



Ruud 's Kookboek

Nagerechten V v6.5

Inhoudsopgave.

Aardbeien cheesecake uit een glas.	4
Aardbeien met honingrozemarijnsiroop.	5
Aardbeienijsjes met discodip.	6
Abrikozenrijst.	7
Afgehakte Frankenstein-vingers.	8
Appelcompote met abrikozen en rozijnen.	9
Appelcrumble II.	10
Appeltoetje (magnetron).	11
Ananas-yoghurtcocktail.	12
Asabia el aroos - bruidsvingers.	13
Banaan met rum en sinaasappel.	15
Citroenbavarois.	16
Cranberry-mangofloat.	17
Crêpes à la Gundel II.	18
Dadels met banaan.	20
Dadels- en vijgensorbet.	21
Daktyla kyrion - Cypriotische zoete fritters.	22
Eitje van witte chocolademousse en mango.	23
Errötendes Mädchen.	25
Eton mess.	26
Fortune cookies.	27
Frambozentiramisu.	28
Fruitsalade met kaneel.	29
Gelato affogato al caffè - ijs met espresso.	30
Gepocheerde appel met mandarijntjes (magnetron).	31
Gevulde appeltjes met speculaas en vanillevla.	32
Griekse yoghurt met gebakken appel.	33
Hangop met aardbeien.	34
Hangop met saffraan en nootjes.	35
Hemelse appel-kaneel buns.	36
IJsbonbons.	38
IJskoffie speculoos.	39
IJssandwiches met aardbeienijs.	40
Kaiserschmarrn met karamel-rumsaus.	41
Kaneelijs.	42
Kastanjepuree met slagroom.	43
Keizerinnenrijst II.	44
Koffie-ijs met espresso en mokkaboontjes.	45
Laagjesijs met frambozen en limoen.	46
Li di anasa - ananasijsjes.	47
Mandarijn-roomyoghurt met speculaaskruiden.	48
Marokkaans fruitdessert.	49
Pêche melba.	50
Peer met bitterkoekjes en amaretto (airfryer).	51
Peperkoekkoffie.	52
Petulla – Albanese oliebol.	53
Petites crèmes au café.	54
Pindakaas-banaanijis met warme chocoladesaus.	55
Rijstcharlotte met peertjes.	56
Sinaasappelssorbet.	57
Sorbet aux kumquats et Grand Marnier.	58
Speculaasmousse met mascarpone.	59
Tiramisu met limoncello en aardbeien.	60
Tiramisutaart met slagroomijs.	62
Tiramisu op moeders wijze.	63
Tricele.	64
Vlaflip 'Marie Thérèse'.	65
Vlaflip met crumble van boerenecake.	66
Warme verse vijgen met gorgonzola (magnetron).	67
Wortelijslolly.	68
Yoghurt-aardbeienijs.	69
Zoete flammkuchen met stracciatella en wilde bessen.	70

Zoete hüttenkäsewafels met bosbessen.	71
Zomers fruitijsje.	72
Zomerse witlofsalade.	73
Gebruikte afkortingen.....	74

Aardbeien cheesecake uit een glas.



Menugang: Nagerecht
Keuken: Britse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Carta

Ingrediënten

150 g aardbeien
2 el aardbeienconfituur
200 g kaas, room-, light
(bijv. Creamcheese)
75-100 g koekjes,
volkoren
4 mintblaadjes, verse
3-4 el suiker, basterd-,
witte
250 g yoghurt, Griekse
(0% vet)

Bereiding.

Verkruimel de koekjes en verdeel het kruim over 4 glazen.

Roer de yoghurt, de roomkaas en de suiker glad en schep dit over de koekkruimels.

Maak de aardbeien schoon en verwijder de kroontjes. Snijd ze in vieren, maar houd er 4 apart voor garnering.

Verwarm de confituur.

Meng kort nadat de confituur vloeibaar wordt de stukken aardbei erdoor.

Verdeel dit over de cheesecake en garneer de glazen met een aardbei en een blaadje mint.

4

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

Aardbeien met honingrozemarijnsiroop.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: KeukenTafel.nl

Ingrediënten

400 g aardbeien,
schoongemaakt
6 el honing
1 kruidnagel (of 1 snf
kruidnagelpoeder)
- muntblaadjes
100 ml rosé
1 tl rozemarijn, verse,
gehakte

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.

Verdeel de aardbeien over glazen of schaaltes.
Verwarm de honing met de rozemarijn en de
kruidnagel zonder te koken (bijv. magnetron 400
watt, 2 min.).
Verwijder de kruidnagel.
Meng de rosé erdoor en giet de honing-
rozemarijnsiroop over de aardbeien.
Garneer de aardbeien met 1-2 blaadjes munt.

Aardbeienijsjes met discodip.



Menugang: Nagerecht,
tussendoortje
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Oh MY Pie

Ingrediënten

200 g aardbeien
30 g chocoladedruppels,
pure
10 g discodip
2 el honing
50 ml room, slag-

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 2-2½ uur
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.

Pureer de aardbeien samen met de slagroom en de honing tot mousse.

Verdeel dit over 4 ijsvormpjes.

Duw in ieder ijsvormpje een ijsstokje, dek de vormpjes af met keukenfolie en zet de vormpjes in de vriezer (min. 2 uur).

Haal ze, als de ijsjes stevig genoeg zijn, uit de ijsvormpjes.

Verwarm de pure chocolade au bain-marie en verdeel met een theelepel de chocolade over de ijsjes.

Versier de ijsjes met discodip.

Abrikozenrijst.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Astrid Veltman

Ingrediënten

**75 g abrikozen, voor-
gewelde**
½ l melk, volle
100 g rijst, dessert-,
kortkokende (Lassie)
4 el suiker, basterd-,
witte
4 el suiker, kristal-

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.

Was de abrikozen en snijd ze in stukjes.
Breng de rijst met de melk en de stukjes
abrikoos aan de kook en kook de rijst op een
laag vuur in 12 min. gaar.
Schep de kristalsuiker erdoor en verdeel het
mengsel over 4 ovenschaaltjes.
Druk de rijst aan en strooi er de basterdsuiker
over.
Zet de schaaltes 5 min. onder de hete grill en
laat de suiker goudbruin kleuren.

Afgehakte Frankenstein-vingers.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Halloween

Ingrediënten

100 g frambozencoulis
500 g marsepein,
groene
1 voedingsstift, zwarte

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.

Rol de marsepein uit in de vorm van vingers.
Maak met de achterkant van een mesje rimpels op de vingers.
Teken er met de stift de nagels en wat littekens op.
Serveer de vingers op een plank.
Leg er voor extra effect nog een hakmes naast.
Druppel ter afwerking de coulis tussen het hakmes en de vingers.

Appelcompote met abrikozen en rozijnen.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4-6
Sterren: ***
Bron: Boodschappen 9-10-1996, Jan Linders

Ingrediënten

100 g abrikozen,
gedroogde
600 g appels (goud-
reinetten)
1½ citroen, sap van
75 g rozijnen
1 sinaasappel, sap van
1 sch siroop, gember-
2 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.

Knip of snijd de abrikozen in stukjes.
Snijd de geschilde appels in blokjes.
Doe de appelblokjes met de stukjes abrikoos, de rozijnen, de gembersiroop, het sinaasappelsap, het citroensap en de suiker in een steelpan met een dikke bodem en laat het met het deksel op de pan op middelhoog vuur ca. 10 min. zachtjes koken (schep het af en toe om).
Laat de compote afkoelen en schep het in een passende schaal.

Tip:

De appelcompote wordt luxueuzer als er een scheutje rum door wordt geroerd.

Appelcrumble II.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: -

Ingrediënten

500 g appels (Elstar)
50 g bloem, tarwe-
25 g boter, room-,
ongezouten
50 g hazelnoten,
ongebrande
1 tl kaneel, gemalen
40 g suiker, kristal-
1 el suiker, poeder-

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.

Verwarm de oven voor op 200°C.
Zeef het tarwebloem boven een kom, voeg de roomboter en $\frac{2}{3}$ van de suiker toe en kneed dit tot een kruimelig deeg.
Halveer de appels, verwijder het klokhuis en snijd het vruchtvlees in blokjes.
Scheep de appelblokjes met de rest van de suiker en de kaneel om in de ovenschaal.
Hak de noten grof.
Verdeel het kruimelige deeg met de noten over de appels.
Bak de appelcrumble in de oven in ca. 25 min. goudbruin en gaar.
Haal de crumble uit de oven en bestrooi die met de poedersuiker.

Appeltoetje (magnetron).



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Recepten met de magnetron

Ingrediënten

4 appels
- kaneel
2 hv rozijnen
- suiker
2 hv walnoten
- room, slag-

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.

Snijd de appels in kleine stukjes en bestrooi ze met kaneel en wat suiker.

Verdeel het mengsel over vier mokken.

Voeg bij iedere mok 1 hv rozijnen en walnoten toe.

Zet de mokken 1½ min. op de hoogste stand in de magnetron.

Voeg voor het serveren nog een toef slagroom toe.

Ananas-yoghurtcocktail.



Menugang: Bij-, nagerecht
Keuken: Nederlandse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Carta-Dick

Ingrediënten

1 kbl ananasschijven
2 el kokos, geraspte
200 ml room, slag-
1-2 tl suiker, vanille-
500 ml yoghurt, volle

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 ananas uitlekken en vang het sap op.
Leg 1 schijfje ananas apart en hak de rest van de ananas klein.
Pureer de stukjes met de helft van de yoghurt en 5 el sap.
Roer de overige yoghurt erdoor.
Klop de slagroom lobbige en breng hem op smaak met de vanillesuiker.
Spatel kort voor het serveren de slagroom door de yoghurt.
Verdeel de zoete yoghurt over 4 glazen.
Snijd de ananasschijf in 4 stukken en garneer de cocktail met de ananas en de geraspte kokos.

Asabia el aroos - bruidsvingers.



