



Amerikaanse recepten II v1.1

Inhoudsopgave.

American beauty.....	3
BBQ hotdogs met in bier gestoofde uien.....	4
Egg nog met honing en cognac.	5
Kipgehaktbrood.	6
Mac and cheese met bier.	7
Meatloaf - gehaktbrood.	8
Mike Collins.	9
Ontbijtmuffins.	10
Pastramisandwich.	12
Peen americain.	13
Zoete aardappelpannenkoek.....	14
Gebruikte afkortingen.....	15

American beauty.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: ***
Bron: LekkerLekker.nl

Ingrediënten

15 ml brandewijn of
brandy
5 ml grenadine
15 ml port, rode
22 ml sinaasappelsap
8 ml vermouth, droge
8 ml vermouth, zoete

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.

Shake de brandy, de vermouth, het sinaasappelsap en de grenadine.
Schenk het mengsel door de zeef in een martiniglas.
Schenk de port er voorzichtig op.

BBQ hotdogs met in bier gestoofde uien.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: Amerikaanse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Eatertainment, Pinterest, De Gelderlander

Ingrediënten

8 augurken, mini-
200 ml bier, bock-
4 braadworsten
4 el Coleslaw rauwkost
(bijv. Bieze Coleslaw)
2 el olie, olijf-
4 pistolets, afbak-
1 tl suiker, basterd-,
witte
2 uien, witte, grote
1 snf zout

Bereidingstijd: 25 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.

Snijd de uien in ringen.
Verhit de olijfolie in een pan, zet op de barbecue, voeg een snufje zout toe en bak de uien bruin.
Voeg de suiker toe en roer tot deze is opgelost.
Voeg het bier toe en smoor de uien 10 min. zacht, totdat het bier is verdampt.
Gril ondertussen de braadworsten op de barbecue gaar.
Bereid de pistolets volgens de aanwijzingen op de verpakking.
Snijd de broodjes aan de bovenkant in.
Besmeer de binnenkant van ieder broodje met ¼ deel van de Coleslaw rauwkost.
Leg vervolgens de braadworst in het broodje en top het af met de gesmoorde uien. Serveer ze met de mini augurken en de extra overgebleven uien.

Egg nog met honing en cognac.



Menugang: Drank
Keuken: Amerikaanse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Podium

Ingrediënten

4 bgls cognac
4 eierdooiers
4 tl honing
4 kp melk, ijskoude
4 el suiker

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.

Klop de eierdooiers met de suiker schuimig (in een mixer).
Giet de ijskoude melk al roerend toe.
Voeg daarna de honing en de cognac toe aan de eiermelk.
Roer het geheel goed door.

Kipgehaktbrood.



Menugang: Brunch-,
lunchgerecht
Keuken: -
Personen: 4-8
Sterren: ***
Bron: Jumbo

Ingrediënten

4 el barbecue sauce
original American style
3 sn brood, tijger-, wit
5 eieren
1 kg gehakt, kip-
80 g kruidenmix voor
gehakt met uitjes
100 ml melk, halfvolle
2 el tapenade, tomaten-

- bakpapier
- cakevorm (25 cm)

Bereiding.

Verwarm de oven voor tot 175°C.
Kook 4 eieren in 8 min. hard.
Laat ze schrikken onder koud stromend water en pel ze.
Snijd de korstjes van het brood en besprenkel het brood met de melk.
Doe het kipgehakt in een kom en meng er het brood, 1 rauw ei, de kruidenmix en tapenade door.
Bekleed de cakevorm met bakpapier en schep het gehakt in de vorm.
Duw de 4 gekookte eieren in het gehakt.
Maak het gehaktbrood dicht boven de eieren.
Bak het gehaktbrood in het midden van de oven in 55-60 min. gaar.
Bestrijk het gehaktbrood na 20 min. met 2 el barbecuesaus en na 40 min. nog een keer.
Haal het gehaktbrood uit de oven, giet het vet af en laat het vervolgens nog minimaal 15 min. rusten voordat je het aansnijdt.



Bereidingstijd: 40 min.
Grill-/oventijd: 60 min.
Wachttijd: 15 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 196
Eiwit: 20 g
Koolhydraten: 10 g
w/v suikers: 4 g
Natrium: - mg
Vet: 8 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 3 g
Vezels: 2 g
Groente: - g
Zout: 1,7 g

Mac and cheese met bier.



