



Ruud 's Kookboek

Haasrecepten II v0.2

Inhoudsopgave.

Hazenpeper met raapsteeltjesstamppot.	3
Hazenpeper onder een krokant pureedak.	5
Gebruikte afkortingen.....	6

Hazenpeper met raapsteeltjesstamppot.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Gerard Reijmer,
PersWijn.nl

Ingrediënten:

800 g aardappelen, geschild
2 stl bleekselderij, in stukjes
2 el bloem
2 el boter
125 g champignons, in partjes
1 stj foelie
1 kg hazenschouder
4 jeneverbessen
2 tn knoflook
4 kruidnagels
4 laurierblaadjes
2 el olie
1 tl oregano
½ peper, Spaanse

Bereiding.

Dep de hazenschouder droog en bestrooi ze met de bloem.
Verhit de olie met de boter in een grote braadpan en bak hierin de schouder rondom bruin.
Haal ze uit de pan.
Doe in het achtergebleven braadvocht de spekjes, de ui en de knoflook.
En bak dit tot de ui glazig is.
Voeg dan de andere groenten toe.
Bak deze nog 2 min. mee.
Doe de haas terug in de pan en giet de fles wijn erbij.
Voeg de peperkoek, de kruiden en de zilveruitjes toe.
Breng het aan de kook, doe dan de deksel op de pan en laat het 1½-2 uur zachtjes pruttelen.
Haal de boutjes uit het kookvocht als ze gaar zijn.
Pluk, als ze nog lauwwarm zijn, het vlees van de botjes.
Kook in de tussentijd de inhoud van de pan in tot de gewenste dikte.
Doe het vlees terug in de pan en breng het op smaak met zout en peper.
Maak van de aardappelen een puree en roer er op het allerlaatste moment de gesneden raapsteeltjes doorheen.
Serveer de hazenpeper met de raapsteeltjesstamppot.

Ingrediënten vervolg:

3 pl peperkoek
½ prei, in ringetjes
200 g raapsteeltjes (of
andijvie), gewassen en
gesneden 150 g
spekblokjes
2 uien, fijngesneden
100 g uitjes, zilver-,
uitgelekt
1 fls wijn, rode

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

Hazenpeper onder een krokant pureedak.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: Nederlandse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Bieze Food Service

Ingrediënten:

200 g amandelen, geschaafde
1 bak hazenpeper (2,5 kg)
1 kg puree, kant-en-klare
250 g rozijnen
3 dl sherry, droge

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

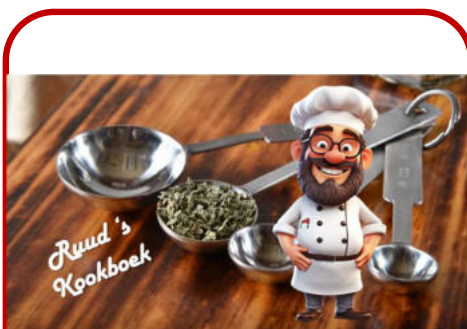
Bereiding.

Laat de rozijnen 1 nacht in de sherry wellen. Meng dan de rozijnen door de hazenpeper. Schep alles in een ovenvaste schaal. Verdeel hier de aardappelpuree overheen. Verwarm het geheel 30 min. in een voorverwarmde oven (230 C) verwarmen (de laatste 10 min. de geschaafde amandelen mee gratineren).

Tip:

Heerlijk in combinatie met de een rodekoolsalade.

Gebruikte afkortingen.



v2.5

Aforting	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
klnj	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
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
tl	Theelepel
tn	Teentje
trs	Tros
trsj	Trosje
tub	Tube
vel	Volle eetlepel
vl	Vel
vrk	Vierkantje
vlt	Vingerlengte
voorb.tijd	Vorbereidingstijd
wgls	Wijnglas
zk	Zak(je)