Menugang: Hapje,
nagerecht
Keuken: Afghaanse
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Food.com,
Pinterest, Recepten
galerie

Ingrediënten

Voor de siroop:

4 el honing
1 tl sap, limoen-
1½ kp suiker
1½ kp water

Voor de vulling:

1 kp amandelen of
pistache-nootjes,
fijngemalen
1 tl kaneelpoeder
1/3 kp suiker

Voor het deeg:

70 g boter, ongezoeten,
gesmolten
400 g deeg, filo-,
ontdooit

Voor de afwerking:

1 ei, geklopt
- suiker
1 el water

Bereiding.

De siroop:

Breng in een pannetje het water met de suiker aan de kook.

Draai het vuur laag en laat het mengsel ca. 20 min. tot een stroperig geheel inkoken.

Voeg het limoensap toe en draai het vuur uit.

Voeg als de siroop wat afgekoeld is de honing toe en evt. het oranjebloesem- of rozenwater.

Meng de ingrediënten goed.

Vulling:

Meng de ingrediënten voor de vulling goed door elkaar.

En verder:

Bekleed een bakplaat met bakpapier.

Snij de filodeegvellen in repen van 12x25 cm

Leg ze op elkaar en bedek ze met een vochtige doek.

Leg 2 stroken deeg op je werkblad met de korte kant naar je toe.

Bestrijk één van de stroken licht met gesmolten boter en leg er de andere strook boven op.

Spread 1 el vulling uit vooraan over de korte zijde..

Vouw de lange zijanten van de dubbele strook een klein stukje naar binnen toe om te voorkomen dat de vulling er uitloopt.

Rol het deeg vanuit de korte kant op.

Bestrijk het laatste stukje van de strook met wat boter voor een goede hechting.

Leg het rolletje op een bakplaat met de naad naar beneden.

Herhaal deze werkwijze voor de rest van het deeg en de vulling.

Bedek de rolletjes steeds met een vochtige doek want ze drogen snel uit.

Verwarm de oven voor op 180°C.

Bestrijk de bovenkant van de rolletjes met geklopt ei en strooi er suiker over.

Bak de rolletjes in 20-25 min. tot ze een goudbruine kleur hebben.

Schik de rolletjes op een schaal en giet er de siroop over.

Als je ze iets minder zoet wilt, kun je beter de rolletjes even in de siroop dopen, ze uit laten lekken en vervolgens op de schaal leggen.

Serveer de "bruidsvingers" op kamertemperatuur.

Ingrediënten (vervolg)

Optioneel:

**1 tl water, oranje-
bloesem- of rozen-**

**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**

Tip:

De siroop moet heet zijn als je die over koud gebak giet en koud als je die over warm gebak giet.

Info:

In sommige streken van Afghanistan gelooft men dat siroop en honing kwade geesten zouden afschrikken en het leven "zoeter" maken.

Banaan met rum en sinaasappel.



Menugang: BBQ, nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: AllerHande, Carta-Johan, Variatie op het vuur

Ingrediënten

4 bananen
25 g boter, room-, ongezoeten, in klontjes
3 el rum, bruin of wit (slijter)
1 sinaasappel, sap van
2 el suiker, basterd-, donkerbruine

- aluminiumfolie
- barbecue

Voorbereiding.

Was de bananen en snijd ze door het steeltje met schil en al in de lengte doormidden. Maak enkele inkepingen in het vruchtvlees. Leg op elk stuk folie (van 30 cm) 2 halve bananen met het snijvlak naar boven. Besprenkel het vruchtvlees met het sinaasappelsap en de rum; zo veel mogelijk in de inkepingen. Strooi de suiker erover en leg er wat klontjes boter op.

Bereiding.

Vouw het folie goed dicht tot een pakketje en leg de pakketjes met de vouwnaad boven op het rooster, boven matig heet vuur. Gril de pakketjes 5-10 min., tot het vruchtvlees warm en zacht is.

Tip:

Lekker met vanilleroomijs of geklopte slagroom.

15

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 185
Eiwit: 1 g
Koolhydraten: 31 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 5 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Citroenbavarois.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Wit Gele Kruis

Ingrediënten

5 g agar agar (of 4 gelatineblaadjes)
2 citroenen, sap van
1 citroen, geraspte schil van
1 citroen, in plakjes
- citroenmelisse, voor de garnering
1 eiwit
2 el gemberpoeder
200 g kwark, magere
2 el water
200 ml yoghurt, magere
- zoetmiddel, naar keuze*

* (equivalent van 120 g suiker: bv. 60 g Tagatesse of 12 g Sucralose van Canderel)

Bereiding.

Verwarm de agar agar in het citroensap met 2 el water, de citroenrasp, de gemberpoeder en de zoetstof.

Blijf roeren tot de agar agar volledig is opgelost en neem het geheel van het vuur.

Klop met een mixer de kwark en de yoghurt door elkaar.

Klop het eiwit stijf en schep dit luchtig door het kwarkmengsel.

Schep het agar agarmengsel door het kwarkmengsel. Bekleed de vormpjes met plasticfolie en vul ze met het kwarkmengsel.

Laat ze 3 uur opstijven in de koelkast.

Keer de vormpjes op een bord en garneer met ze met schijfjes citroen en citroenmelisseblaadjes.

16

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: 379
Energie kcal: 90
Eiwit: 8,4 g
Koolhydraten: 5,2 g
w/v suikers: 4,9 g
Natrium: 0,04 mg
Vet: 0,5 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 0,3 g
Vezels: 4,4 g
Groente: - g
Zout: - g

Cranberry-mangofloat.



Menugang: Drank, nagerecht
Keuken: -
Personen: 8
Sterren: ***
Bron: AllerHande 2022-4

Ingrediënten

8 bol ijs, sorbet-, mango
7½ g munt, verse
1 l Ocean Spray
Cranberry Classic
1½ l water, mineraal-,
bruisend

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 100
Eiwit: 0 g
Koolhydraten: 24 g
w/v suikers: 24 g
Natrium: - mg
Vet: 0 g
w/v onverzadigd: 0 g
w/v verzadigd: 0 g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Een heerlijk fris drankje van Ocean Spray met een bolletje mangosorbetijs in elk cocktailglas. Net zo feestelijk als verleidelijk.

Snijd de munt fijn.

Schep een bolletje mangosorbetijs in elk cocktailglas.

Vul de glazen tot halverwege met bruisend water.

Vul de glazen aan met Cranberry Classic. Garneer ze met de muntblaadjes en een rietje.

Tip:

Voeg voor een extra feestelijke float met een bite wat granaatappelpitjes toe.

Crêpes à la Gundel II.



Menugang: Nagerecht
Keuken: Hongaarse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron:
ReceptenGalerie.nl

Ingrediënten:

Voor het crêpe-beslag:

240 g bloem
1 citroen, rasp van
2 eieren
300 ml melk
2 el olie
100 ml sodawater
40 g suiker
1 tl vanille extract
1 snf zout

Voor de vulling:

1 tl kaneel
200 ml room, slag-
40 g rozijnen
4 el rum
1 sinaasappel, rasp van
100 g suiker
250 g walnoten

Voor de chocoladesaus:

30 g boter
- boter, om te bakken
30 g cacao poeder
100 g chocolade,
donkere
3 eigelen

Bereiding.

Doe de eieren, de suiker, het zout, de citroenrasp en de vanille in een kom en klop ze met een garde tot ze goed gemengd zijn. Voeg, al kloppend, geleidelijk de bloem toe, vervolgens de melk en het sodawater. Voeg ook 2 el olie aan het beslag toe (je hoeft dan alleen maar voor het bakken van de eerste pannenkoek olie in de pan te doen). Koel het beslag 2 uur voor je gaat bakken. Laat de rozijnen in handwarm water wellen. Hak de walnoten fijn.

De vulling.

Breng in een kookpan de room met de suiker aan de kook. Voeg, al roerend, de fijngehakte walnoten, de rum, de kaneel, de sinaasappelrasp en de rozijnen toe en laat het geheel een paar min. zachtjes koken (voeg nog wat room toe als de vulling te dik wordt). Laat de vulling afkoelen.

Bak de pannenkoeken en stapel ze op een bord.

Verdeel de vulling over de pannenkoeken, spreid die uit en rol de pannenkoeken vervolgens op of vouw ze dubbel.

De chocoladesaus.

Doe de melk en donkere chocolade in een metalen kom en zet die op een pan kokend water (au bain marie). Neem de kom van de pan als de chocolade gesmolten is en klop snel de eidooier door het melk-chocolademengsel. Voeg de suiker, de cacao poeder, de boter en de rum toe en roer tot ze in het mengsel opgenomen zijn. Zet de kom weer op de pan en verwarm de saus 5 min. (voeg wat melk toe als de saus te dik is).

Smelt een klont boter (60 g) in een pan met antikleefbodem.

Leg er meerdere opgerolde of opgevouwen pannenkoeken tegelijk in en bak ze tot ze weer warm en crispy zijn en een goudbruine kleur hebben.

Serveer 2 crêpes per persoon. Schik ze op borden en schenk er wat chocoladesaus over.

Ingrediënten (vervolg):

250 ml melk
- olie, om te bakken
3 el rum
80 g suiker
1 tl vanille extract

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

Info.

De crêpes zijn vernoemd naar Karoly Gundel, niet de bedenker van het recept maar de chef die de pannenkoek in zijn restaurant op het menu zette en er faam mee verwierf.

Dadels met banaan.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Astrid Veltman

Ingrediënten

5 bananen
250 g dadels, zonder pit
2½ dl room

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.

Leg lagen van rondjes banaan en gehalveerde dadels in een kom.

Giet er de room over en zet de kom vervolgens verschillende uren in de koelkast.

Dadels- en vijgensorbet.



Menugang: Nagerecht,
tussendoortje
Keuken: -
Personen: 6
Sterren: ***
Bron: -

Ingrediënten

55 g amandelrasp,
geroosterde
115 g chocola, pure, in
stukken gebroken
12 dadels, verse,
geschild, ontpit en
gehalveerd
3 eiwitten
45 ml honing (3 el)
55 g noten, gemengde,
gehakte
250 ml room, slag-
55 g suiker, kristal-,
fijne
3 vijgen, verse,
gehalveerd
115 g vruchten,
gekonfijte, gemengde
fijngesneden
100 ml water, rozen-

Bereiding.