Menugang: Hoofd-
gerecht
Keuken: Amerikaanse
Personen: 2
Sterren: ***
Bron: Culine.nl

Ingrediënten

1 fl bier
100 ml bouillon, runder-
150 g cheddar, geraspt
50 g kaas, Parme-
zaanse, geraspt
150 g kaas, room-,
verse
2 tn knoflook, geraspt
250 g macaroni, vol-
koren
1 el mosterd, Dijon-
- olie, olijf-
½ tl paprikapoeder,
gerookte
- peper, versgemalen
1 prei
125 g spekreepjes,
magere
1 tl tijmblaadjes
- zout

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 180°C.
Breng het bier met de bouillon aan de kook en
kook hierin de macaroni op een middelhoog
vuur beetgaar (let op dat het niet droog kookt,
doe er anders nog wat bouillon bij).
Bak in een scheutje olijfolie in een grote
koekenpan of wok de spekjes op een hoog vuur
goudbruin.
Snijd de prei in dunne repen, spoel de repen af
onder de koude kraan en laat ze uitlekken.
Doe de prei, de knoflook en de tijm bij de
spekjes en bak dit even mee tot de prei glazig
is.
Lepel dan de verse roomkaas en de mosterd
erbij en breng dit aan de kook.
Voeg de geraspte cheddar toe en meng tot er
een dikke kaassaus is ontstaan.
Giet de pasta (met het beetje bier wat er nog in
de pan zit) bij de saus en roer alles goed door.
Breng het evt. op smaak met versgemalen
peper en zout.
Giet alles in een ovenschaal en rasp er wat
Parmezaanse kaas over.
Zet de schaal in de oven en bak het ca. 10 min.
Haal de schaal uit de oven en bestrooi die met
de gerookte paprikapoeder.
Serveer het gerecht samen met een lekker koud
biertje (natuurlijk hetzelfde bier als je gebruikt
hebt in het gerecht).

Bereidingstijd: 30 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

Meatloaf - gehaktbrood.



Menugang: Hoofd-
gerecht
Keuken: Amerikaanse
Personen: 10
Sterren: ***
Bron: Julius Jaspers

Ingrediënten

1 ei
2 kg gehakt, half-om-
half
500 ml Heinz
tomatenketchup
1 tn knoflook
- peper
2 el saus, chili- (geen
tabasco)
200 g suiker, bruine
1 ui, gesnipperd
100 ml water
- zout

Bereiding.

Meng het gehakt in een ruime kom met de gesnipperde ui, het rauwe ei, de uitgeperste knoflook en zout en peper.

Vul een braadslee met dit mengsel en zorg dat je een soort platte koek krijgt door alle hoekjes goed aan te drukken (alleen zo verspreidt de saus zich goed over het gehakt).

Maak in dezelfde kom de saus door de ketchup, de bruine suiker, de chilisaus en het water goed met elkaar te vermengen en giet dit over het vlees.

Zet de meatloaf 30 min. in de oven op 200°C als je haar de volgende dag gaat opwarmen, 40 min. als je haar direct gaat opeten.

Eet je de meatloaf de volgende dag?

Warm dan 25 min. in een voorverwarmde oven op 200°C.

Tip:

Serveer de meatloaf met gratin dauphinois of rijst en een groene salade.

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

Mike Collins.



Menugang: Drank
Keuken: Amerikaanse
Personen: 1
Sterren: ***
Bron: -

Ingrediënten

1 citroen, sap van
4 ijsblokjes
1 el siroop, suiker-
- sodawater
2 bgls whisky, Ierse

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 de ijsblokjes in een hoog glas.
Giet de whisky bij de ijsblokjes.
Voeg de suikersiroop toe aan de whisky.
Voeg het citroensap toe aan de whisky.
Roer de cocktail goed door elkaar.
Vul het glas verder met spuitwater.

Ontbijtmuffins.



Menugang: Ontbijtgerecht
Keuken: Amerikaanse
Personen: -
Sterren: ****
Bron: Smulweb.nl

Ingrediënten

1 el bakpoeder
225 g bloem, tarwe-
50 g boter, gesmolten
1 ei
2½ dl melk
½ tl soda,
dubbelsuiker
3 el suiker, basterd-,
gele
2 el suiker, fijne witte
1 snf zout

Met kaneel

25 g havervlokken
2 tl honing, vloeibare
2 tl kaneel, gemalen
100 g rozijnen
1 el sinaasappelsap

Met bosbessen

100 g suiker, fijne witte
75 g bessen, blauwe
2-3 drp vanille-essence

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 200°C.
Bekleed 10 grote muffinvormpjes met papieren vormpjes.
Zeef alle droge bestanddelen in een kom.
Maak een kuultje in het midden.
Roer het ei, melk en zout door elkaar.
Werk het eimengsel door de bloem in de kom.
Voeg de gesmolten boter toe.
Roer alle ingrediënten goed door elkaar (roer beslist niet te lang).
Scheep de overige ingrediënten door het beslag.
Vul de muffinvormpjes voor driekwart.
Bak de muffins 20 min. (tot een ingestoken saté-pen er schoon uitkomt).
Serveer de muffins warm of koud.

