk munt
150 ml room, slag-
50 g suiker
2 el suiker, poeder-

Bereidingstijd: 25 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 4 uur
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 134
Eiwit: 2 g
Koolhydraten: 13 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 8 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 5 g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: 0,1 g

Bereiding.

Pureer met de staafmixer 200 g aardbeien met het citroensap.

Voeg de poedersuiker toe.

Doe het ei, de eidooier en de suiker in een hittebestendige kom.

Zet de kom op een pan met een laagje kokend water (= au bain-marie). Zorg dat de kom het water niet raakt.

Klop de eieren met de mixer in 5-10 min. dikromig en lichtgeel.

Neem de kom van de warmtebron en klop het eimengsel nog 2 min.

Klop de slagroom lobbige.

Meng de aardbeienpuree door het eimengsel.

Spatel de slagroom luchtig erdoor.

Bekleed de schaal met een royaal vel vershoudfolie; laat de folie over de rand hangen.

Schenk de ijsbasis in de schaal en vouw de overhangende folie erover. Laat het ijs in de diepvries in 4 uur bevriezen.

Haal de ijsbombe uit de diepvries en zet die op een schaal.

Laat de ijsbombe 5 min. staan, tot het ijs net begint te smelten en heerlijk zacht en romig is.

Garneer de ijsbombe met de rest van de aardbeien en blaadjes munt. Snijd de bombe met een nat, warm mes in mooie punten.

Breekbroodjes met mosterd en kaas.



Menugang: Hapje
Keuken: -
Personen: 8
Sterren: ***
Bron: Jumbo

Ingrediënten

200 g kaas, Emmertaler,
geraspte
3 el mosterd, grove
1 rl pizzadeeg (400 g)

- bakpapier
- springvorm Ø 24 cm

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: 30 min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 236
Eiwit: 11 g
Koolhydraten: 25 g
w/v suikers: 2 g
Natrium: - mg
Vet: 10 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 5 g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: 1,4 g

Bereiding.

Verwarm de oven voor tot 180°C.
Rol het pizzadeeg met het bakpapier uit op een bakplaat en bestrijk het met de mosterd.
Bestrooi het deeg met de kaas.
Laat aan de bovenste lange kant 3 cm vrij, zodat de kaas er niet uit wordt gedrukt bij het oprollen.
Rol de lange kant van onder naar boven op.
Snijd het opgerolde deeg in 16 gelijke plakken.
Bekleed de vorm met bak-papier en verdeel de plakken deeg over de bodem.
Bak de broodjes in 30 min. gaar in de oven.
Serveer ze warm, lauw of koud.

Tip:

Verkreukel eerst het vel bakpapier, dan krijg je het makkelijker in de springvorm.

Broodbakjes met roerei en garnalen.



Menugang: Feest-,
lunchgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Brood.net

Ingrediënten

4 sn brood, oud, zonder
korst
6 eieren
100 g garnalen, Hollandse
40 g margarine, vloeibare
- peper, versgemalen
2-3 el room (of melk)
1 uitje, bos-, in smalle
ringetjes

Bereidingstijd: 15 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 289
Eiwit: 18,3 g
Koolhydraten: 14 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 18,1 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 5,2 g
Vezels: 1,6 g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 220°C.

Rol de sneetjes brood iets uit, bestrijk ze aan beide kanten dun met vloeibare margarine en duw elk sneetje in de holte van een muffinvorm (doorsnede 5-6 cm) tot een bakje.

Bak de broodbakjes in de oven in 10 min. knapperig bruin.

Klop de eieren los met de room, zout en versgemalen peper.

Verhit de rest van de vloeibare margarine in een pan met een dikke bodem en laat het eimengsel al roerend stollen.

Neem als het ei rul wordt, maar nog wel glanst de pan van het vuur en roer $\frac{3}{4}$ van de bosui en de garnalen erdoor.

Wip de broodbakjes uit de muffinvorm en zet ze op bordjes.

Schep het roerei erin.

Garneer de bakjes met de rest van de uienringetjes en de garnalen.

Chocoladebrowniespookjes.