Doe het rozenwater in een pan en voeg de suiker toe.
Verhit dit langzaam tot dat alle suiker is oplost.
Breng het aan de kook en laat het zachtjes koken totdat het mengsel een dikke siroop vormt.

Roer de honing erdoor en haal vervolgens de pan van het vuur.

Klop het eiwit stijf in een kom.

Hang de kom in een pan met zacht kokend water (au bain marie) en voeg langzaam de hete siroop toe aan het eiwit (blijf voortdurend kloppen, zodat het mengsel stijf wordt).

Doe het geroosterde amandelschaafsel en de gekonfijte vruchtjes erbij.

Klop de slagroom stijf in een aparte kom en schep het vervolgens door het eiwitmengsel. Schep het mengsel in een rechthoekige vorm en vries het in, totdat het stevig is.

Dompel de vorm heel even in een kom heet water en keer hem om op een plank.

Snijd het nagerecht in plakken en daarna in repen en leg deze repen weer in de vriezer totdat ze goed stevig zijn.

Smelt de chocola au bain marie.

Voeg de fijngesneden noten toe en dompel iedere sorbetreep in het gesmolten chocolademengsel.

Versier het gerecht met verse dadels en vijgen en dien het vervolgens op.

Tips:

- Serveer er dunne wafels bij.
- Vervang de dadels en vijgen eens door ander vers fruit, zoals gemengde bessen of ananas.
- Vervang de honing eens door ahornsiroop.

Vorb. tijd: 30 min.
Bereidingstijd: 10-15 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: tijd om in te vriezen
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

Daktyla kyrion - Cypriotische zoete fritters.



Menugang: Nagerecht
Keuken: Cypriotische
Stuks: ± 16
Sterren: ***
Bron: Astrid Veltman,
Kopiaste.org

Ingrediënten:

150 g amandelen,
blanke
1 tl bakpoeder
350 g bloem
± 1 el bloem, om te
bestuiven
1 citroen
3 el cognac
5 el honing, vloeibare
2 tl kaneelpoeder
3½ dl olie, maïskiem-
½ sinaasappel

- keukenpapier

Bereiding.

Zeef de bloem en het bakpoeder boven een kom en roer er ½ dl olie door.
Voeg scheutje voor scheutje ± 1 dl warm water toe en kneed alles goed door elkaar tot een soepel, niet plakkend deeg ontstaat.
Bestuif het werkvlak met bloem, rol het deeg tot een zo dun mogelijke lap uit en snijd die in rechthoeken van ± 12 x 8 cm.
Hak de amandelen grof en meng ze met 1 tl kaneelpoeder.
Verdeel het amandelmengsel over de deeglapjes, maar laat de randen hierbij vrij.
Rol het deeg tot strakke rolletjes op en druk de uiteinden met een vork dicht.
Verhit de rest van de olie in een grote koekenpan en bak de deegrolletjes daarin in gedeelten in ± 2 min. goudbruin en gaar.
Neem ze met een schuimspaan uit de pan en laat ze op keukenpapier uitlekken.
Pers de citroen uit.
Boen de sinaasappel goed schoon en schil hem (het vruchtvlees wordt niet gebruikt).
Breng in een pan 1 dl water met de honing, het citroensap, de cognac en de sinaasappelschil aan de kook en kook het ± 5 min. op een halfhoog vuur tot een vrij dikke siroop ontstaat.
Verwijder de sinaasappelschil.
Dompel de fritters één voor één in siroop onder, leg ze op een groot bord en bestrooi ze met wat kaneelpoeder.

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

Eitje van witte chocolademousse en mango.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Dominique
Persoone, Njam!

Ingrediënten:

Voor de witte chocolademousse:

200 g chocolade, witte
2 eierdooiers
4 g gelatineblaadjes
10 g maïzena
12 cl melk, halfvolle melk
40 cl room
20 g suiker, gries-
5 g suiker, poeder-
½ vanillestokje

Bereiding.

Maak de witte chocolademousse:

Breng de melk met het vanillestokje aan de kook.
Haal de pan van het vuur en laat het even trekken.
Klop de dooiers met de suiker en de maïzena wit.
Verwijder het vanillestokje uit de melk en giet beetje bij beetje de melk op het eiernmengsel.
Zet deze massa terug op een laag vuur tot er een binding ontstaat.
Giet de massa dan onmiddellijk door een zeef.
Smelt de chocolade in de microgolfoven op de laagste stand.
Week de gelatineblaadjes in koud water.
Knijp ze uit, leg ze in een kommetje en smelt ze in de microgolfoven op de laagste stand.
Meng de gesmolten chocolade met de basismassa en meng er ook de gesmolten gelatine door.
Klop de room half op met een beetje poedersuiker.
Spatel de half opgeklopte room beetje bij beetje door de al afgekoelde massa.
Probeer het beslag zo luchtig mogelijk te houden.
Giet het beslag in potjes of glaasjes en laat het opstijven in de koelkast.

Maak de mangocoulis:

Mix het mangovlees samen met het sinaas-appelsap, de geraspte sinaasappelschilletjes en de geraspte gemberwortel.
Voeg de suiker toe en laat de 'coulis' (de halfdikke mangosaus) even opkoken tot de suiker is opgelost en de saus licht begint te binden.
Laat de saus afkoelen.

Vul de eitjes:

Breek de eitjes voorzichtig middendoor en spoel de halve schalen onder stromend water.
Dompel ze gedurende 1 min. in kokend water om evt. salmonellabesmetting te voorkomen.
Spoel ze nog even na in koud water en laat ze goed uitlekken (afdrogen met een handdoek lukt niet, geloof me; je kunt ze wel met keukenpapier voorzichtig droog deppen).
Leg de schaalpjes vervolgens in een eierkarton.
Vul een spuitzak met de witte chocolademousse.
Spuit de eitjes vol met de chocolademousse, maar laat een klein kuiltje in het midden.

Ingrediënten (vervolg):

Voor de mangocoulis:

15 g gemberwortel,
verse, fijn geraspt
120 g mangovlees
½ sinaasappel, de rasp
van de schil
2½ cl sinaasappelsap,
vers geperst
45 g suiker, kristal-

Extra:

4 eitjes (voor 8 halve
eierschalen)

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

Vul een tweede spuitzak met de mangocoulis en vul daarmee het kuiltje (zo boots je een mooie eierdooier na).

Serveer deze eitjes in een eierdopje.

Tip:

Je kunt dit hapje nog extra cool maken door er 'soldaatjes' (rechthoekjes) van getoast briochebrood bij te serveren.

Errötendes Mädchen.



Menugang: Nagerecht
Keuken: Duitse
Personen: 2
Sterren: **
Bron: Carta-Dick

Ingrediënten

2 bld gelatine
- kersen
4 el sap, kersen-
3 el suiker
¼ l yoghurt

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.

Verwarm het kersensap met de suiker.
Los daarin de geweekte blaadjes gelatine op.
Meng dit met de yoghurt en laat het in coupes
opstijven.
Versier de toetjes met kersen.

Eton mess.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Carta-Gert,
Nigella Lawson

Ingrediënten

500 g aardbeien, grof
gehakt
4 meringues (kant-en-
klaar)
500 ml room, slag-
2 tl sap, granaatappel-
2 tl suiker of vanille-
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.

Doe de aardbeien in een schaal.
Voeg er de suiker en het granaatappelsap aan toe en laat de aardbeien marineren terwijl je de slagroom klopt.
Klop de slagroom in een grote kom tot hij dik, maar nog zacht is.
Verkruimel de meringues (niet alles al te fijn; je hebt wat stukjes nodig ter wille van de textuur, maar ook verpulverde meringues).
Scheep een soepopscheplepel vol (ongeveer 100 g) van de gehakte aardbeien uit de schaal en spatel de met meringue gemengde slagroom en de rest van de aardbeien door elkaar.
Scheep de Eton mess als een berg op vier borden of in vier glazen, en verdeel er de rest van de gemarineerde aardbeien over.

Persoonlijke noot van Nigella Lawson:

Er bestaat geen variatie op deze pudding waar ik niet van houd en ik moet er in mijn tijd toch heel wat gemaakt hebben.
In deze versie wordt vers gebotteld granaatappelsap gebruikt, dat de aardbeien ertoe aanzet hun zomers geurende sappen los te laten.
Als je deze Eton mess buiten het aardbeienzeizoen wilt maken, dan heb je de kans om zelf geperst granaatappelsap te gebruiken en in dat geval kun je wat zaden op deze voluptueuze berg meringue, zacht fruit en room strooien.
Als je meringues over hebt, doe er dan twee op elkaar met roomijs ertussen.
Wikkel ze in plasticfolie en leg ze in de vriezer, dan is één graai voldoende om je verlangen te bevredigen als je door snoeplust overmand wordt.
Meringues hoef je nooit te laten ontdooien voor gebruik, want zelfs in de diepvries bevroren ze niet echt.

Tip:

Lekker met wat blauwe bessen 'on top' .

Fortune cookies.



Menugang: Nagerecht
Keuken: Chinese
Stuks: 40
Sterren: **
Bron: Astrid Veltman

Ingrediënten

125 g bloem
2 eiwitten
2 el maïzena
1¼ dl olie
90 g suiker
½ tl zout

2 bakplaten (met bak-
papier
- wensbriefjes, op-
gevouwen

Bereiding.

De Chinese gelukskoekjes, die in Amerika vaak als zoete afsluiting van het diner worden geserveerd, zijn waarschijnlijk geïnspireerd door de maankoeken. Maankoeken worden gebakken ter ere van het Chinese Maanfeest, dat aan het begin van het herfstseizoen wordt gevierd. Heel vroeger, tijdens de Ming-dynastie, werden in deze koeken berichten meegesmokkeld. Tegenwoordig bevatten de Fortune Cookies gelukwensen.

Verwarm de oven voor op 150°C.
Zeef de bloem, het zout en de maïzena en meng dit met de suiker.
Voeg de olie en de eiwitten toe en roer alles glad.
Verdun het beslag door er 1-2 el water door te roeren.
Leg op het bakpapier met grote tussenruimte 3 lepeltjes beslag en strijk ze tot een cirkel van 10 cm doorsnede uit.
Bak de koekjes in het midden van de oven in 10 min. lichtbruin.
Let op dat ze niet te donker worden.
Neem elk koekje met een spatel van de bakplaat en hang het met een opgevouwen wensbriefje erin over de rand van een pan, zodat het koekje dubbelvouwt.
Laat het koekje zo afkoelen.

