



Sinterklaasrecepten III v0.2

Inhoudsopgave.

Gevulde pepernoten.	3
Sinterklaas Kapoentje met jenever.	4
Gebruikte afkortingen.	5

Gevulde pepernoten.



Menugang: Nagerecht
Keuken: Nederlandse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron:
ReceptenVandaag.nl

Ingrediënten

80 g abrikozen, gewelde
(zakje à 200 g)
150 g boter, zachte of
margarine
2 bol gember (potje)
4 kp koffie, espresso-
1 pk mix voor speculaas
(400 g)
25 g pistachenootjes,
ongezouten, gepelde

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: 20 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 175°C (of gasovenstand 3).
Meng in de keukenmachine of met mixer de boter met 2 el water en de mix voor speculaas.
Kneed het deeg met je handen tot een bal.
Meng de abrikozen, de pistachenoten en de gember in de keukenmachine tot een pasta.
Verdeel het deeg in ca. 25 balletjes (walnootgrootte).
Druk (met je duim) een holte in elk bolletje.
Vul de holtes met het abrikozenmengsel.
Vouw het deeg rond de vulling dicht.
Bekleed een bakplaat met bakpapier.
Leg de gevulde pepernoten erop.
Bak de pepernoten in het midden van de oven in 15-20 min. goudbruin.
Laten ze afkoelen en serveer ze met de (espresso)koffie.

Sinterklaas Kapoentje met jenever.



Menugang: Drank
Keuken: Belgische,
Oost-Vlaanderse
Personen: 1
Sterren: ***
Bron:
LekkerOostVlaams.be

Ingrediënten

1 tl Cointreau
5 cl jenever, graan-
(Braeckman)
- mandarijnzeste
1 tl siroop, gember-
3 cl Vermouth, rode

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

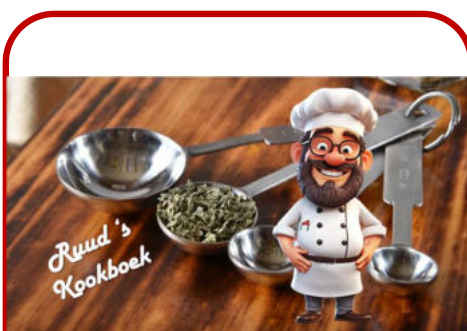
Bereiding.

Voeg alle ingrediënten, behalve de mandarijnzeste ,
in een mixing glas voor $\frac{3}{4}$ gevuld met ijsblokken.
Roer het snel door gedurende 30 sec.
Zeef het en schenk het in een mooi cocktailglas.
Werk het af met de mandarijnzeste.

Info:

Mandarijnzeste is het dunne, kleurrijke
buitenste laagje van de mandarijnschil, rijk aan
essentiële oliën en aroma's, dat gebruikt wordt
als smaakmaker in gerechten en dranken.

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)

