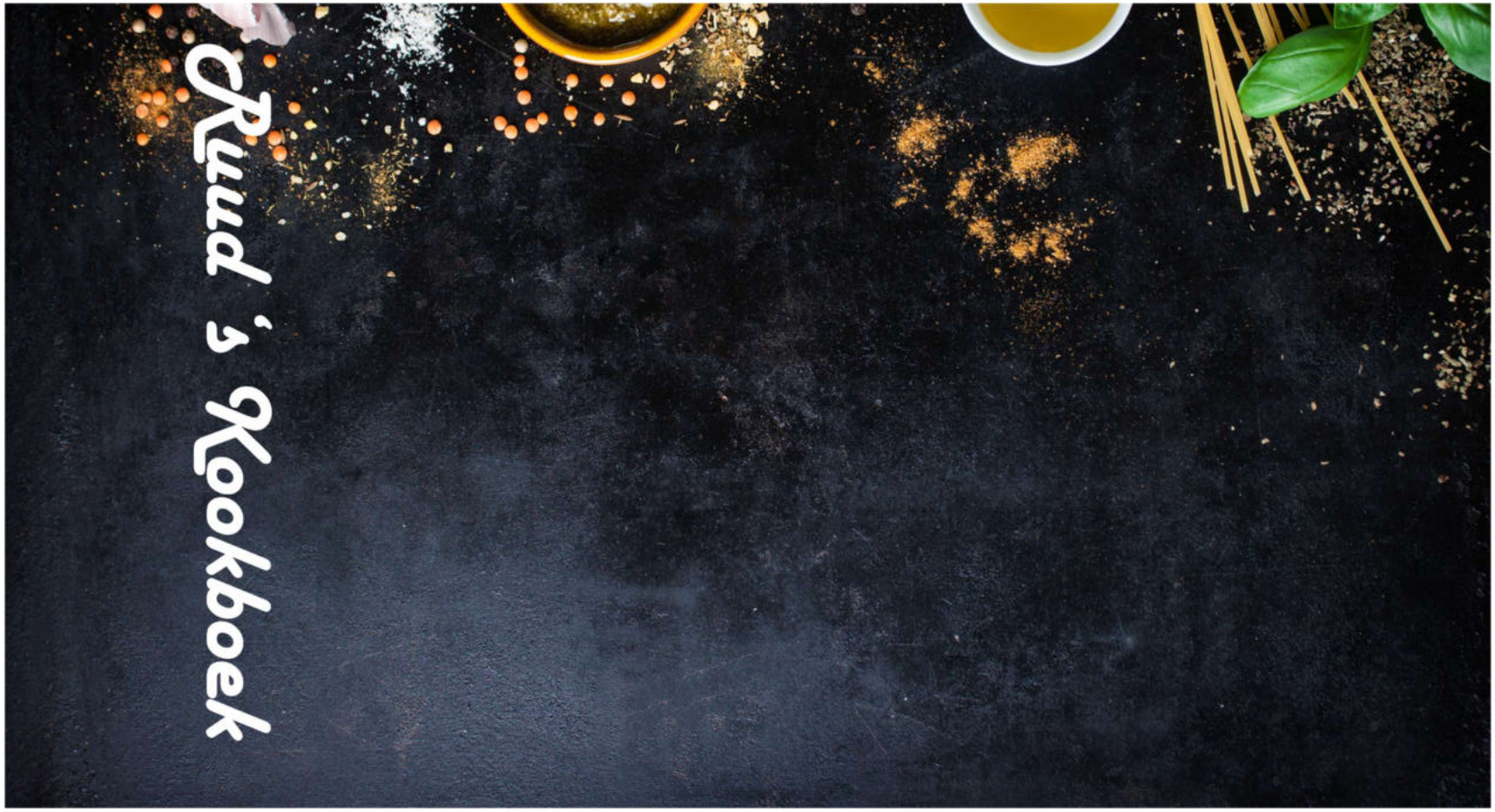

Belgische recepten II v1.4

Inhoudsopgave.