Tip:

Serveer de koekjes met een glas sinaasappelthee.

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

Frambozentiramisu.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 5
Sterren: ***
Bron: DekaMarkt

Ingrediënten

75 g chocolade, pure,
geraspt
3 eidooiers
250 g frambozen
100 ml koffie, vers-
gezette
5 pk lange vingers
4 el likeur, sinaasappel-
250 g mascarpone
1 el sinaasappelrasp
100 g suiker, kristal-,
fijne
150 g yoghurt, Griekse

Bereiding.

Zet de koffie en roer meteen de helft van de chocolade erdoor, laat de chocolade al roerend smelten.

Roer ook de helft van de likeur door de koffie. Doop de lange vingers in het koffiemengsel en leg ze naast elkaar op de bodem van de schaal. Sprenkel de resterende koffie over de lange vingers.

Prak de frambozen in een diep bord.

Meng de sinaasappelrasp en 1 el likeur erdoor. Verdeel het frambozenmengsel over de lange vingers.

Klop in een kom de eidooiers met de suiker met de handmixer tot een schuimige bijna witte massa.

Spatel de mascarpone en de yoghurt erdoor.

Strijk dit mengsel over de frambozen uit.

Laat het gerecht in de koelkast in 2-3 uur stevig worden.

Neem de tiramisù 20 min. voor het serveren uit de koelkast en strooi de rest van de geraspte chocolade erover.

Bereidingstijd: 210 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

Fruitsalade met kaneel.



Menugang: Nagerecht
Keuken: Vietnamese
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Kook ook Oosters

Ingrediënten

2 limoenen
2 el honing, vloeibare
1 tl olie, sesam-
½ tl kaneelpoeder
1 mango
4 ananasschijven,
uitgelekt (blik)
1 banaan, in plakjes
- peper, versgemalen
4 bol ijs, vanille-

Bereiding.

Boen de limoenen onder koud stromend water schoon, rasp de groene schil dun af en pers de vruchten uit.
Roer het sap met de rasp, de honing, de olie en het kaneelpoeder door elkaar.
Halveer de mango, verwijder de pit en schil en snijd het vruchtvlees in stukjes.
Snijd de ananas in stukjes.
Scheep het fruit met het limoenmengsel door elkaar en laat het 30 min. in de koelkast op smaak komen.
Bestrooi de salade met peper naar smaak en serveer het met een bol ijs.

Bereidingstijd: 15 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 30 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

Gelato affogato al caffè - ijs met espresso.



Menugang: Nagerecht
Keuken: Italiaanse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Astrid Veltman

Ingrediënten

4 kp espresso
4 bl ijs, room- (Antica Gelateria Nevelatte)

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.

Schep 1 bol roomijs in elk koffiekopje.
Schenk daarover de hete espresso tot ongeveer halverwege de bol ijs.
Serveer direct.

Gepocheerde appel met mandarijntjes (magnetron).



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Astrid Veltman

Ingrediënten

4 appels
- ijs, vanille-
½ tl koriander,
gedroogde
1 dl likeur, sinaasappel-
1 bl mandarijntjes
25 g meel, aardappel-
2½ el sap, citroen-
2½ dl water
2 dl wijn, witte

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 witte wijn, het water, de sinaasappellikeur, de koriander en het citroensap in een flinke ovenvaste schaal en breng alles, afgedekt, in 6-7 min. op vol vermogen in de magnetron aan de kook.

Schil intussen de appels en verwijder de klokhuizen met een appelboor.

Leg de appels in het kookvocht en verwarm ze, afgedekt, 10-15 min. op een kwart vermogen in de magnetron.

Laat de appels in het pocheervocht afkoelen.

Laat de mandarijntjes in een zeef uitlekken.

Schenk het pocheervocht in een litermaat en breng het, afgedekt, opnieuw in 6-7 min. op vol vermogen in de magnetron aan de kook.

Roer het aardappelmeel met 2-3 el water glad en bind de saus hiermee.

Serveer de appel met de mandarijntjes en een bolletje ijs overgoten met wat saus.

Gevulde appeltjes met speculaas en vanillevla.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: AllerHande, Carta-Johan

Ingrediënten

4 appels (Elstar)
1 el boter, room-, ongezoeten
50 g rozijnen
100 ml sap, appel-
8 speculaasjes
1 tl tijm, gedroogde
½ l vla, vanille-

- ovenschaal (20x20 cm)

Bereidingstijd: 15 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 30 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 334
Eiwit: 5 g
Koolhydraten: 54 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 11 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 200°C.
Breng de rozijnen met de tijm en de appelsap aan de kook in een steelpan.
Verwarm ca. 5 min. heel zachtjes tot de rozijnen het vocht hebben opgenomen.
Steek de klokhuizen uit de appels en maak de holtes nog iets groter.
Verkruimel de speculaasjes.
Scheep 3/4 van de speculaas door de rozijnen.
Vul de appels met het rozijnenmengsel, duw het goed aan en zet de appels naast elkaar in de ovenschaal.
Verdeel de rest van het speculaaskruim erover en leg op elke appel een klontje boter.
Laat de appels in het midden van de oven in ca. 30 min. gaar worden.
Verdeel de vanillevla over diepe borden of schaaltjes en zet de gevulde appels in het midden van elk bord.

Tip:

Sneller in de magnetron: Dit toetje kan ook veel sneller worden bereid door de appeltjes in de magnetron te verwarmen. Zet de appeltjes in een magnetronschaal, dek ze af en reken op 7-10 min. op vol vermogen.

Griekse yoghurt met gebakken appel.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Cosis.nu

Ingrediënten

2 appels
1 klnt boter
- kaneel
50 g walnoten,
ongezouten
500 ml yoghurt, Griekse

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 onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Was de appels en snijd ze in dunne plakjes.
Smelt op een middelhoog vuur een klein klontje boter in een pan.
Bak de plakjes appel ca. 5 min. (tot ze beginnen te verkleuren).
Zet de kookplaat uit en bestrooi de plakjes met kaneel.
Verdeel de yoghurt over vier schaaltes en leg hier de appelpartjes en walnoten op.

Tips:

- Met wat muesli kan je hier een heerlijk ontbijt van maken.
- Ook zonder te bakken smaken de appeltjes met kaneel heerlijk.
- De gebakken appeltjes zijn ook lekker als een snack of op brood.
- De Griekse yoghurt kan vervangen worden door een plantaardige yoghurt op basis van soja of haver.

Hangop met aardbeien.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: LekkerSimpel.com

Ingrediënten

250 g aardbeien
250 ml hangop
3 el jam, aardbeien-
250 ml room, slag-
(- saus, aardbeien-)
1 zk suiker, vanille- (of
2 tl suiker)
1 tl vanille-extract

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.

Snijd de aardbeien in stukjes.
Klop de slagroom op met de suiker.
Scheep, als de slagroom stijf is, de hangop door de slagroom net zoals de aardbeienjam en vanille extract.
Scheep een 2-3 lepels van het hangopmengsel in een glas.
Doe vervolgens wat stukjes aardbei in het glas.
Scheep er daarna weer 2-3 schepjes hangopmengsel op.
Eindig met wat aardbeien.
Doe evt. nog wat aardbeiensaus bovenop het toetje.

Hangop met saffraan en nootjes.



Menugang: Nagerecht
Keuken: Indiase
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Kook ook Oosters

Ingrediënten

3 el amandelschaafsel,
geroosterd
5 kardemompeulen
1 el melk
4 tf munt
3 el pistachenootjes,
ongezouten, grof gehakt
0,05 g saffraan (1 env.)
6 el suiker, basterd-
1 kg yoghurt, volle,
Griekse of Turkse

Bereiding.

Leg een schone theedoek in een vergiet en
schep de yoghurt erin.
Zet het vergiet in een kom en laat de yoghurt in
de koelkast in $\pm 1\frac{1}{2}$
uur uitlekken.
Week de saffraan in de melk.
Kneus de kardemompeulen, haal de zaadjes
eruit en wrijf ze in een vijzel of met de bolle
zijde van een lepel fijn.
Schep de uitgelekte yoghurt met de melk, de
kardemom en de suiker door elkaar.
Verdeel de yoghurt over 4 lage schaaltes en
bestrooi ze met het amandelschaafsel en de
pistachenootjes.
Garneer de schaaltes met de munt.

35

Bereidingstijd: 20-25 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: ca. 2 uur
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

Hemelse appel-kaneel buns.



Menugang: Gebak, nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: AppelenRoes.be

Ingrediënten

Voor het deeg:

320 g bloem
50 g boter, ongezoute, op kamertemperatuur
1 ei
7 g gist, droge (1 zk)
120 ml melk, volle
50 g suiker
¼ tl zout

Voor de vulling:

2 appels
40 g boter, ongezoute, op kamertemperatuur
1 el kaneel
50 g suiker, bruine (lichte of donkere)

Voor de topping:

De gezoute karamel:

16 g boter
25 ml room
50 g suiker
1,5 el water
¼ tl zout, zee-

Overige ingrediënten:

60 g bloedsuiker
¼ tl vanille extract
1½ el melk

Bereiding.

In de categorie 'zoete zonden' heeft dit recept voor appel-kaneel buns absoluut zijn plaats verdiend. Het maken ervan kan tellen als een volwaardige dagactiviteit, maar geloof me, als je ze hebt geproefd, was het de kostbare uren meer dan waard. De appel-kaneel buns kun je lauw eten, maar ik prefereerde eerder de afgekoelde versie. Welke versie jij ook kiest, na het proeven van deze appel-kaneel buns kijk je al uit naar de volgende zondagbakdag om deze lekkernij terug op tafel te toveren.

Maak het deeg:

Warm de melk op tot ze lauw is (ongeveer 35°C) en giet het over in een grote mengkom.

Meng met een garde de suiker en de gist door de melk.

