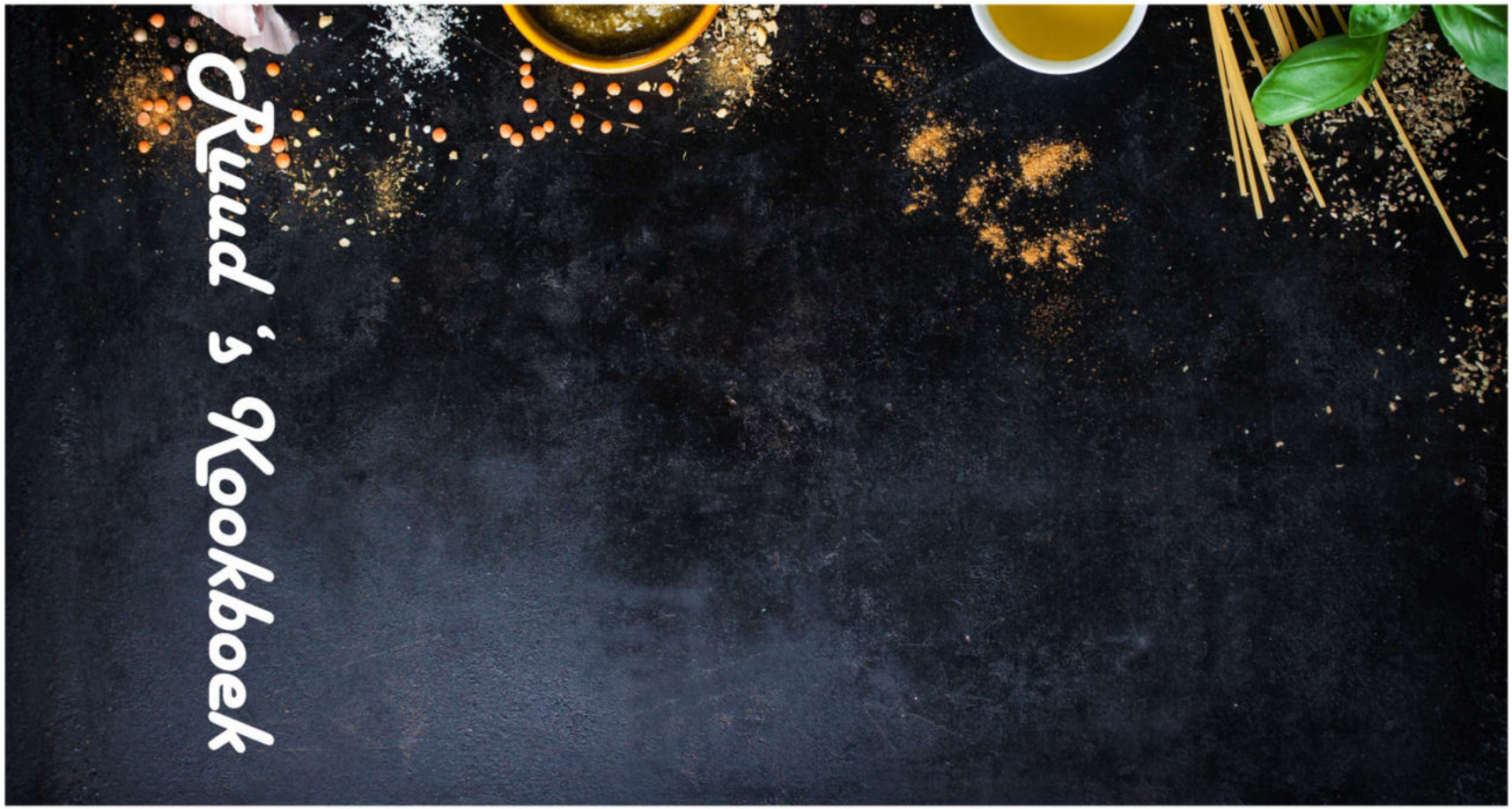


Nagerechten IV v8.5

Inhoudsopgave.