Belgische pita. **3**
Biersoep met rozijnen. **4**
Briochebrood I. **5**
Confituur van abrikoos en peer. **6**
Heilbotfilet met courgette en champignons. **7**
Kippenbouillon. **8**
Konijn met pruimen met witlofsalade. **9**
Leffe stoof met gepofte krieltjes. **11**
Liefdescocktail. **12**
Marsepein met chocolade en pistachenoten. **13**
Mini-toast kannibaal. **14**
Roergebakken andijvie. **15**
Vlaamse ossenlapjes uit de Römertopf. **16**
Zachte nieuwjaarswafeltjes. **17**
Gebruikte afkortingen. ..... Fout! Bladwijzer niet gedefinieerd.

Belgische pita.



Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron:
Bolletje Consumenten-service, Carta-Eric

Ingrediënten

1 sch bier, Trappisten-, naar eigen smaak
- crème fraîche
- olie, olijf-
2 paprika's, rode, in reepjes
- peper, versgemalen
8 pitabroodjes
1 prei, kleine, in ringetjes
200 g taugé
- salade, gemengde, eigen keus
4 sjalotjes, gesnipperd
500 g vlees, shoarma-
- zout

Bereiding.

Bak het shoarmavlees met de gesnipperde sjalotjes in wat olie goed bruin.
Voeg het bier toe en laat het vlees gaar sudderen.
Schep de crème fraîche erdoor en warm het op een laag vuur langzaam mee.
Breng het vlees op smaak met versgemalen peper en zout naar smaak.
Bak in een aparte pan de taugé, de preiringetjes en de paprikareepjes beetgaar.
Voeg het shoarmavlees toe.
Verwarm de pitabroodjes, vul ze met gemenge salade en de shoarma.

Tip:

Lekker met friet.

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

Biersoep met rozijnen.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: Belgische
Stuks: 4
Sterren: *
Bron: Belgische (streek)recepten

Ingrediënten

4 sn brood, wit-
125 g rozijnen
1 fls Lindeboom pils (½ l)
- (room, slag-)
- suiker, naar smaak
1 eidooier
- bloem
1 l water

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.

Week de rozijnen met het witbrood in 1 liter water tot de rozijnen dik gezwollen zijn.
Voeg dan het bier en naar smaak suiker toe en breng dit alles aan de kook.
Maak, zo nodig, nog wat bloem aan met 1 el water en voeg dit al roerend toe.
Klop de eierdooier los, giet er een klein beetje hete soep bij en voeg, van het vuur af, goed kloppend de eierdooier in de soep.
Gebruik naar wens wat meer bloem of voeg wat verkruimeld witbrood toe.
U kunt de soep afmaken met een scheut slagroom.



Briochebrood I.



Menugang: Lunch-gerecht
Keuken: Belgische
Stuks: 1
Sterren: *
Bron: Sofie Dumont

Ingrediënten

200 g bloem
140 g boter
1 ei
2 eidooiers
15 g gist
15 g honing
10 ml melk
35 ml water
- 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.

Doe de bloem in een kom, meng daar het ei en de dooiers bij, voeg snuifje zout en honing toe.
Lost de gist op in het mengsel van water en melk.
Snijd de boter in stukjes en voeg toe.
Meng alles.
Boter een vorm in en verstuif daarin een beetje bloem.
Laat het deeg in de koelkast steviger worden.
Verwarm de oven ondertussen voor op 130°C.
Haal het deeg uit de koelkast en snijd in stukjes die je een beetje opbolt en vervolgens in de vorm legt.
Laat het deeg rijzen in de oven.
Bestrijk het vervolgens met een mengsel van eigeel en melk.
Bak het brood in 35 min. af in een oven op 190°C.
Laat afkoelen op grill.

