



Cranberryrecepten II v0.3

Inhoudsopgave.

Compote van verse veenbessen (=cranberries).....	3
Cranberryglühwein.	4
Cranberrysaus I.....	5
Gebruikte afkortingen.....	6

Compote van verse veenbessen (=cranberries).



Menugang: Bijgerecht
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: -

Ingrediënten

250 g bessen, veen-
5 g meel, aardappel-
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.

Deze compote past uitstekend bij wild en gevogelte.

Kook de veenbessen in de rode wijn met de suiker en een snufje zout.

Laat de bessen, als u ze duidelijk hoort openknallen, nog 1 min. koken.

Meng het aardappelmeel eerst met een beetje koud water (of koud vocht) tot een glad papje. Voeg dit al roerend toe aan het bessenmengsel en laat het nog ca. 1 min. zachtjes doorkoken voor de binding.

Cranberryglühwein.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 6
Sterren: ***
Bron: Cranberries.nl

Ingrediënten

2 l cider
1 citroen
2 kaneelstokjes
30 kruidnagels
25 pimentkorrels
1 l sap, cranberry-
1 sinaasappel, grote
100 g suiker

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Kooktijd: 90 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.

Steek de kruidnagels in een sinaasappel.
Neem een grote pan en doe er de sinaasappel, de kaneelstokjes, de pimentkorrels, de suiker, de cider en het cranberrysap in.
Breng het aan de kook.
Laat het 1½ uur sudderen (het moet niet hard koken).
Serveer de glühwein in flinke glazen met een plakje citroen erin.

Tip:

Geen cider beschikbaar? Vervang dan de cider door 1 l zoete witte wijn en 1 l lekkere appelsap.

Cranberrysaus I.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: BlondieKookt.nl,
Carta

Ingrediënten

200 g cranberries
100 g suiker
125 ml water

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

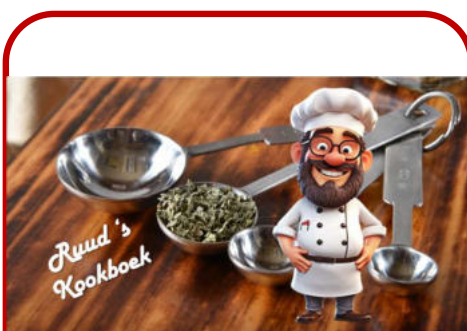
Bereiding.

Doe het water en de suiker in een pan.
Warm het op tot de suiker is opgelost.
Doe de cranberries erbij en zet het vuur laag.
Laat de cranberries pruttelen tot ze uit elkaar spatten (je zult ze uit elkaar horen ploppen).
De saus is klaar als het grootste deel van de vruchten kapot is en je een dikke, rozerode saus hebt.
De saus wordt dikker naarmate hij verder afkoelt.

Tip:

Deze saus is heerlijk bij een stukje vlees, maar kan ook voor andere dingen gebruikt worden bijv. in een schaaltje yoghurt of vanillevla.

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