Aardbei-mascarponetrifle. 4
Aardbei-rabarbercrumble. 5
Aardbeien en meloenbolletjes in honing-citroensaus en cantuccini. 6
Aardbeien in vanille-sinaasappelwodka. 7
Aardbeien-marshmellowspiesjes. 8
Aardbeiensoep met zomerfruit, ijs en slagroom. 9
Abrikozenballetjes. 10
Ananas Annabelle 11
Appel-Stiltonstrudel met portsausje. 12
Appel kaneel trifle in een glaasje. 13
Appelballen. 14
Appelcrumble van de BBQ. 15
Appelschotel. 16
Avocado-ijs II. 17
Bakbananen in rode palmolie. 18
Barongko - banaan met kokosmelk in bananenblad. 19
Bitterkoekjesijs met aardbeien (magnetron). 20
Canadese koffie. 21
Castagnole di ricotta - ricotta-beignets. 22
Chai-stoofperen met karamel, mascarpone en koekkruim. 23
Chocolade-vlaflip. 24
Chocoladebrowniespookjes. 25
Chocoladecrêpes met warme kersen. 26
Citroen ijs met blauwe bessen saus. 27
Citrussalade met room-yoghurt. 28
Crêpes à la Gundel I. 29
Crêpes au gingembre (gevulde, zoete flensjes). 30
Deconstructed crumble met appels en peren. 31
Dekselse wafels. 32
Drijvende eilanden. 33
Eiwitrijke havermout wafels. 34
Eton mess II. 35
Frambozenclafoutis. 36
French coffee. 37
Gebakken banaan. 38
Geflambeerde bananen. 39
Gemarineerde aardbeien met mascarponeroom. 40
Gevulde appels (magnetron). 41
Gevulde chocolade-wentelteefjes. 42
Gevulde pepernoten. 43
Granita van kruisbes met munt. 44
Granité. 45
Griezelige chocolademousse. 46
Hangop met rood fruit. 47
Hemelse modder met slagroom en krokante amandelen. 48
Herfstige tiramisu met mandarijnen. 49
Huisgemaakte aardbeien-basilicum ijs. 50
Iced oat maple latte. 51
IJscoupe met dadels, vijgen en gember. 52
IJsjes met aardbei, munt en citroenlimonade. 53
Italiaanse gebakjes met wijn en dadelcrème. 54
Keizerinnenrijst I. 56
Khan um kluk - Thaise kokosflensjes I. 57
Kheer (rijstpudding). 58
Knoflook-appelclafoutis. 59
Krokant beursje met St. Bernardus-kaas en gekarameliseerde peren. 60
Kruidnoten tiramisu met Licor 43 Orochata. 61
Lackmans - lacquemants. 62
Mangosoep met limoenyoghurt. 64
Mangosorbet. 65
Margarita ijsjes. 66
Mysterieuze appels (Römertopf) 68

MonChou-slagroom toetje.....69
Omeletrolletjes met krab, sushistijl.....70
Paashaas kwarktaartjes. 72
Peer brûlée. 73
Peren met ijs en chocoladesaus. 74
Quesillo - Venezolaans melktoetje. 75
Roedjak manis - Indonesische fruitsalade III. 76
Sinaasappel-kwarkijsjes met perzik. 77
Sinaasappelkoffie II. 78
Slanke dame blanche. 79
Speculaasijs. 80
Speculaasshake. 81
Tao sha kuopan - rode pasta pancakes. 82
Torta di noci svizzera - Zwitserse walnotentaart. 83
Tropische fruitsalade met advocaatroom. 85
Vanille milkshake. 86
Wentelteefjes met marmelade en Schotse room. 87
Wijngelei met vruchten (magnetron). 88
Yoghurt panna cotta met kersenjelly. 89
Yoghurtijs met citroen. 90
Yoghurtijs met munt. 91
Zandwafels. 92
Zwarte kersen yoghurt met vla en cruesli. 93
Gebruikte afkortingen (v2.6). 94

Aardbei-mascarponetrifle.