Confituur van abrikoos en peer.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: Belgische
Stuks: 4
Sterren: *
Bron: Libelle-Lekker.be

Ingrediënten

150 g abrikozen, gedroogde
500 g abrikozen, verse
1 klnt boter
2 tl kaneelpoeder
3 peren, zoete
500 g suiker, gelei- ("extra fruit")
1 el suiker, poeder-
1 snf 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.

Doe de gedroogde abrikozen in een kom, schenk er water bij en laat ze 6 uur weken.
Spoel en ontpit de verse abrikozen, snijd ze in stukken.
Snijd de geweekte abrikozen in kleine stukjes.
Doe beide in een pan en meng ze met de geleisuiker en het zout.
Schil de peren.
Snijd 1 peer in fijne partjes, de andere 2 in kleine blokjes.
Bak de blokjes en kwartjes peer samen in boter.
Bestrooi ze met de poedersuiker en kaneel.
Laat de peer al omscheppend lichtjes karamelliseren.
Zet de peer even opzij.
Breng de abrikozen al roerend aan de kook en laat ze 5 min. borrelen.
Voeg de laatste 2 min. de peer toe.
Schenk de confituur in potjes en dek ze af.
Laat ze afkoelen in een ijsbad, om het garingproces te stoppen.

Heilbotfilet met courgette en champignons.



Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: Belgische
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Carta, Visrecepten

Ingrediënten

1 bkj champignons, in dunne reepjes
1 courgette, kleine, in dunne plakjes
3 el dille, fijngehakt
4 heilbotfilets (à 150 g)
1 el olie
50-100 g ontbijtspek (bacon), in dunne plakjes
- peper, versgemalen
1 prei, kleine, in dunne reepjes
1 bk room, zure
1 el sap, citroen-
- zout

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 180°C.
Smeer een passende ovenschaal in met olie.
Leg op de bodem de courgette plakjes en daar bovenop de helft van de champignon plakjes.
Strooi hierover een beetje versgemalen peper en zout
Besprenkel de heilbotfilet met citroensap en een snufje zout.
Leg de visfilet op de courgette en de champignons.
Verhit in een braadpan de rest van de olie en bak daarin kort de prei.
Roer de zure room er door heen en breng het op smaak met een beetje versgemalen peper, een snufje zout en 2 el dille.
Verdeel dit mengsel over de heilbot en leg de rest van de champignons hier boven op.
Dek het geheel af met plakjes ontbijtspek.
Zet de schaal in de voorverwarmde oven en laat de vis ca. 25 min. garen.
Garneer de vis tenslotte met de rest van de dille.

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

Kippenbouillon.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: Belgische
Personen: 8
Sterren: *
Bron: -

Ingrediënten

150 g champignons
2 preien
½ kip, soep- (1½ kg)
1 tn knoflook
2 kruidnagels
2 laurierblaadjes
10 peperkorrels
1 tk peterselie
1 stgl selderij
1 tk tijm
1 ui
2½ water, koud
200 g wortelen
- zout

Bereiding.

Neem een ruime pan.
Vul de pan met koud water.
Leg de soepkip in de pan.
Breng de soepkip aan de kook.
Giet het water vervolgens weg.
Laat de soepkip onder koud, stromend water afkoelen.
Zet opnieuw een pan met 2½ l water op het vuur.
Leg de soepkip in de pan.
Breng de soepkip aan de kook.
Voeg een beetje zout aan de soepkip toe.
Schep het schuim van de soepkip weg met een spaan.
Snijd de groenten in grove stukken.
Maak een tuiltje van laurier, tijm en peterselie.
Doe de groenten en aromaten bij de kip.
Laat de kip ca. 2 uur op een zacht vuur pruttelen.
Haal de soepkip uit de bouillon.
Druk de overige ingrediënten door een fijne zeef.

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

Konijn met pruimen met witlofsalade.



Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: Belgische, Vlaamse
Personen: 4
Sterren: *
Bron: -

Ingrediënten:

Voor het konijn met pruimen:

1 scht azijn, natuur-
75 cl bier (amberkleurig of bruin, naar eigen wens)
2 el bloem
- klnj boter
4 konijnenbouten
3 kruidnagels
4 bl laurier
2 el mosterd
- peper, versgemalen
250 g pruimen, gedroogde, liefst ontpit
2 el pruimenconfituur (of gebruik wat bruine suiker)
4 tk tijm
4 uien
- zout

Voor de witlofsalade:

15 ml azijn, natuur-
2 el mayonaise
- peper, versgemalen
6 strnk witloof
- zout

Bereiding.

Konijn met pruimen.

Kruid de konijnenbouten langs de beide zijden met versgemalen peper en wat zout.
Pel de uien, halveer ze en snijd ze in fijne halve ringen.
Smelt een royale klont boter in een grote stoofpot op een matig vuur.
Leg de stukken konijn in de pot en geef ze een goudbruin korstje.
Draai het vlees tijdig om.
Schep het vlees uit de pot ook al is het vlees verre van gaar.
Vervang indien nodig een deel van het braadvet door wat verse boter.
Stoof de uien in het hete braadvet (roer regelmatig en laat ze gerust een beetje zachtbruin bakken).
Snijd de gedroogde (en ontpitte) pruimen in hapklare stukken (kleine exemplaren gaan in z'n geheel) en doe ze in de stoofpot.
Voeg de pruimenconfituur toe (of gebruik wat bruine suiker).
Zet het vuur wat zachter.
Bepoeder de inhoud van de pot met een laagje bloem en roer.
Laat alles 1 min. bakken.
Leg de stukken kortgebakken konijn opnieuw in de pot en schenk het bier erbij.
Voeg ook de mosterd toe.
Roer nog even, zodat er geen ingrediënten vastkleven aan de bodem van de pot en zet het vuur zacht.
Bind de takjes tijm en blaadjes laurier samen met een eindje keukentouw.
Doe het 'bouquet garni' samen met de kruidnagels in de pot.
Voeg een beetje versgemalen peper toe én een bescheiden snufje zout.
Roer het door, zet het deksel op de pot en laat het vlees minstens 1 uur sudderen in de saus (het konijn hoort zo zacht te zijn dat het bijna van de botjes valt).

Witlofsalade.

Bereid het witloofslaatje kort voor de stoofpot van konijn met pruimen gaar is, zodat ze fris en knapperig blijft.
Verwijder het taaie 'kontje' uit elke stronk.
Snipper het witlof zeer fijn en doe de groente in een schaal.
Meng de mayonaise erdoor (gebruik een bescheiden hoeveelheid, zodat er een dun laagje rond elk stukje witlof kleeft.
Proef en werk de salade af met een scheutje natuurazijn, wat versgemalen peper en zout.

Ingrediënten vervolg:

- aardappelkroketjes (diepvries)

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

Bak de aardappelkroketten goudbruin.
Voeg kort voor het serveren een bescheiden scheutje natuurazijn toe aan de pot met konijn en roer het goed door (een kleine hoeveelheid zuur geeft het gerecht een opmerkelijke smaaktoets die proeft naar meer).
Bedien iedereen met een malse konijnenbout, voldoende biersaus met pruimen, een schep frisse witlofsalade en aardappelkroketjes.

Leffe stoof met gepofte krieltjes.



Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: Belgische, Vlaamse
Personen: 4
Sterren: **
Bron: DekaMarkt, Eatertainment.nl

Ingrediënten

30 g boter, room-, ongezouten
1 bouillonblokje, runder-
500 g krieltjes
400 ml Leffe bruin abdijbier
1 el mix voor rundvlees
3 el olie, olijf-
200 g pastinaak
900 g riblappen
2 tk rozemarijn
200 g shiitake
1 sjalot
400 ml water
150 g winterpenen

Bereiding.