Met kaneel:

Roer de havervlokken en kaneel door de droge ingrediënten.
Voeg de honing en sinaasappelsap tegelijk met de melk toe.
Scheep de rozijnen er op het laatst door.
Bak als boven aangegeven.

Met bosbessen:

Laat de basterdsuiker achterwege.
Gebruikt u bessen uit blik, voeg dan de helft minder fijne witte suiker toe.
Scheep de bessen met de vanille essence door het beslag.
Bak als boven aangegeven.

Met chocolade:

Zeef de cacao met de droge ingrediënten.
Scheep de gehakte chocolade door het beslag.
Bak als boven aangegeven.

Met banaan:

Roer de zemelen door de droge bestanddelen.
Scheep de bananen op het laatst door het beslag.
Bak als boven aangegeven.

Met chocolade

4 el cacao
100 g chocolade, pure,
grofgehakt
100 g chocolade, witte,
grofgehakt

Met banaan

50 g zemelen
2 bananen, grote,
geprakt

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

Pastramisandwich.



Menugang: Lunch-
gerecht
Keuken: Amerikaanse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Lidl

Ingrediënten

1 avocado
12 boterhammen, witte
1 citroen
4 eieren
4 pl kaas, jong belegen
- kip- of kalkoenfilet,
gesneden
- kruiden, Provençaalse
200 pastrami, runder-
4 el mayonaise
1 el mosterd
- sla, veld-
2 tomaten

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 eieren.
Rooster het brood.
Maak met behulp van een eierdopje een gaatje
in de hoek van 4 sneetjes toast.
Bak de pastrami 2 min. in een hete koekenpan.
Laat de pastrami uitlekken op keukenpapier.
Maak de avocado schoon.
Snijd de avocado in plakken.
Besprenkel de avocadoplakken met wat
citroensap.
Meng de mosterd met de mayonaise.
Besmeer 4 sneetjes toast met het
mayonaisemengsel.
Beleg de 4 sneetjes met veldsla, een plakje
kippenborstfilet en avocado.
Bestrooi de avocado licht met peper en zout.
Leg hierop nog een sneetje toast.
Besmeer de toast met het mayonaisemengsel.
Beleg de sneetjes toast met veldsla, tomaat,
pastrami en kaas.
Leg het sneetje toast met het gat bovenop.
Leg een ei in het gat.
Maak er met 2 satéprikkers een stevig geheel
van.
Snijd de sandwiches tussen de prikkers in
schuin doormidden.

Tip:

Met gekleurde gekookte eieren leuk voor de
Paasdis.

Peen american.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Carolien Nijland,
Landleven

Ingrediënten

1 citroen, sap van
1 eitje, gekookt, in
kleine blokjes
- kappertjes
2 el mayonaise
1 el mosterd
- olie, olijf-
2 tl paprikapoeder
- peper, versgemalen
2 el saus, worcester-
1 sjalotje, fijngesneden
2 el tomatenpuree
6 wortels
- zout

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 180°C.
Maak de wortels schoon.
Wrijf ze in met olijfolie, zout en versgemalen
peper.
Rooster ze in een klein ½ uur gaar en laat ze
daarna afkoelen.
Meng de wortels met de tomatenpuree, de
mayonaise, de worchestersaus en de mosterd
in een hoge kom.
Maal de wortels fijn met een staafmixer.
Roer het paprikapoeder, het citroensap en het
sjalotje erdoor.
Proef en voeg evt. nog extra zout en peper toe.
Scheep het in een mooi potje.
Dek het potje af.
Laat het koud worden in de koelkast.
Garneer het gerecht voor het opdienen met
kappertjes of blokjes ei en wat madeliefjes.

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

Zoete aardappelpannenkoek.



Menugang: Bij-, ontbijt-
gerecht
Keuken: Amerikaanse
Stuks: 15
Sterren: ***
Bron:
AmerikaanseKeuken.nl

Ingrediënten

400 g aardappelen,
zoete
1 zk bakpoeder
260 g bloem
100 g boter
- boter, om in te bakken
2 eieren
½ tl kaneel
- Maple syrup
450 ml melk
2 tl suiker

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.

Schil de zoete aardappelen en snijd ze in blokjes.
Breng water aan de kook en kook ze in ca. 20 min. gaar.
Giet ze af en pureer ze met een staafmixer tot een gladde massa.
Smelt de boter en laat die even afkoelen.
Meng de boter door de gepureerde zoete aardappelen en roer alle overige ingrediënten er doorheen.
Verwarm wat boter in een koekenpan en bak hierin steeds een schep van het beslag.
Draai de pannenkoek om nadat er belletjes in het deeg ontstaan en bak ook die kant tot hij klaar is.
Herhaal het met de rest van het beslag.
Eet de pannenkoeken als ze nog warm zijn met wat Maple syrup.

Gebruikte afkortingen.



v2.5

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



v2.5

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)