Menugang: Gebak, na-gerecht
Keuken: -
Personen: 6
Sterren: *
Bron: AllerHande 2000-12, Carta

Ingrediënten

500 g aardbeien
100 g Cantuccini koekjes
2 el Cointreau
4 el jam, aardbeien-
100 g lange vingers
250 ml mascarpone
250 ml room, slag-
50 g suiker, poeder-
- suiker, poeder-, uit strooibus

- lage schaal van 24x24

Bereidingstijd: 30 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 555
Eiwit: 6 g
Koolhydraten: 48 g
w/v suikers: - g
Natrium: 65 mg
Vet: 36 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 20 g
Vezels: 2 g
Groente: - g
Zout: - g

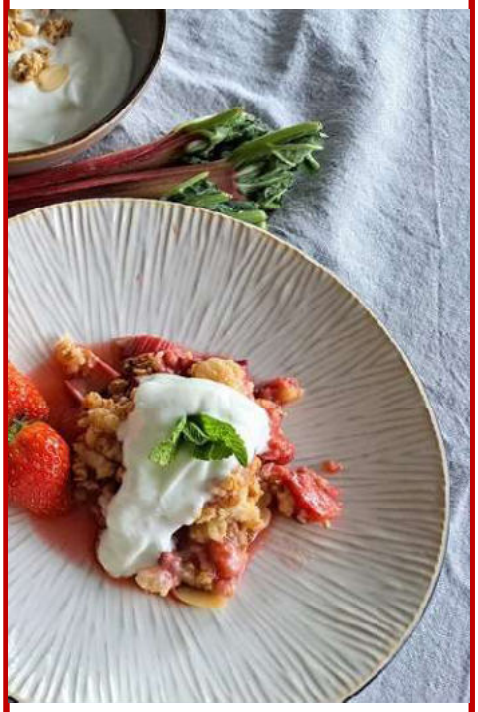
Bereiding.

Klop de slagroom met de suiker in een kom stijf.
Meng de mascarpone door de slagroom.
Roer de aardbeienjam los en schep het door het roommengsel (niet gladroeren).
Was de aardbeien en maak ze schoon.
Snijd de helft van de aardbeien in plakjes en halveer de andere helft.
Leg de lange vingers op de bodem van de schaal en besprenkel ze licht met de sinaasappellikeur.
Verdeel 1/3 van het roommengsel over de lange vingers.
Verdeel de aardbeiplakjes erover en de helft van het achtergebleven roommengsel.
Hak de Cantuccini koekjes grof en strooi het kruim erover.
Verdeel de rest van het roommengsel over de Cantuccini.
Garneer het met halve aardbeien en bestrooi het met poedersuiker.
Zet de schaal tot gebruik in de koelkast.

Tip:

Dit gerecht kan ca. 1 dag van tevoren bereid worden.
Bewaar het in de koelkast tot gebruik.

Aardbei-rabarbercrumble.



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

Ingrediënten

200 g aardbeien
500 g bloem
45 g boter, room-
1 el honing
60 g muesli met noten
200 g rabarber
40 g suiker, basterd-, witte
4 el yoghurt, Griekse

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 175°C.
Was de rabarber en snijd de stelen in stukjes van ca. 1 cm.
Maak de aardbeien schoon en snijd ze in stukjes (de kleine mogen doormidden en de grotere in 4en).
Doe rabarber en aardbei in de ovenschaal, schenk de honing erover en schep het goed om.
Doe de bloem met de suiker in een mengkom.
Snijd de koude boter in kleine blokjes en doe ze in een kom bij de bloem.
Maak met je vingers kruimels van het geheel.
Schep dan de krokante muesli door de kruimels en verdeel het crumble deeg over het fruit.
Bak de aardbei/rabarber crumble ca. 18 min. in het midden van de oven gaar.
Zet de oven uit, de ovendeur open maar laat de crumble nog 1-2 min. in de oven staan.
Haal de ovenschaal uit de oven en laat de crumble nog 'n ½ uurtje afkoelen.
Serveer de crumble lauwwarm (tot koud) met 1 el Griekse yoghurt.