Schil de winterpeen en de pastinaak en snijd ze in stukken van 2 cm.
Pel de sjalot en snijd die in halve ringen.
Snijd de riblappen in stukken van 2 cm.
Verhit de boter in een pan en bak de riblappen op een middelhoog vuur in 5 min. rondom goudbruin.
Voeg de winterpeen, pastinaak en sjalot toe en bak die 3 min. mee.
Blus het geheel af met het bier.
Voeg het runderbouillontablet, het water, de mix voor rundvlees en de helft van de rozemarijn toe.
Zorg dat het vlees helemaal onder het vocht staat, voeg evt. extra water toe.
Draai het vuur laag en stoof het geheel 3 uur met de deksel op de pan.
Verwarm de oven voor op 200°C.
Ris de rozemarijn van het resterende takje en snijd die fijn.
Meng de rozemarijn met 2/3 van de olijfolie.
Verdeel de krieltjes over een ovenschaal en verdeel hier de rozemarijnolie over.
Dek de ovenschaal af met aluminiumfolie en plaats de schaal 25 min. in de oven.
Verhit een pan met de resterende olijfolie en bak de shiitake op hoog vuur in 5 min. goudbruin.
Serveer de stoof met de gepofte krieltjes en de shiitake.

Bereidingstijd: 30 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 3 uur
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 724
Eiwit: 51 g
Koolhydraten: 41 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 36 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 15 g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Liefdescocktail.



Menugang: Drank
Keuken: Belgische
Hoeveelheid: 400 ml
Sterren: ***
Bron: Carta, OnsKookboek.be

Ingrediënten

5 aardbeien
15 ml Cointreau
10 ijsblokjes
60 ml rum, witte
30 ml sap, limoen-, vers geperst
1-2 sinaasappels, sap van, vers geperst
½ el suiker, fijne, witte, naar smaak

Bereiding.

Doe de Cointreau, de rum, het limoensap, de aardbeien, de suiker en de ijsblokjes in een keukenmachine.
Vul het aan met het geperste sinaasappelsap tot 400 ml en mix het op hoge snelheid tot de ijsblokjes verdwenen zijn.
Proef en voeg, indien nodig, meer suiker toe en mix opnieuw.
Giet de cocktail in een glas en serveer die met een rietje.

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

Marsepein met chocolade en pistachenoten.



Menugang: Tussen-doortje
Keuken: Belgische
Stuks: 15
Sterren: *
Bron: Sandra Bekkari

Ingrediënten

7 abrikozen, zonder pit, gedroogde
2 el chiazaadjes
100 g chocolade, pure (min. 70% cacao)
1 eiwit
4 el honing, acacia-
1 sch limoensap
250 g meel, amandel-
1 hv pistachenoten, ongezouten

1 rechthoekige oven-schaal met bakpapier (22 x 18 cm)
2 potjes voor de bain-marie

Bereiding.

Hak de abrikozen fijn met een mes.
Doe ze in een mengkom.
Voeg het amandelmeel en de chiazaadjes toe en meng het goed door elkaar.
Voeg het eiwit, de honing en een scheutje limoensap toe.
Meng alles nogmaals goed door elkaar.
Voeg evt. een klein scheutje water toe, mocht het mengsel te droog of niet kleverig genoeg zijn.
Doe het mengsel in een ovenschaal met bakpapier.
Duw het goed aan en strijk het plat met je handen.
Zet het mengsel 15 min. in de koelkast.
Smelt ondertussen de chocolade au bain-marie.
Giet de chocolade uit op de marsepein.
Strijk het uit met een spatel en voeg er de pistachenoten en een snufje fleur de sel aan toe.
Laat de chocolade opstijven in de koelkast.
Snijd het in stukjes en serveer.

Bereidingstijd: 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

Mini-toast kannibaal.



Menugang: Hapje
Keuken: Belgische
Personen: -
Sterren: *
Bron: Carta-Luc

Ingrediënten

- biefstuk, gemalen biefstuk (of filet Americain)
- brood, geroosterd, in driehoekjes
- kappertjes
- peterselie
- saus, Worshestersire-
- tomaat, gepeld, ontpit en in blokjes

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.

Besmeer de brooddriehoekjes zeer rijkelijk met vlees.
Druppel er Worshestersiresaus op.
Versier met tomatenblokjes, kappertjes en een blaadje peterselie.