Bedek de kom met een handdoek en laat hem 10 min. staan.

Snijdt de boter in stukjes en meng die samen met het ei en het zout door de melk (de boter zal niet volledig oplossen, maar dat is geen probleem). Voeg geleidelijk de bloem aan het mengsel toe.

Na een tijdje zal het deeg te zwaar worden om met de garde te mengen, ga dan verder met een deeghaak of met je handen.

Meng, als alles goed is gemengd, het deeg nog zo'n 5 minuten door.

Rijzen van het deeg:

Leg het deeg op een licht bestoven werkblad, vorm het tot een bal en doe het in een licht ingevette kom.

Bedek het deeg met een vochtige handdoek en zet het op een warme plaats tot het deeg ongeveer verdubbeld is (ca. 2 uur).

(Zo deed ik het: vul een afwasbak zo'n 10 cm met heet water en zet de kom deeg daarin.

Door de warmte zal het deeg sneller rijzen.)

Vullen van de buns:

Vet een ovenschotel van zo'n 27 x 18 cm in met wat boter.

Leg het gerezen deeg op een met bloem bestoven werkblad.

Druk het met je handen uit elkaar tot een rechthoek van zo'n 30 x 40 cm. Als het deeg te hard plakt, bestuif dan ook de bovenzijde met wat bloem.

Smeer de zachte boter over het deeg.

Zet evt. de boter heel kort in de microgolf/magnetron om zachter te worden.

Meng in een kleine kom de bruine suiker en kaneel en verdeel het gelijkmatig over het deeg.

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

Schil de appels, verwijder het klokhuis, snijd ze in kleine stukjes en verdeel die over het deeg. Duw de stukjes appel lichtjes in het deeg, zodat het rollen gemakkelijker gaat. Rol het deeg op tot een rol van 40 cm. Snijd die in 12 gelijke rolletjes en schik ze in de ovenschotel. Dek de rolletjes opnieuw af met een vochtige handdoek en laat ze 1 uur rijzen.

Bakken van de buns:

Verwarm de oven voor op 185°C.
Bak de appel-kaneel buns ongeveer 25 min. tot ze goudbruin zijn.
Haal ze uit de oven en laat ze afkoelen.

Afwerking met de topping:

Voor de topping starten we met gezouten karamel.
Giet de suiker en het water in een klein pannetje en zet het op een middelhoog vuur. Wacht tot al het water verdwenen is. Zodra dit gebeurt, zal de gesmolten suiker mooi goudbruin kleuren.
Haal vervolgens het pannetje van het vuur. Meng de boter door de karamel.
Voeg ook de room en het zeezout toe en laat het afkoelen.
Meng de bloedsuiker, de melk en de vanille door elkaar.
Voeg vervolgens 1½ el van de gezoute karamel toe.
Besprenkel de buns met de topping.

Tips:

- Je kunt de buns warm of koud eten.
- Koel bewaard, blijven ze tot 5 dagen goed.

IJsbonbons.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 8
Sterren: ***
Bron: Ruud 's Kookboek

Ingrediënten

250 g chocolade, pure
1 l ijs, room-

Bereidingstijd: 10-15
min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 60 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.

Schep met een kleine ijsbolschep of meloenboor kleine gelijkmatige balletjes uit het ijs.
Leg deze balletjes op een met papier beklede schaal en zet ze in de vriezer.
Smelt pure chocolade 'au-bain-marie'.
Haal de ijsbolletjes met een vork één voor één door de gesmolten chocolade; doe dit wel snel, anders smelt het ijs.
Leg de balletjes daarna direct weer in de vriezer en laat ze daarin minstens 60 min. staan.

IJskoffie speculoos.



Menugang: Nagerecht,
tussendoortje
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: ***
Bron: DeKoffieJongens.nl

Ingrediënten

2 kp Espresso
10 ijsklontjes
3 koekjes, speculoos-
150 ml melk, (haver-)
4 el room, slag-, verse
1 tl siroop, mokka-

Bereiding.

Bedenk van tevoren of je wil dat het ijs direct wegsmelt in de hete koffie, of dat je de koffie liever wat verder wil laten afkoelen.

Meng in een kom de verse slagroom met de mokka siroop (gebruik een garde en klop dit mengsel in 5-8 min. op tot er een slagroom ontstaat waarbij de punten stijf blijven staan).

Zet twee Espresso's (2 x 40ml).

Vul twee hoge glazen met ijsklontjes.

Verdeel de (haver)melk over de glazen.

Schenk de Espresso-shots uit over de glazen.

Schep de verse slagroom met mokka op het glas.

Maak het af met wat speculooskrumels en zet een heel koekje in de mokka slagroom.

39

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

IJssandwiches met aardbeienijs.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 6
Sterren: ***
Bron: Boodschappen.nl,
DekaMarkt, Hoogvliet

Ingrediënten:

3 el amandelen,
ongebrand
3 el cranberry's,
gedroogd
3 el hagelslag,
chocolade-, mix
6 bol ijs, room-, aard-
beien
12 Triple Chocolate Chip
Cookies

Bereidingstijd: 15 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 393
Eiwit: 7 g
Koolhydraten: 47 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 20 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 9 g
Vezels: 3 g
Groente: - g
Zout: 0,4 g

Bereiding.

Hak de cranberry's en amandelen fijn.
Scheep op elk koekje een bol aardbeienijs, leg er
een 2e koekje op en druk een beetje aan.
Bestrooi de zijkanten van de sandwiches met
cranberry's, amandelen en chocoladehagel.
Druk ze iets aan en serveer direct.

Tip:

Maak, als je toch bezig bent, een paar extra
sandwiches. Vries ze in. Mooie dag? IJsje
pakken!

Kaiserschmarrn met karamel-rumsaus.



Menugang: Brunch-,
lunch-, nagerecht
Keuken: Oostenrijkse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Hallo Jumbo

Ingrediënten

125 g bloem
50 g boter, room-
4 eieren
125 ml melk
100 ml room, slag-,
houdbare
75 g rozijnen
50 ml rum, salsa bruin
(Schuiftevaer)
200 g suiker
1 suiker, poeder-

- mixer

Bereiding.

Smelt 150 g suiker met 2 el water op een laag vuur in een pan met dikke bodem tot een heldere suikersiroop.
Breng de siroop aan de kook en laat het goudbruin kleuren (roer niet, maar kantel de pan heen en weer!).
Draai het vuur laag en voeg de slagroom toe (pas op, dit kan spatten!).
De suiker (karamel) wordt nu weer hard.
Verwarm de saus al roerend tot de karamel weer is gesmolten.
Voeg de rum toe, roer het tot een gladde saus en verwarm de saus nog 1 min.
Neem de karamel-rumsaus van het vuur en laat de saus afkoelen tot kamertemperatuur.
Splits de eieren.
Klop de eidooiers met de laatste 50 g suiker romig.
Zeef er de bloem boven.
Schenk er de melk langzaam bij en klop het tot een glad beslag.
Doe de eiwitten met 1 mp zout in een schone, vetvrije kom en klop ze met een mixer met vetvrije gardes stevig.
Spatel het eiwit met de rozijnen luchtig door het beslag.
Verhit 25 g boter in een koekenpan.
Schenk de helft van het beslag in de pan.
Bak de pannenkoek op een middelhoog vuur tot het beslag net gestold is.
Keer de pannenkoek en bak ook de onderzijde 1-2 min.
Snijd intussen met 2 spatels de koek in stukjes.
Schep de Kaiserschmarrn op een schaal en bak op dezelfde manier nog zo'n portie.
Bestrooi de Kaiserschmarrn met poedersuiker en serveer ze met de karamel-rumsaus.

Tip:

Voeg ook een scheutje rum toe aan het beslag.

Bereidingstijd: 30
min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 677
Eiwit: 13 g
Koolhydraten: 92 g
w/v suikers: - g

Natrium: - mg
Vet: 25 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Kaneelijs.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Carta-Ilona

Ingrediënten

3 el honing
1 el kaneelpoeder
250 ml room, slag-
150 g yoghurt, Griekse
(of volle yoghurt)

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.

Roer in een diepvriesbak de yoghurt met de honing en kaneel goed door elkaar.
Klop de slagroom stijf en spatel de room door de kaneelyoghurt.
Draai het mengsel in een ijsmachine tot ijs of laat het in de vriezer of het vriesvakje van de koelkast in ca. 3-4 uur bevriezen.
Pureer het halfbevoren ijs na 2 uur met de staafmixer tot een romig mengsel.

Kastanjepuree met slagroom.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Carta-Elly,
ReceptenWeb.nl

Ingrediënten

2 el hagelslag
500 g kastanjepuree
2 dl room, slag-
2 el suiker, poeder-
2 zk suiker, vanille-

Bereidingstijd: 10-15
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 onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Roer de vanillesuiker door de reeds gezoete kastanjepuree.

Wrijf de puree boven een platte schaal door een grove zeef of druk de puree door de pureeknijper, zodat er een berg van grove slierten ontstaat.

Klop de slagroom stijf met de poedersuiker. Strijk de helft van de slagroom over de top van de berg.

Doe de rest van de room over in een spuitzak en garneer de berg met toefjes slagroom en hagelslag.

Keizerinnenrijst II.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Astrid Veltman

Ingrediënten

8 bld gelatine, witte
2-3 el likeur
6 dl melk
60 g rijst
2½ dl room, slag-
1 zk suiker, vanille-
½ fl saus, bessen-, rode
50 g 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.

Kook de rijst met de vanillesuiker in ca. 20 min. gaar in de melk.

Week 6 bld gelatine in ruim koud water en los ze van het vuur af op in het rijstmengsel.

Roer de suiker erdoor en laat het afkoelen.

Klop de slagroom stijf en schep dit samen met de likeur door de nog niet dik geworden rijst.

Giet de bessensaus in een steelpan.

Week nog 2 bld gelatine.

Breng de saus aan de kook en los er van het vuur af de gelatine in op.

Stort dit in een koud omgespoelde puddingvorm en laat die snel afkoelen, zodat de gelei stevig wordt. Schenk dan de rijst erbij en laat het in de koelkast opstijven.