Bereidingstijd: < 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

Aardbeien en meloenbolletjes in honing-citroensaus en cantuccini.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Astrid Veltman, Foodconsult, Receptenplein.nl

Ingrediënten

250 g aardbeien
1 zk cantuccini
1 citroen, grote
- honing
1 l ijs, room-
1 meloen, rijpe
½ l room, slag-
4 zk suiker, vanille-

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 halveer de grote exemplaren.
Schep met een meloenbolletjeslepel bolletjes uit de meloen, doe die in een schaal en voeg de aardbeien toe.
Zoet het fruit met 2 zakjes vanillesuiker.
Pers de citroen uit en voeg de honing aan het sap toe.
Meng dit tot het geheel mooi vloeibaar is; voeg zo nodig honing toe tot een zuurzoete saus is ontstaan.
Schenk de saus over het fruit, meng alles goed en zet de schaal ± 2 uur in de koelkast.
Klop de slagroom met 2 zakjes vanillesuiker en 1 flinke lepel honing stijf.
Leg op ieder bord een plak of bolletje ijs en schep er het fruit met voldoende saus omheen.
Schep de slagroom op het ijs.
Geef de cantuccini er apart bij.

Info:

Cantuccini zijn Italiaanse amandelkoekjes.



Cantuccini

Aardbeien in vanille-sinaasappelwodka.



Menugang: -
Keuken: -
Hoeveelheid: 1 l
Sterren: *
Bron: AllerHande 1999

Ingrediënten

600 g aardbeien, mooie kleine
250 g kandijklontjes, witte
1 sinaasappel
3 vanillestokjes
± 4 dl wodka

- keukenpapier
2 potten, (weck-), ½ l
- soda
1 theedoek, schone (zonder wasmiddelen-luchtjes)

Bereiding.

Was de (weck)potten af in heet water met soda, spoel ze goed af met heet water en laat ze omgekeerd op een schone theedoek uitlekken.

Boen de sinaasappel schoon en schil de schil eraf in stukken van 4 cm.
Halveer de vanillestokjes en snijd ze in de lengte open.
Was de aardbeien en verwijder de kroontjes.
Dep de aardbeien droog met keukenpapier.
Doe de aardbeien in de potten en strooi de kandij ertussen.
Doe de schil en vanillestokjes ertussen.
Schenk de wodka tot 1 cm onder de rand.
Sluit de potten goed af en laat ze 4-6 weken staan.

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-marshmellowspiesjes.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Carta-Dick, KitchenMom.nl

Ingrediënten

500 g aardbeien
1 zk marshmellows
- satéstokjes

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.

Was de aardbeien, laat ze in een vergiet goed uitlekken en dep ze voorzichtig met keukenpapier droog.
Verwijder de kroontjes en steek om en om een aardbei en een marshmellow aan stokjes.
Rooster ze 5 min. boven de BBQ of hap ze gewoon zo lekker weg.

Aardbeiensoep met zomerfruit, ijs en slagroom.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 6-10
Sterren: *
Bron: Koken met een twist

Ingrediënten

1 kg aardbeien
2 el citroensap
- frambozen, blauwe bessen en/of bramen
- ijs, schep-, aardbeien
- munt, verse
200 ml room, slag-
30 g suiker
100 g suiker
100 ml 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.