Menugang: Nagerecht,
tussendoortje
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ****
Bron: -

Ingrediënten

140 g bloem
250 g boter
100 g cassonade,
donkere
150 g chocolade, pure
4 eieren
1 pk fondantpasta, witte
200 g suiker
- suikeroogjes
1 voedingsstift, zwarte

Bereiding.

Klop de eieren en de suiker tot een homogene massa met een elektrische handmixer. Smelt de chocolade en de boter en meng ze bij de opgeklopte eieren (roer het mengsel goed om).

Zeef de bloem hierbij en roer het deeg voorzichtig een laatste keer om.

Giet het deeg in cakevormpjes en bak ze 25 min. op 170°C.

Rol tijdens het afkoelen van de cake de fondantpasta met de deegrol uit en steek er ronde vormen van 10 cm. uit.

Leg ze over de brownies in de vorm van een spook.

Kleef de oogjes erop en teken er een mond met de stift op.

Serveer de spookjes op een stokje.

Tip:

Je kunt evt. wat droogijs in een schaal doen en er wat water overgieten voor een spooky rookeffect bij het serveren.

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

Pistache-chocoladebark.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: 10
Sterren: ***
Bron: AllerHande

Ingrediënten

180 g chocolade, extra
puur
50 g koekjes, digestive
40 g pasta, pistache-
95 g pistachenoten
½ tl zeezoutvlokken,
grove

- bakpapier

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 70 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 205
Eiwit: 5 g
Koolhydraten: 11 g
w/v suikers: 7 g
Natrium: 80 mg
Vet: 15 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 5 g
Vezels: 4 g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Smelt de chocolade met de pistachepasta al roerend au bain-marie. Hak de koekjes en pistachenoten grof. Meng 75 g gehakte pistachenoten met het koekkruim.

Meng het pistache-koekjesmengsel met het chocolademengsel en verdeel gelijkmatig tot een rechthoek over een met bakpapier beklede plank of plat bord.

Bestrooi het met de rest van de pistachenoten en de zeezoutvlokken.

Laat het minimaal 60 min. in de vriezer hard worden. Haal het uit de vriezer, laat het ca. 10 min. staan en snijd het in 10 dunne repen.

Tips:

- Je kunt de pistache-chocoladebark in de vriezer 3 maanden bewaren.
- Pistachenoten over? Gebruik ze de volgende dag als topping over je yoghurt met vers fruit. Of op je toast met cottagecheese of geitenkaas en honing.

Tartaar van rode biet met paling.



Menugang: Voorgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Ik hou van paling,
Paling.nl

Ingrediënten:

1 appel, friszure
(Granny Smith)
- azijn, wijn-, rode
- basilicum
- bieslook
500 g bietjes, rode,
gekookte
- olie, olijf-
- palingfilet, gerookte
(in 20 stukjes)
- peper, versgemalen
1 ui
- zout

- kookring

Bereiding.

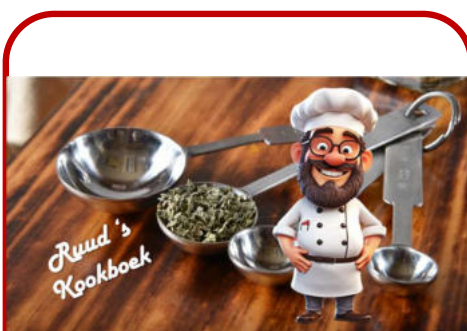
Snijd de rode biet, de ui en de appel in zeer kleine blokjes.
Meng alles en breng het op smaak met zout, versgemalen peper, een scheutje olijfolie en een scheutje wijnazijn.
Plaats een kookring op het bord en maak een tartaar in de vorm.
Plaats 5 stukjes paling op ieder biettartaartje.
Decoreer ze met wat basilicum en een paar takjes bieslook.

Tips:

- Geen kookring voorhanden? Maak het gerecht dan in een (wijd) glas op poot.
- Decoreer het bord met eetbare viooltjes voor een extra feestelijk gerecht.

Bereidingstijd: 20 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.



v2.5

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
trs	Trosje
tub	Tube
vel	Volle eetlepel
vl	Vel
vrk	Vierkantje
vlt	Vingerlengte
voorb.tijd	Vorbereidingstijd
wgl	Wijnglas
zk	Zak(je)