Koffie-ijs met espresso en mokkaboontjes.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: AllerHande

Ingrediënten

4 kp espresso, hete
4 espressosticks
2 el likeur, koffie-
250 ml melk, volle,
gecondenseerde
4 mokkaboontjes
375 ml room, slag-,
verse

- diepvriesbak (ca. 1 l)
- ijsbolletjestang

Bereidingstijd: 5 min.
Grill-/oventijd: - min.
Vriestijd: 10-12 uur
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 570
Eiwit: 8 g
Koolhydraten: 43 g
w/v suikers: 43 g
Natrium: 120 mg
Vet: 40 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 26 g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Doe de slagroom, de gecondenseerde melk, de espressopoeder en de likeur in een kom. Klop het mengsel met een handmixer in ca. 5 min. op de hoogste stand stijf. Schep het mengsel in de diepvriesbak. Doe de deksel erop en laat het mengsel in 10-12 uur bevriezen. Schep met de ijsschep een bolletje ijs in een koffiekopje. Schenk in elk kopje een sterke espresso. Serveer de koffie direct met de mokkaboontjes eroverheen.

Tips:

- In plaats van koffielikeur kun je ook amaretto, frangelico of een andere likeur gebruiken die je lekker vindt. Of gebruik iets zonder alcohol, zoals karamelsiroop.
- In de vriezer kun je het ijs 1 maand bewaren.

Laagjesijs met frambozen en limoen.



Menugang: Nagerecht,
tussendoortje
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Landleven

Ingrediënten

1 hv frambozen, verse
- limoensap
- suiker
- yoghurt, boeren-, volle

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 60 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.

Meng de verse frambozen met een schepje suiker en een scheutje limoensap.

Prak het met een vork tot een puree.

Maak laagjes in de ijsvormpjes: eerst een schepje frambozenpuree, daarna wat volle boerenyoghurt, nog wat frambozenpuree en eindig met een laagje volle yoghurt.

Zet de vormpjes in de vriezer tot de ijsjes helemaal bevroren zijn.

Li di anasa - ananasijsjes.



Menugang: Nagerecht,
tussendoortje
Keuken: Antilliaanse
Stuks: 6-8
Sterren: ***
Bron: Antilliaans-Eten.nl

Ingrediënten

1 bl ananasschijven
(400 g, incl. siroop)
1-3 drp essence,
amandel-
500 ml melk, volle
150 g suiker, poeder-

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 alle ingrediënten in een blender en pureer het geheel.
Giet het mengsel door een zeef om stukjes te verwijderen.
Verdeel nu het mengsel over 6-8 bekertjes.
Sluit de bekertjes vervolgens af met een stukje aluminiumfolie en steek in het midden een ijsstokje (door de folie blijft het stokje rechtop staan).
Zet de bekertjes 24 uur in de vriezer.

Tip:

Gebruik hiervoor altijd ananas uit blik. Rauwe ananas maakt de melk bitter.

Mandarijn-roomyoghurt met speculaaskruimels.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ****
Bron: Jumbo

Ingrediënten

2 mandarijnen
500 ml room,slag-,
kant-en-klaar
4 speculaasjes
500 ml yoghurt, Griekse
stijl, 10% vet

4 tumbler-glazen

Bereidingstijd: 5 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 467
Eiwit: 8 g
Koolhydraten: 25 g
w/v suikers: 19 g
Natrium: - mg
Vet: 37 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 24 g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: 0,3 g

Bereiding.

Doe de yoghurt en de slagroom in een kom en spatel die rustig door elkaar.
Boen 1 mandarijn schoon en rasp de schil daarvan boven het yoghurtmengsel.
Pers de mandarijnen uit.
Verdeel het yoghurtmengsel over de 4 glazen.
Schenk het sap erbij.
Verkruimel boven elk glas een speculaasje en serveer.

Marokkaans fruitdessert.



Menugang: Nagerecht
Keuken: Marokkaanse
Personen: 6-8
Sterren: ***
Bron: Astrid Veltman

Ingrediënten

100 g abrikozen,
gedroogde
50 g amandelen, blanke
100 g bloem
20 g boter
3 eieren
5 dl melk
100 g pruimen,
gedroogde
50 g rozijnen
1 dl rum
120 g suiker, poeder-

- ingevette ovenschaal

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 pruimen en de abrikozen 1 nacht in ruim water weken.

Laat de volgende dag de rozijnen in de rum weken.

Verhit de melk, maar laat die niet koken.

Laat de pruimen en abrikozen uitlekken.

Meng de suiker en de bloem, voeg de eieren toe en roer er beetje voor beetje de warme melk door tot een glad mengsel.

Voeg de pruimen, de abrikozen, de rozijnen en de rum toe.

Verwarm de oven voor op 180°C.

Schenk het mengsel in de ovenschaal en verdeel er de boter in klontjes over.

Bak het gerecht 45-55 min. in het midden van de oven.

Strooi de amandelen erover en zet het gerecht nog 2 min. onder de grill.

Pêche melba.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Kook 2015-2016

Ingrediënten

4 el amandelschilfers
100 g cake
4 el Grand Marnier 4 bol
ijs, room-, vanille-
1 bl perziken op lichte
siroop
2 dl room, slag-
8 el saus, aardbeien-

Bereidingstijd: 20 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 cake in ronde schijfjes van ca. 2 cm dik.
Besprenkel de cake met Grand Marnier.
Scheep over de cake ook 1 el siroop uit het blik.
Leg hierop een bolletje ijs en daarop de hele of in stukken gesneden perzik.
Giet hierover de vruchtensaus.
Werk het gerecht af met een of meerdere rozetten slagroom.
Bestrooi de slagroom met de geschaafde amandelen.
Serveer het gerecht zo snel mogelijk.

Peer met bitterkoekjes en amaretto (airfryer).



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: AirfryerTotaal.nl

Ingrediënten

3 el Amaretto
100 g bitterkoekjes
2 el boter
1 eidooier
6 peren
2 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.

Schil de peren en snijd deze door de helft.
Verwijder de klokhuizen en hol ze een klein beetje uit.
Verkruimel de bitterkoekjes.
Doe de Amaretto, de bitterkoekjes, de gesmolten boter, de suiker en de eidooier in een kom en mix het goed door elkaar.
Leg peertjes op de airfryer-bakplaat en giet de net gemaakte Amaretto-mix over de peertjes.
Bak de peertjes ca. 15 min. op 180°C in de airfryer.

Peperkoekkoffie.



Menugang: Drank,
nagerecht
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: ***
Bron: SayWhat

Ingrediënten

100 ml espresso
1 mp kruiden, peper-
koek-
- lange vingers
50 ml melk
100 ml melk, chocolade-
- room, slag-
- 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.

Warm de chocolademelk op tot een hete temperatuur, maar niet kokend.
Giet de espresso vervolgens in een groot glas en schenk de warme chocolademelk hierbij.
Voeg de peperkoekkruiden toe.
Roer het geheel goed door.
Voeg evt. suiker toe om het geheel wat zoeter te maken.
Spuut slagroom bovenop de koffie totdat het glas mooi vol zit.
Steek ter decoratie een lange vinger in de koffie.

Petulla – Albanese oliebol.



Menugang: Na-, ontbijt-
gerecht, tussendoortje
Keuken: Albanese
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Aljeta.com

Ingrediënten

10 g bakpoeder (baking
soda)
400 g bloem
2 eieren, middelgrote
- feta (als hartige
topping)
- honing (als zoete
topping)
3 el olie, olijf-, extra
vierge
- olie, zonnebloem- (om
te bakken)
4 el yoghurt, volle (of
kwark)
- zout, zee-

Bereiding.

Krokant van buiten, zacht van binnen: deze lekkernijen zijn perfect te combineren met een verscheidenheid aan zoete (honing, jam) en hartige (Feta) toppings.

Klop de eieren in een kom.

Voeg de yoghurt, de olijfolie, een snuf zout, de bakpoeder (baking soda), en de bloem toe. Meng het goed totdat het deeg gevormd is, niet te stevig maar ook niet plakkerig in de handen. Zet het deeg een uurtje afgedekt op de verwarming (door de combinatie van baking soda en yoghurt gaat het deeg rijzen).

Rol het deeg uit op een met bloem bestoven oppervlak tot het ca. 0,5-1 cm dik is.

Gebruik een longdrinkglas dat ondersteboven is om ronde schijfjes uit het deeg te snijden.

Verhit wat olie in een pan op een middelhoog vuur.

Doe de schijfjes in de hete olie en schep met een eetlepel hete olie over de bovenkant van de petulla (je zult zien dat dit ervoor zorgt dat de petulla als luchtige balletjes worden).

Bak de petulla totdat ze goudbruin zijn aan beide kanten.

Serveer ze direct warm.

Kies je favoriete topping zoet of hartig (de mogelijkheden zijn eindeloos).

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

Petites crèmes au café.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Culinaire kalender
2004

Ingrediënten

3 eieren
2 ms koffie
½ l melk, volle
100 g suiker

4 dessertbakjes, oven-
vaste

Bereidingstijd: 60 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.

Verwarm de oven voor op 180°C.
Breng de melk aan de kook en draai het vuur uit.
Roer er de koffie door en laat het 3 min. staan.
Zeef daarna de melk.
Klop de eieren met de suiker glad in een kom.
Giet al kloppende met een garde de melk door de eieren.
Verdeel het daarna over de dessertbakjes.
Zet de schaaltes in een ovenslee in de oven en giet een laag kokend water in de slee.
Bak de crèmes 30-35 min. in de oven (ze zijn gaar als een erin gestoken mes er droog uitkomt).
Laat de crèmes afkoelen en bewaar ze in de koelkast.

Tip:

Je kunt ze zo uit de bakjes eten of op een bordje storten. Voor dat laatste moet je de randen met een mes lossnijden.

Pindakaas-banaanijis met warme chocoladesaus.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Calvé.nl

Ingrediënten

4 bananen
5 el Calvé Pindakaas
noot
50 g chocolade, pure
2 el pinda's,
ongezouten, grof gehakt
200 ml room, slag-

Bereidingstijd: 15 min.
Grill-/oventijd: - min.
Vriestijd: 90 min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 477
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: 21 g
Natrium: 61,3 mg
Vet: 37 g
w/v onverzadigd: 16 g
w/v verzadigd: - g
Vezels: 4 g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Pel en snijd de bananen in plakjes en leg ze in een ruime diepvriesdoos.