Was de aardbeien kort en verwijder de kroontjes.
Pureer de aardbeien samen met het water, het citroensap en 100 g suiker met een staafmixer of blender.
Zet deze soep nu 30 min. in de koelkast.
Klop de slagroom met 30 g suiker.
Giet de aardbeiensoep in diepe borden.
Schep een bolletje ijs in het midden.
Verdeel het fruit over de borden.
Spuit een rozetje slagroom op het ijs en garneer het met 2 verse blaadjes munt.

Abrikozenballetjes.



Menugang: Hapje, na-gerecht, tussendoortje
Keuken: -
Stuks: 20
Sterren: **
Bron: Voedingscentrum

Ingrediënten

250 g abrikozen, gedroogde
50 g hazelnoten, ongezouten

Bereidingstijd: 10-15 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 50
Eiwit: 1 g
Koolhydraten: 8 g
w/v suikers: 7 g
Natrium: - mg
Vet: 2 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 0 g
Vezels: 2 g
Groente: - g
Zout: <0,1 g

Bereiding.

Deze balletjes van abrikozen en hazelnoten zijn een heerlijk hapje. Ideaal om met kinderen te maken of om te trakteren.

Bak de hazelnoten lichtbruin in een droge koekenpan.
Laat ze afkoelen op een bord.
Hak de hazelnoten in een keukenmachine of met een staafmixer grof.
Maal de abrikozen in de keukenmachine of met een staafmixer klein. Voeg de hazelnoten toe en maal het samen nog een paar seconden.
Vorm er 20 balletjes van.
Leg ze in bonbonpapiertjes.

Tip:

Vervang de abrikozen eens door dadels.

Ananas Annabelle .



Menugang: Bij-, na-gerecht
Keuken: -
Personen: 6-8
Sterren: **
Bron: Culinair Kookboek

Ingrediënten

1 ananas, verse
3 el boter
4 el likeur, bananen-
- room, slag-
2 ael suiker
- suiker, vanilla-

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.

Klop de slagroom stijf met wat vanillesuiker.
Schil de ananas.
Snijd de ananas in plakken van ongeveer 3 cm.
Snijd het midden er met een scherp mes cirkelvormig uit.
Laat de boter smelten.
Bestrijk de schijven ananas met boter.
Grill de ananasschijven 4 minuten op het geoliede grillrooster.
Bestrijk de schijven ananas nogmaals met boter.
Bestrooi de schijven ananas met suiker.
Laat de schijven ananas nog eens 4 minuten grillen.
Bestrooi de ananas met de rest van de suiker.
Druppel de likeur op de ananasschijven.
Vul het midden van de ananasschijven met een toef slagroom.

Tips:

- **Zeer geschikt als dessert.**
- **Lekker bij wild, gevogelte en gegrilde biefstuk.**

Appel-Stiltonstrudel met portsausje.



Menugang: Gebak, nagerecht
Keuken: -
Personen: 10
Sterren: *
Bron: Astrid Veltman

Ingrediënten

2 appels, kleine, geschilde, in blokjes
1 appel, rode
100 g boter, gesmolten
2 el citroensap
10 vl filodeeg, ontdooid
225 g kaas, Stilton-, grof verkruimeld
100 g meel, paneer-
- peper, versgemalen
- tijmpoeder
- zout

Voor het portsausje:

1 tl cranberrycompote
1½ dl port
- sap, citroen-
1 tl suiker



Stiltonkaas

Bereiding.

