



Saladerecepten-vis II v0.2

Inhoudsopgave.

Haringsalade van Hendrick Storm.....	3
Vitello tonnato salade.....	4
Gebruikte afkortingen.....	Fout! Bladwijzer niet gedefinieerd.

Haringsalade van Hendrick Storm.



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

Ingrediënten

1 appel, frisure
2 augurken, zure, fijn-
gesneden
15 g dille, fijngesneden
2 eieren
3 haringen, in piep-
kleine blokjes
1 tl mierikswortel
- peper, versgemalen
1 sjalot, fijngesnipperd

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 in 8 min. hard, laat ze schrikken onder koud stromend water en pel ze.

Snijd de eieren in plakken.

Snijd de ongeschilde appel in vier parten, verwijder het klokhuis en snijd de parten in dunne plakjes.

Schep de haring om met de sjalot, de augurk, de helft van de dille en de mierikswortel.

Breng het op smaak met versgemalen peper.

Verdeel de plakjes appel over een schaal en schep de haringsalade erover.

Leg de plakken ei erop en garneer het met de rest van de dille en versgemalen peper naar smaak.

Tip:

Lekker met roggebrood.

Vitello tonnato salade.



Menugang: Hoofd-
gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Jumbo, Jummm,
de BBQ kan aan

Ingrediënten:

400 g bimi
15 g dille
2 eieren
200 g fricandeau
1 kg krieltjes
4 el olie, olijf-
- peper, versgemalen
125 g room, zure
1 sinaasappel
200 g spinazie
1 bl tonijn, op olie
- zout

1 staafmixer

Bereiding.

Kook de eieren 6 min. voor zachte eitjes tot 9 min. voor hardgekookte.
Bereid de krieltjes zoals beschreven op de verpakking.
Pers de sinaasappel uit en meng het sap met de olijfolie.
Breng het op smaak met zout en peper.
Blancheer de bimi in 3 min. tot de gewenste gaarheid.
Maak een sausje van de uitgelekte tonijn, de zure room en de helft van de dille.
Pureer het glad met de staafmixer en breng de saus naar wens op smaak.
Halveer de krieltjes.
Meng de krieltjes met de sinaasappelsap, de spinazie en de bimi.
Verdeel het over 4 borden of 1 grote schaal.
Verdeel de fricandeau en het zacht gekookte ei over de salade.
Garneer de salade met de tonijnsaus en de overige dille.

Tip:

Meer tijd? Rooster de aardappelen in de oven of gaar ze in de magnetron en grill ze nog enkele minuten na op de BBQ.

Bereidingstijd: 15 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 verzadigd: - g
w/v onverzadigd: - 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)