Laat de banaanplakjes in ± 1 uur helemaal bevriezen.

Klop 100 ml van de slagroom stijf en zet hem afgedekt in de koelkast. Hak de chocolade in stukjes.

Doe de bevroren banaanplakjes in de kom van de keukenmachine of blender en laat de machine draaien tot dat er een smeug mengsel ontstaat.

Voeg de pindakaas toe en draai het kort (op de pulsestand) tot een mooi ijs.

Doe het pindakaas-banaanijis over in een kom en spatel de stijfgeklopte slagroom erdoor.

Zet het ijs ± 30 min. in de diepvries.

Breng vlak voor het serveren 100 ml slagroom aan de kook, neem de pan van het vuur en roer de gehakte chocolade erdoor.

Blijf roeren tot een gladde saus is ontstaan.

Schep van het ijs bollen in 4 glazen, schenk de warme saus erover en garneer het ijs met de pinda's.

Rijstcharlotte met peertjes.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Astrid Veltman

Ingrediënten

1 el boter
1 citroenschil
2 eiwitten
4 bld gelatine, witte
1 pk lange vingers
½ tl maïzena
½ l melk
80 g rijst, dessert-
80 g suiker
- stoofpeertjes, gare of
een blik peren op sap

- charlottevorm
(bakvorm)

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.

Vet de vorm in en bekleed hem met de lange vingers (met de suikerlaag naar buiten).
Breng de melk met de citroenschil aan de kook, voeg de rijst toe en laat die, onder af en toe roeren, in ca. 1 uur tot pap koken.

Week de gelatine.

Sla de eiwitten stijf.

Snijd de peertjes fijn en verwarm ze in hun kookvocht.

Bind de saus met de maïzena.

Verwijder, als de rijst alle melk heeft

opgenomen, de citroenschil.

Los de uitgeknepen gelatine in 1 el kokend water op en roer dit goed door de rijst.

Schep de suiker en de eiwitten voorzichtig door de rijst en doe de massa over in de vorm.

Laat het in de koelkast in ca. 2 uur goed koud worden en opstijven.

Haal de charlotte vlak voor het serveren uit de vorm en serveer hem met de warme peertjes en de saus.

Tip:

Gebruik, als er geen stoofpeertjes voorhanden zijn, een blik peren op sap.

Sinaasappelssorbet.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: ***
Bron: -

Ingrediënten

1 citroenschil
1 laurierblad
½ tl sap, citroen-
250 ml sap, sinaas-
appel-
1 sinaasappelschil
65 g suiker
- 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.

Pers de sinaasappels uit in een steelpan en verwarm dit met de suiker, een scheutje citroensap, de sinaasappelschil, de citroenschil en het laurierblad.
Schenk het sinaasappelmengsel door een zeef in een kom.
Laat het mengsel afkoelen en draai er ijs van in de ijsmachine.

Sorbet aux kumquats et Grand Marnier.



Menugang: Nagerecht
Keuken: Franse
Personen: 6
Sterren: ***
Bron: -

Ingrediënten

500 g kumquats
- likeur, sinaasappel-
(Grand Marnier)
100-150 g suiker,
poeder-

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: - min.
Vriestijd: 6 uur
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 kumquats doormidden en verwijder de pitjes.

Pureer en zeef de vruchten.

Voeg de poedersuiker, 4 el water en 2 el likeur bij de puree voegen.

Roer het geheel goed door elkaar tot de suiker is opgelost.

Maak ijs van het mengsel (ijsmachine of diepvriezer).

Doe in elk glas een bol ijs en schenk er een scheutje likeur over.



Kumquats

Speculaasmousse met mascarpone.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Jumbo, Smulweb

Ingrediënten

200 g mascarpone
200 g room, slag-
60 g speculaas
35 g suiker

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.

Klop de slagroom stevig op met de suiker.
Spatel de mascarpone voorzichtig door het roommengsel.
Vul het mengsel af in een spuitzak en zet deze ca. 1 uur in de koelkast.
Mix de speculaas fijn.
Neem een glaasje en leg op de bodem speculaas.
Spuit hierop een laagje mascarpone.
Werk het verder af in laagjes en eindig met speculaas.

Tiramisu met limoncello en aardbeien.



Menugang: Nagerecht
Keuken: Italiaanse
Personen: 8
Sterren: ***
Bron: Wijnspijs.nl

Ingrediënten

2 citroenen
1 pk lange vingers
80 ml limoncello
250 g mascarpone
250 ml room, slag-
65 g suiker, poeder-
- suiker, poeder-, om te
garneren

- mixer
- rasp
1 schaal, oven-, grote

Bereiding.

Was de citroenen met warm water.
Maak ze goed droog en rasp het gele gedeelte van de schil.
Gebruik een zo fijn mogelijke rasp, maar snijd in het geval van een grove rasp de citroenschil zo fijn mogelijk met een mes.
Pers de citroenen uit.
Meng het sap met de $\frac{3}{4}$ van de limoncello, de helft van de rasp en de poedersuiker.
Gebruik een grote schaal, of 8 kleine glazen/schaaltjes en leg een egale laag lange vingers onderin (de hele bodem moet bedekt zijn met een enkele laag; evt. gaten vul je door de koekjes te breken en de stukjes erin te passen.
Doordrenk de koekjes een aantal keer met het limoncello-citroenmengsel.
Schenk kleine beetjes op de koekjes en laat het 1-2 min. intrekken.
Kijk daarna of de koekjes nog meer vocht kunnen opnemen.
Probeer zo veel mogelijk limoncello in te laten trekken, maar het moet er niet 'op' gaan liggen (wees voorzichtig en geduldig).
Klop de slagroom goed stijf met de mixer.
Klop de mascarpone even los met een vork of zoiets.
Mix de mascarpone daarna door de slagroom.
Meng als laatste het overgebleven deel van het limoncello-citroenmengsel én de achtergebleven 20 ml limoncello door het roommengsel.
Verdeel het roommengsel over de koekjes (gebruik een spatel om het netjes te verdelen).
Maak als het nodig is de randjes van het glas schoon met een stukje keukenpapier.
Bovenstaande kun je een dag van te voren doen (dat is eigenlijk het allerlekkerste).
Heb je weinig tijd, laat dan in elk geval de tiramisu 4 uur afgedekt opstijven in de koelkast.
Finish voor het opdienen met deze laatste stappen:
Maak de aardbeien schoon en laat ze drogen op een stukje keukenpapier.
Haal de tiramisu uit de koelkast en garneer die door de aardbeien met de gesneden-kroontjes-kant naar beneden, in rijtjes, op de roomlaag te plaatsen.
Maak het af met de overgebleven citroenrasp en een beetje poedersuiker.
Glaasje ijskoude limoncello ernaast en smullen maar!



Bereidingstijd: 4 uur 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

Tiramisutaart met slagroomijs.



Menugang: Gebak,
nagerecht
Keuken: -
Personen: 8
Sterren: ***
Bron: Jumbo, Hertog

Ingrediënten

½ el cacaopoeder
1 bk Hertog Slagroomijs
2 el koffie, oplos-
1 pk lange vingers
250 g mascarpone
125 ml room, slag-
100 g suiker
100 ml water

- springvorm (ø 24 cm),
ingevet met olie
- spuitzak met glad
spuitmondje

Bereiding.

Neem de helft van de lange vingers uit de verpakking en halveer ze.

Kook de suiker met het water totdat de suiker is opgelost.

Neem de pan van het vuur en roer de oploskoffie door het suikerwater.

Haal de halve lange vingers een voor een door het koffiemengsel en zet ze rechtop tegen de rand van de ingevette vorm.

Haal de hele lange vingers ook door het koffiemengsel bekleed hiermee de bodem en laat alles mooi aansluiten (snijd de lange vingers zo nodig bij).

Zet de met lange vingers beklede vorm 30 min. in de diepvries.

Neem de vorm uit de diepvries en schep het Hertog Romige Slagroom ijs in de vorm, druk naar alle kanten goed aan en strijk de bovenkant mooi glad.

Zet de tiramisutaart minimaal 2 uur in de vriezer.

Klop de slagroom stijf en klop de mascarpone erdoor.

Doe het mengsel over in de spuitzak met spuitmondje en spuit mooie dopjes op de taart. Begin in het midden en werk naar buiten toe.

Of schep het mascarponemengsel op de ijstaart en strijk het met de bolle kant van een vochtige lepel over de taart uit.

Bestuif de taart met cacaopoeder.



Bereidingstijd: 15 min.
Vriestijd: 2 uur
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 352
Eiwit: 5 g

Koolhydraten: 42 g
w/v suikers: 35 g
Natrium: - mg
Vet: 18 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 12 g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: 0 g

Tiramisu op moeders wijze.



Menugang: Nagerecht
Keuken: Italiaanse
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Paolos.nl, Paul Hermans

Ingrediënten

1 el Amaretto
2 el cacaopoeder
2 eierdooiers
1 eiwit
250 g kaas, mascarpone
125 cl koffie, sterke
100 g lange vingers (20 st)
50 g suiker, poeder-

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.

Maak sterke koffie en laat die afkoelen.
Klop eiwit stijf in een kom.
Doe er 1 eetlepel poedersuiker bij en klop het weer stijf.
Klop in een andere kom een eidooier plus de rest van de poedersuiker tot een schuimig geheel.
Voeg de mascarpone en de Amaretto toe en klop het tot een egale massa.
Voeg dit bij het stijve eiwit.
Schenk de afgekoelde koffie in een diep bord en wentel de helft van de lange vingers er door (deze kun je op het bord leggen).
Verdeel de helft van het mascarponemengsel over de lange vingers.
Haal nu de rest van de lange vingers door de afgekoelde koffie en plaats deze er bovenop.
Verdeel dan de rest van het mascarponemengsel erover heen en strijk dit glad.
Laat het 2-4 uur in de koelkast opstijven.
Bestrooi het vòòr het serveren met cacao.

Tricle.



