



# *Ruud 's Kookboek*

***Fettucínerecepten / v0.2***

## **Inhoudsopgave.**

<b>Fettucini semplice.....</b>	<b>3</b>
<b>Romige paddenstoelenpasta.....</b>	<b>4</b>
<b>Gebruikte afkortingen.....</b>	<b>5</b>

## Fettucini semplice.



**Menugang:** Hoofdgerecht  
**Keuken:** -  
**Personen:** 6-8  
**Sterren:** \*\*\*  
**Bron:** Carta

---

### Ingrediënten

150 g baconreepjes  
1½ dl bouillon, kippen-  
(of gevogeltefond)  
250 g champignons,  
kastanje-  
400-500 g fettuccini  
150 g kaas, oude,  
geraspte  
600 g kalkoenfilet-  
reepjes  
2 tn knoflook  
- olie, olijf-  
- peper, versgemalen  
4 tk peterselie  
¼ l room, kook-  
2 sjalotten  
1 el tijm, gedroogde  
1½ dl wijn, rode  
- zout

---

### Bereiding.

Snipper de sjalotjes en de tenen knoflook.  
Borstel de champignons schoon en halveer ze.  
Snijd de peterselie fijn.  
Bak in de braadpan in 1 el olie de baconreepjes knapperig.  
Neem ze uit de pan en bewaar ze.  
Schenk 2-3 el olie in de pan.  
Bak hierin de kalkoenreepjes op een hoog vuur mooi bruin.  
Voeg de sjalotjes, de knoflook en de champignons toe en roerbak 5 min.  
Scheep even alles uit de pan in een schaal.  
Schenk de bouillon en de wijn in de pan, roer de aanbaksels los en breng de jus op een hoog vuur aan de kook.  
Roer de room erbij en scheep alles, behalve de baconreepjes met de tijm weer terug in de pan.  
Laat dit 5-10 min. smoren.  
Breng de saus op smaak met zout en versgemalen peper.  
Roer vlak voor het serveren de baconreepjes en de helft van de peterselie door de saus.  
Kook intussen de pasta al dente.  
Doe de fettuccine op de borden, scheep de saus eromheen, scheep er rijk peterselie over.  
Strooi er kaas naar smaak over.

**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

## Romige paddenstoelenpasta.



**Menugang:** Hoofd-  
gerecht  
**Keuken:** -  
**Personen:** 4  
**Sterren:** \*\*\*  
**Bron:** Arla

---

### Ingrediënten

25 g boter  
½ citroen  
500 g fettuccine  
1 tn knoflook  
150 g paddenstoelen,  
bruine  
- peper, versgemalen,  
naar smaak  
250 ml room, kook-  
1 tk rozemarijn  
1 el zout  
- zout, naar smaak

---

**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

---

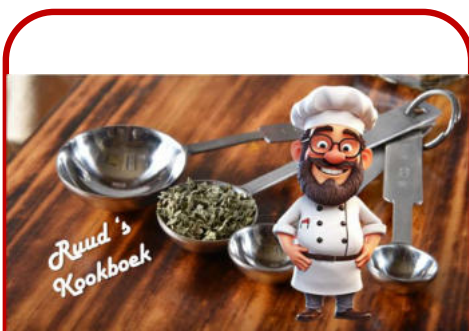
### Bereiding.

Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking in licht gezouten water. Snijd de paddenstoelen in plakjes en snijd de knoflook en rozemarijn fijn. Verhit een koekenpan, voeg de boter toe en laat het sissen. Voeg de paddenstoelen toe en bak ze 2–3 min. op een middelhoog vuur terwijl je roert. Voeg de kookroom en het sap van een halve citroen toe en laat dit ca. 5 min. sudderen op een laag vuur (roer het tussendoor goed door). Voeg de gekookte pasta toe aan de pan en breng het op smaak met zout en versgemalen peper.

### Tip:

Serveer de romige paddenstoelenpasta met een salade van asperges en tomaat.

## Gebruikte afkortingen.



v2.5

Aforting	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
klnj	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
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
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)



<https://ruudskookboek.nl>

*Ik steun..*  *..U ook???*

Het IBAN-nummer van de Stg. Blind Elephant Experience luidt:  
NL63 RBRB 0943 525 756

Compressed by  PDF24