



Cranberryrecepten / v0.5

Inhoudsopgave.

Cranberrymousse.	3
Friandises met cranberry en abrikoos.....	4
Mini-oliebollen met cranberry.....	5
Scones met cranberry-sinaasappel-jam.....	6
Zuurkoolschotel met aardappelen, cranberry's en gehakt.	7
Gebruikte afkortingen.	Fout! Bladwijzer niet gedefinieerd.

Cranberrymousse.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: -
Pesonen: 4
Sterren: ***
Bron: -

Ingrediënten

30 g aardappelmeel
250 g cranberry's
150 g suiker
2½ 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.

Kook de cranberry's in de rode wijn met de suiker en een snufje zout.
Laat de bessen, als u ze duidelijk hoort openknallen, nog 1 min. koken.
Bind daarna met 30 g aangemaakte aardappelmeel.
Na afkoeling is het resultaat een nogal stijve bessenmoes.

Tips:

Uitstekend geschikt als saus bij wild.
Je kunt er bijv. uitgeholde en gepocheerde appelhelften kunt vullen.
Je kunt de moes ook serveren bij vanille- of vruchtenijs.

Friandises met cranberry en abrikoos.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Stuks: 40
Sterren: ****
Bron: OverEten.com,
Margriet

Ingrediënten

50 g abrikozen,
gedroogde, (in stukjes)
50 g amandelen,
ontveld, gehakt
1-3 drp amandelextract
- Amaretto
150 g boter, room-,
gesmolten
50 g cranberry's
3 eieren (m)
150 g meel, bak-, zelf-
rijzend
150 g suiker, kristal-
- suiker, poeder-

Bereiding.

Snijd de uien grof.
Halveer de abrikozen.
Snijd de tomaten in kwarten.
Snijd de riblappen in stukjes (2x2 cm).
Maal de piment, komijn en koriander in een vijzel fijn (overslaan als je gemalen gebruikt).
Laat de olijfolie warm worden in een stoofpan.
Braad het vlees aan in de olijfolie, op een matig vuur.
Scheep het vlees uit de pan en bewaar het op een bord.
Fruit de uien in dezelfde pan.
Voeg het piment, de komijn en de koriander uit de vijzel toe en bak het kort mee.
Voeg de abrikozen, de tomaten en het bier toe.
Voeg het vlees toe (het moet net onder staan; evt. extra water toevoegen).
Zet het fornuis op sudderstand (of de oven op 120°C).
Laat het geheel 2,5 uur sudderen met deksel op de pan.
Proef of het vlees zacht is, zo niet laat het dan nog 30 min. extra sudderen.
Breng alles op smaak met versgemalen peper en zout.
Hak de koriander grof (op een schone snijplank en met een schoon mes).
Strooi er vlak voor het serveren de koriander overheen.
Serveer het vlees met wat crème fraîche.

Tips:

- Als je geen amandelextract hebt, kan je prima citroenrasp of vanille-extract gebruiken om de smaak te verdiepen.
- De friandises zijn heel goed in te vriezen als ze eenmaal afgekoeld zijn.
- Je kunt de vormpjes ook inkwasten met gesmolten boter.

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

Mini-oliebollen met cranberry.



Menugang: Bijgerecht,
hapje
Keuken: -
Stuks: ca. 50
Sterren: ***
Bron: AllerHande

Ingrediënten

500 g bloem, tarwe-
125 g cranberry's,
gedroogde
1 ei, middelgroot
14 g gist, gedroogde
500 ml melk, karne-
50 g noten, pistache-,
ongezouten
1 l olie, arachide-
2 el suiker, kristal-
300 ml water, kokend
1 tl zout

Bereidingstijd: 45 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 60 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 95
Eiwit: 2 g
Koolhydraten: 10 g
w/v suikers: - g
Natrium: 27 mg
Vet: 5 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 1 g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Doe het fruit in een kom.
Schenk er het kokende water over en laat 15 min. staan.
Giet af.
Verwarm ondertussen voorzichtig de karnemelk in een steelpan op laag vuur tot lauwwarm.
Doe de gist en suiker in een kom.
Roer de karnemelk erdoor.
Zeef de bloem boven een kom.
Klop het ei los in een diep bord.
Maak in het midden van de bloem een kuiltje.
Schenk hier het gistmengsel en het ei in.
Voeg het zout toe.
Roer met een houten lepel tot een samenhangend beslag is ontstaan..
Snijd het fruit grof en hak de pistachenoten grof.
Meng dit door het beslag.
Dek af met een warme, lichtvochtige doek en laat 1 uur rijzen op een warme plek.
Verhit de olie in een ruime pan tot 180°C of zet de frituurpan aan.
Doopt 2 eetlepels in de olie en schep bolletjes ter grootte van een flinke walnoot van het beslag.
Bak er max. 6 per keer in 3 min. goudbruin en gaar.
Keer regelmatig en laat uitlekken op keukenpapier.