Menugang: Nagerecht
Keuken: Albanese
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: DeBalkan.nl

Ingrediënten

1 tl bakpoeder
150 g bloem
- boter
4 eieren
- kaneel, voor garnering
200 ml melk,
gecondenseerde
200 ml melk, ingedikte
150 g suiker
200 ml room

Bereidingstijd: 90 min.
Grill-/oventijd: 30-35
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.

Verwarm de oven voor op 180°C.
Vet een bakvorm in met boter.
Split de eieren en klop de eiwitten stijf met een mixer.
Zet de eieren opzij.
Klop in een andere kom de eidooiers met suiker tot een licht en romig mengsel.
Voeg geleidelijk de bloem en het bakpoeder toe aan het eidooiermengsel en meng het goed.
Spatel voorzichtig de stijfgeklopte eiwitten in het beslag.
Giet het beslag in de ingevette bakvorm en bak het ca. 30-35 min. tot de cake goudbruin en veerkrachtig is.
Laat de cake afkoelen en prik er met een vork gaatjes in.
Meng in een kom de gecondenseerde melk, de ingedikte melk en de room.
Giet dit mengsel gelijkmatig over de cake, zodat het goed wordt opgenomen.
Bestrooi daarna de triclece met een beetje kaneel.
Zet de triclece tot slot minstens 1 uur in de koelkast voordat je hem serveert.
Snijd de triclece in stukken en geniet van deze heerlijke drie-melkencake.

Tips:

- Gebruik voor ingedikte melk bijvoorbeeld verdunde gecondenseerde melk.
- Vervang de gewone gecondenseerde melk door gecondenseerde kokosmelk voor een veganistische versie van de triclece.

Vlaflip 'Marie Thérèse'.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Nagerechten

Ingrediënten

- Crème de Noyaux
- noten, gehakte
- room, slag-
- ½ l vla, chocolade-
- walnoten

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.

Sla de slagroom stijf.

Meng de chocoladevla luchtig met de stijfgeslagen slagroom.

Schenk de vla in hoge glazen afgewisseld met laagjes gehakte noten, die besprenkeld zijn met de Crème de Noyaux.

Garneer de glazen met een toef slagroom en een walnoot.



Crème de Noyaux

Vlaflip met crumble van boerencake.



Menugang: Nagerecht

Keuken: -

Personen: 4

Sterren: ***

Bron: DekaMarkt,
Eatertainment

Ingrediënten

400 g bosvruchten
(diepvries)
200 g cake, boeren-
80 g chocolade, witte
20 g pistachenoten,
ongezouten
150 g suiker, gelei-
400 ml vla, vanille-
50 ml water
400 g yoghurt, volle,
milde

Bereidingstijd: 20 min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: 30 min.

Calcium: - mg

Energie kJ: 2898

Energie kcal: 690

Eiwit: 12,9 g

Koolhydraten: 97,5 g

w/v suikers: 81,5 g

Natrium: - mg

Vet: 25,9 g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: 13,1 g

Vezels: 4,6 g

Groente: - g

Zout: 0,7 g

Bereiding.

Verhit een pan met het water, de diepvries bosvruchten en de geleisuiker en breng dit al roerend aan de kook.

Laat het 3 min. zachtjes inkoken.

Haal het van het vuur en mix het met behulp van een staafmixer tot een grove puree.

Giet het in een diep bord en laat het 30 min. afkoelen in de koelkast.

Hak ondertussen de pistachenoten grof en schaaf de witte chocolade met een kaasschaaf.

Verkruimel de boerencake in kleine stukjes.

Verdeel $\frac{1}{2}$ van de boerencake en $\frac{1}{2}$ van de bosvruchtencompote over de glazen. Verdeel de vanillevla en yoghurt erover.

Verdeel de overige boerencake en bosvruchtencompote over de yoghurt, zodat er lagen ontstaan.

Garneer de vlaflip met de gehakte witte chocolade en pistachenoten.

Tip:

Maak van de rest van de boerencake een aardbeien semifreddo.

Warme verse vijgen met gorgonzola (magnetron).



Menugang: Nagerecht,
tussendoortjes
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: -

Ingrediënten

75 g gorgonzola
½ dl room, slag-
4 vijgen, verse

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Was de vijgen goed en dep ze droog.
Snijd de bovenkant met een scherp mes vier- of zesmaal diep in en druk de vijgen voorzichtig open.
Leg de vijgen rondom in een ondiepe ovenvaste schaal.
Roer de gorgonzola met de slagroom tot een dikke massa en schep die in de vijgen.
Verwarm de schaal (onafgedekt) ± 30 sec. op 100% (verwarm beslist niet te lang; door de suiker in de vijgen en het vet van de saus is het gerecht zeer snel warm).

Tip:

Serveer de vijgen desgewenst met een mengsel van crème fraîche en slagroom.

Wortelijslolly.



Menugang: Nagerecht,
tussendoortje
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: -

Ingrediënten

1 citroen
1 sch tamari
1 bs peterselie
1 bs worteltjes

Bereiding.

Maak de worteltjes goed schoon (als het jonge worteltjes zijn hoeven ze niet te worden geschrapt). Stop ze samen met de peterselie in de sapcentrifuge en maak er sap van.

Pers de citroen uit en breng het wortelsap op smaak met citroensap en wat tamari.

Giet het sap in ijslollyvormpjes en zet deze tenminste 3 uur in het vriesvak van de koelkast of in de diepvriezer.

68

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

Yoghurt-aardbeienijs.



Menugang: Nagerecht,
tussendoortje
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Luc van Kessel

Ingrediënten

400 g aardbeien
1 citroen
1 dl room, slag-
150 g suiker, poeder-
4 dl yoghurt, volle

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.

Snijd de citroen doormidden en pers de citroen uit.

Pureer de aardbeien met de suiker en 1 el citroensap in een blender of met een staafmixer in een grote mengkom.

Meng er met een spatel de yoghurt en de slagroom doorheen.

Bewaar de rest van de citroen in de koelkast.

Schenk het mengsel in een diepvriesdoos.

Zet de doos voorzichtig in de diepvriezer en laat het in ±6 uur bevriezen (schep het mengsel ieder uur om met een vork).

Schep het ijs in een schaaltje of in een hoorntje.

Tip:

Je kunt het mengsel ook in de ijsmachine gieten en de ijsmachine in ± 40 min. ijs laten draaien.

Zoete flammkuchen met stracciatella en wilde bessen.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Tante Fanny

Ingrediënten

80 g chocolade, puur,
fijngenhakt
- citroenmelisse, verse,
voor de garnering
1 pk flammkuchen-
bodem (Tante Fanny -
340 g)
120 g mascarpone
30 g suiker, vanille-
200 g vruchten, bos-,
gemengde (bijv.
frambozen, bosbessen,
bramen)

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 270°C boven- en onderwarmte.
Verwerk de flammkuchenbodems volgens de gebruiksaanwijzing rechtstreeks vanuit de koelkast.
Leg 2 bodems naast elkaar zonder bakpapier op een bakplaat.
Meng de mascarpone met de vanillesuiker en 40 g van de chocolade.
Verdeel dit mengsel over de 4 bodems, houdt hierbij rondom een rand van ca. 1 cm vrij.
Top de flammkuchen met de bosvruchten.
Bak de flammkuchen in het midden van de oven in 7-9 min. goudbruin af.
Bestrooi na het bakken de flammkuchen met de overgebleven chocolade en garneer ze met de citroenmelisse.

Tip:

In plaats van verse bosvruchten kun je ook ontdooide bevroren bosvruchten naar keuze gebruiken.

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 hüttenkäsewafels met bosbessen.



Menugang: Lunch-, na-,
ontbijt-, tussendoortje
Keuken: -
Personen: 3
Sterren: ***
Bron: Body & Fit

Ingrediënten

1 tl bakpoeder
½ banaan, geprakt
30 g bessen, bos-, verse
2 eieren, grote
1 el honing
100 g hüttenkäse
½ tl kaneel
50 g meel, amandel-
1-2 el melk, amandel-
- Smart Cooking Spray
- wafelijzer

Bereiding.

Verwarm het wafelijzer voor.
Mix het amandelmeel in een kom samen met de
banaan, het bakpoeder, de kaneel, de eieren, de
hüttenkäse en de amandelmelk.
Mix het beslag met een garde totdat er een klontvrij
beslag ontstaat.
Spray het wafelijzer in met Smart Cooking Spray.
Giet een portie van het beslag in het wafelijzer.
Serveer de wafels op een bord met verse bosbessen
en honing.

71

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 220
Eiwit: 12 g
Koolhydraten: 12,5 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 12,5 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: 2 g
Groente: - g
Zout: - g

Zomers fruitijsje.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: C1000

Ingrediënten

125 g aardbeien
125 g bessen, rode
125 g bramen
4 bl ijs, room-, vanille
4 el jam, kersen-
- room, slag-, uit een
spuitbus

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.

Maak de aardbeien schoon en snijd ze in vieren.
Ris de rode bessen en spoel ze voorzichtig af.
Spoel de bramen voorzichtig af.
Verwarm de jam met 2 el water en roer er het
fruit door.
Verdeel het ijs over 4 coupes, verdeel het fruit
erover en spuit er een flinke toef slagroom op.

Zomerse witlofsalade.



Menugang: Bij-, hoofd-,
nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Witlof.nl

Ingrediënten

400 g meloen, water-
75 ml olie, olijf-
- peper, versgemalen
200 g radijsjes,
gemengde
25 ml sap, limoen-
1 el suiker
4 strnk witlof
- 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.

Schaaf de radijsjes met een dunschiller en zet ze weg in ijskoud water.

Snijd de watermeloen in blokjes.

Haal de stronkjes witlof uit elkaar door de blaadjes af te pellen.

Meng voor de dressing 25 ml limoensap met 1 eetlepel suiker en roer goed door zodat de suiker oplost.

Voeg er 75 ml olijfolie aan toe en breng de dressing op smaak met versgemalen peper en zout.

Giet de radijsjes af en doe ze met de watermeloen en de blaadjes witlof in een grote schaal.

Giet er de dressing over en meng alles losjes door elkaar.

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)

