



Ruud 's Kookboek

Saladerecepten-fruit II v0.2

Inhoudsopgave.

Fruitsalade met kaneelsiroop.....	3
Gebruikte afkortingen.....	5

Fruitsalade met kaneelsiroop.



Menugang: Ontbijt-
gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: AllerHande

Ingrediënten:

2 appels (Elstar)
150 g bramen
250 g druiven, witte,
pitloze
2 tl kaneel, gemalen
7,5 g munt, verse
1 el sap, citroen-
2 el siroop, ahorn-
6 vijgen, verse

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.

Meng de kaneel en het citroensap met de ahornsiroop tot een dressing.
Snijd de appels in kwarten.
Verwijder de klokhuizen en snijd de kwarten in blokjes.
Meng de appel met de druiven in een grote schaal en besprenkel ze met de dressing.
Snijd de muntblaadjes fijn en strooi ze over de salade.
Scheep het voorzichtig om.
Snijd de vijgen in partjes en verdeel ze met de bramen over de salade. Serveer de salade direct.

Tip:

Kun je geen verse vijgen (meer) krijgen, dan kan je het recept ook met gedroogde vijgen maken (gebruik dan iets minder).

Bereidingstijd: 15 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 180
Eiwit: 1 g
Koolhydraten: 39 g
w/v suikers: - g
Natrium: 20 mg
Vet: 1 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 0 g
Vezels: 5 g
Groente: - g
Zout: - g

Gemengde fruitsalade met advocaatroom.



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

Ingrediënten:

4 el advocaat
1 blk ananasringen
2 appels, groene
(Granny Smith)
100 g druiven, blauwe
100 g druiven, groene
4 el honing, bloemen-
200 g mascarpone
2 el sap, appel-
2 sinaasappels

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.

Ontdoe de ongeschilde appels van klokhuizen en snijd ze in dunne schijven.
Schil de sinaasappels dik en snijd de partjes tussen de vliesjes uit (vang het sap op).
Haal de druiven van de trosjes.
Snijd de ananasringen in gelijke stukjes.
Roer voor de dressing het opgevangen sinaasappelsap met de honing en het appelsap goed door elkaar.
Giet de dressing over het fruit en schep het om.
Klop de mascarpone met de advocaat luchtig.
Serveer de advocaatroom apart bij de fruitsalade.

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
krrp	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
trs	Trosje
tub	Tube
vel	Volle eetlepel
vl	Vel
vrk	Vierkantje
vlt	Vingerlengte
voorb.tijd	Vorbereidingstijd
wgl	Wijnglas
zk	Zak(je)