Tip:

Lekker met poedersuiker.

Scones met cranberry-sinaasappel-jam.



Menugang: Brunch-,
ontbijtgerecht, tussen-
doortje
Keuken: -
Stuks: 4-6
Sterren: ***
Bron: Boodschappen.nl,
Food & friends

Ingrediënten

1 tl bakpoeder
- bloem, om te
bestuiven
50 g boter
1 pt cranberrycompote
125 ml crème fraîche
1 ei
2 el likeur, sinaasappel-
of port, rode
225 g meel, bak-,
zelfrijzend
75 ml melk of melk,
karne-
1 sinaasappel, rasp en
sap van
2 el suiker of suiker,
basterd-, witte
- zout

- bakplaat, ingevet

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 220°C.
Meng het bakmeel met de bakpoeder, suiker en
een snuffje zout.
Voeg de boter toe en wrijf het met de
vingertoppen tot een fijn kruim.
Scheep het in een kom en maak een kuiltje in het
midden.
Klop in een andere kom het ei los met de melk
en houd 1 eetlepel van dit mengsel apart.
Giet de rest bij het meelmengsel en meng het
er met een vork doorheen.
Kneed het deeg goed door.
Voeg nog wat bloem toe als het deeg te
plakkerig is.
Rol 4-6 gelijke bolletjes van het deeg.
Verdeel ze over de bakplaat en druk ze plat tot
ca. 2½ cm hoog.
Bestrijk ze met het eimengsel en bak de scones
in de oven in 8-10 min. goudgeel en gaar.
Leg ze op een rooster en laat ze een beetje
afkoelen.
Verwarm intussen de cranberrycompote met de
sinaasappelrasp, -sap en -likeur (zonder te
koken).
Serveer de scones met de crème fraîche en de
jam.

Tip:

Deze scones serveer je met jam en crème
fraîche. Maar om de romige Engelse 'clotted
cream' te evenaren kun je een deel van de
crème fraîche ook vervangen door nog
romigere mascarpone.

Bereidingstijd: 15 min.
Grill-/oventijd: 10 min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 290
Eiwit: 6 g
Koolhydraten: 46 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 8 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 6 g
Vezels: 2 g
Groente: - g
Zout: 0,6 g

Zuurkoolschotel met aardappelen, cranberry's en gehakt.



Menugang: Hoofd-
gerecht
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: ***
Bron: Alette van de
Staaïj

Ingrediënten

400 g aardappelen
50 g cranberry's,
gedroogde
200 g gehakt, runder-
1 tl kerriepoeder
1 el ketjap
- margarine
- melk
30 g paneermeel
1 tl paprikapoeder
- peper, versgemalen
1 ui, kleine
- zout
1 zk zuurkool (500 g)

Bereiding.

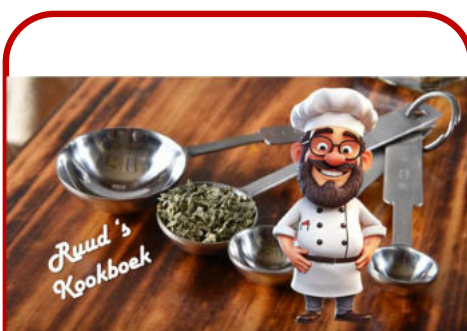
Schil de aardappelen.
Kook de aardappelen met een snufje zout.
Doe de zuurkool in de pan.
Spoel de zuurkool 1 keer af met warm water.
Doe de cranberry's bij de zuurkool en laat de
zuurkool in een laagje water 5 min. koken.
Snijd de ui in kleine blokjes.
Doe het gehakt in een koekenpan en voeg de ui,
1 tl kerriepoeder, 1 tl paprikapoeder, een
scheut ketjap, 1 snf peper en 1 snf zout toe.
Bak het gehakt rul.
Giet de aardappels af.
Voeg aan de aardappelen een scheut melk en
een klont margarine toe en stamp dit met de
pureestamper tot aardappelpuree.
Pak een ovenschaal.
Beleg de bodem met een dun laagje
aardappelpuree, daarboven op komt een laagje
zuurkool met de cranberry's, voeg dan een dun
laagje gehakt toe en dek het vervolgens af met
een laagje aardappelpuree.
Strooi er 30 g paneermeel overheen, voor een
knapperig korstje.
Zet dit 10 min. in de oven, totdat het
paneermeel een goudbruine kleur heeft
gekregen.
Verdeel de zuurkoolschotel over twee borden.

Tips:

Voor een vegetarisch recept kun je
vegetarische gehakt gebruiken.
Vervang de cranberry's eens door rozijnen.

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.



v2.4

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..  *..U ook???*

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

Compressed by  PDF24