



Ruud 's Kookboek

Ardennen recepten / v0.2

Inhoudsopgave.

Maitrank I.....	3
Gebruikte afkortingen.....	5

De 'Blote-billen Casse'.



Menugang: Hoofd-
gerechten
Keuken: Belgische,
Ardenner
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Ardennes.com

Ingrediënten

1½ kg aardappelen,
lange, stevige
- bouillon (of water
2-3 tn knoflook
- laurier
1 el reuzel (of boter)
- peper, versgemalen
- peterselie
200 g spek, gerookt (in
plakken of blokjes)
- tijm
2-3 uien, grote
2-3 worsten, rook-
- zout

Bereiding.

Schil de aardappelen en snijd ze in grove
stukken.
Pel en snipper de uien.
Snijd het spek in stukken.
Verhit de boter of reuzel in een braadpan.
Bak het spek en de uien tot de uien mooi glazig
en zacht zijn.
Voeg de aardappelstukken toe aan de pan.
Bak ze even kort mee in het bakvet.
Giet er een beetje bouillon of water bij tot de
aardappelen bijna onder staan.
Voeg een takje tijm, een laurierblad, twee of
drie teentjes knoflook, zout en peper toe.
Leg er evt. de rookworsten bovenop.
Doe de deksel op de pan en laat het geheel op
een zacht vuur in ca. 30-40 min. gaar stoven tot
een rijke, dikke fricassee.
Dien het gerecht lekker warm op uit de
braadpan.

3

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

Maitrank I.



Menugang: Drank
Keuken: Belgische,
Ardenner
Personen: -
Sterren: ***
Bron:
Forum.tuinadvies.be,
KookGek.be

Ingrediënten

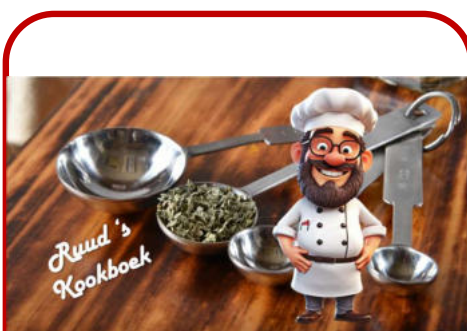
1 dl champagne
1 dl cognac
1 dl curaçao
3 tk onzelievevrouwe-
bedstro
2 sinaasappelen
1 l wijn, witte fruitige
(Elzas of
Luxemburgse Moezel)

Bereiding.

Doe de wijn, het sinaasappelsap en de cognac
in een grote kom.
Voeg de onzelievevrouwebedstro toe aan de
vloeistof.
Laat de vloeistof 48 uur staan.
Zeef de vloeistof.
Voeg de champagne toe.
Voeg de curaçao toe.
Serveer de drank zeer koel.

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.



v2.5

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