Roergebakken andijvie.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: Belgische
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Solo.be

Ingrediënten

800 g andijviereepjes, panklare
250 g champignons, in plakjes
- margarine, vloeibare
1 ui, gesnipperd

Bereidingstijd: 10 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.

Roerbak de champignonplakjes en de ui in 2-3 kneepjes vloeibare margarine gaar en bruin. Schep dan de andijviereepjes erbij en roerbak ze 3-4 minuten mee.

Vlaamse ossenlapjes uit de Römertopf.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: Belgische, Vlaamse
Personen: 4
Sterren: *
Bron: -

Ingrediënten

- azijn
¾ l bier, licht of Gueuze Lambic
1 el bloem
75 g boter
1 tn knoflook
1 el mosterd
- nootmuskaat
- peper, versgemalen
500 g runderlapjes, platte, niet te grote
- suiker
250 g uien
- 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.

Bak het vlees en de in dunne ringen gesneden uien in de hete boter licht-bruin.
Strooi de bloem erover en voeg al roerend het bier en de overige ingrediënten toe.
Doe het vleesmengsel over in de natgemaakte Römertopf.
Leg de deksel op de schotel, plaats hem in een koude oven, stel de oven in op 200°C en stoof het gerecht in ca. 2 uur gaar en mals.

Tip:

Serveer het gerecht met gekookte aardappelen.

Zachte nieuwjaarswafeltjes.



Menugang: Gebak
Keuken: Belgische
Hoeveelheid: -
Sterren: **
Bron: Astrid Veltman, Belgische recepten

Ingrediënten

1 kg bloem
500 g boter
6 eieren
500 g suiker, kristal-
2 pk suiker, vanille-
1 snf 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.

Smelt de boter.
Voeg de bloem, de suiker en de eieren toe aan de boter.
Meng het goed door elkaar.
Laat het 12 uur rusten.
Vorm er balletjes van en bak deze in een ingevet wafelijzer.

Gebruikte afkortingen (v2.7).



v2.7

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
cgls	Cocktailglas
cp	Cup(s)
dl	Deciliter
dln	Deel
dp	Dopje
drd	Draadje(s)
drp	Druppel(s)
dsl	Dessertlepel
ds	Doosje
el	Eetlepel (= ½ 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
kblj	Klein blikje
kbs	Klein bosje
kfl	Klein flesje
kg	Kilogram
kkrp	Kropje
kl	Kleine
klnj	Klontje
klnt	Klont
km	Kommetje
knl	Knol
kol	Koffielepel (= 2 tl)
kp	Kopje



v2.7

Afkorting	Betekenis
kpj	Kuipje
kpl	Klein plukje
kpt	Klein potje
krp	Krop
kst	Klein stukje
kstrk	Kleine struik
lgls	Likeurglas
m	Moot
mbl	Miniblikje
ms	Maatschepje
p.p.	Per persoon
par	Partje
pk	Pak
pkj	Pakje
pkt	Pakket
pl	Plak
plj	Plukje
ppj	Pijpje
prt	Portie
pt	Pot
ptj	Potje
rl	Rol
rp	Reep
sch	Scheutje
schf	Schijfje
schl	Schaaltje (150 g)
scht	Scheut
sl	Soeplepel
slg	Slagen
spr	Sprietje
stf	Staafje
stj	Stuk(je)
stk	Stokje
stl	Stengel
strk	Struik
strnk	Stronk
sn	Snee
snf	Snuifje
st	Stuk(s)
tb	Tablet
tf	Toefje
tk	Takje
tl	Theelepel
tn	Teentje
trs	Tros
trsj	Trosje
tub	Tube
vel	Volle eetlepel
vl	Vel
vrk	Vierkantje
vlt	Vingerlengte
voorb.tijd	Voorbereidingstijd
wgls	Wijnglas
zk	Zak(je)


Compressed by
PDF24
https://ruudskookboek.nl