Doe de blokjes appel, het citroensap, de Stiltonkaas, een snuifje tijmpoeder en versgemalen peper en zout in een kom en schep alles goed door elkaar.
Verwarm de oven voor op 175°C en bekleed de bakplaat met bakpapier.
Leg een vochtige theedoek op het aanrecht.
Spreid 2 vellen filodeeg op de theedoek uit en bestrijk die met gesmolten boter.
Bestrooi ze licht met paneermeel.
Spreid hierop weer 2 vellen filodeeg uit, bestrijk ze met gesmolten boter en bestrooi ze met paneermeel.
Herhaal deze handeling nog 3 keer (houd wat boter en paneermeel achter).
Verdeel het appel-Stiltonmengsel over het deeg (laat de rand vrij) en rol het deeg en de vulling met behulp van de theedoek op.
Leg de strudel met de naad naar onder op de bakplaat.
Bestrijk de bovenkant met de rest van de gesmolten boter en bestrooi die met de rest van het paneermeel.
Laat de strudel in het midden van de oven in 30-35 min. gaar worden.
Steek met een ster-uitsteekvormpje 4 sterretjes uit de rode appel.
Snijd van de strudel 4 schuine plakken en leg die op 4 borden.
Bewaar de rest van de strudel koel.
Verwarm de strudel dan 15 min. in een voorverwarmde oven van 225°C.

Portsausje:

Doe de port, de cranberrycompote en de suiker in een steelpannetje en laat het in 2 min. iets inkoken.
Breng het op smaak met enkele druppels citroensap.
Verwarm het sausje vlak voor het serveren nog een keer.

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

Appel kaneel trifle in een glaasje.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: *
Bron: Anny en Hay Philipsen

Ingrediënten

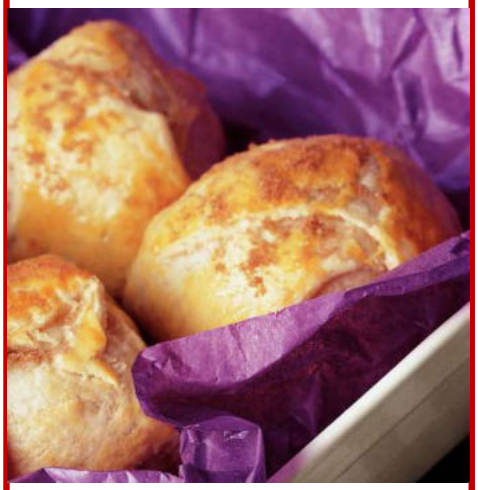
1 appel
- boter, room-, om te bakken
½ tl kaneel
100 g koekkruimels (Bastonge)
1 tl kruiden, koek-
100 g mascarpone
100 ml room, slag-
20 g suiker, basterd-, bruine
15 g suiker, poeder-

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.

Schil de appels en snijd ze, zonder klokhuis, in blokjes.
Doe een beetje boter of olie in een koekenpan en zet die op het vuur.
Doe de appelblokjes en de kaneel in de verwarmde pan.
Bak de appelblokjes langzaam gaar tot ze zacht zijn.
Voeg de suiker toe aan de appelblokjes om ze te laten karameliseren; haal de pan vervolgens van het vuur.
Klop de slagroom stijf en roer er de poedersuiker en koekkruiden door.
Roer vervolgens eerst de mascarpone goed door en mix het dan met de slagroom.
Bouw de appel kaneel trifle als volgt op: appelblokjes, koekkruimels of appel crumble, mascarpone crème.
Herhaal dit tot de glaasjes gevuld zijn en eindig met een laagje van de crème.
Zet de glaasjes minstens 2 uur koel weg om op te stijven.

Appelballen.



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

Ingrediënten

4 appels, hand-, kleine
4 pl bladerdeeg (diep-vries)
1 el bloem
1 tl citroenrasp
½ tl kaneelpoeder
4 el rozijnen
1 el suiker, basterd-, bruine

Bereidingstijd: 45 min.
Grill-/oventijd: 25 min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 380
Eiwit: 4 g
Koolhydraten: 44 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 21 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 200ºC of op gas-ovenstand 4.
Verspreid de plakjes bladerdeeg over het aanrecht en laat ze in ca. 5 min. ontdooien.
Schil de appels en haal met een appelboor de klokhuizen eruit.
Schep de rozijnen, de citroenrasp, de kaneel en 1/2 el basterdsuiker door elkaar.
Strooi wat bloem op het aanrecht.
Rol met een deegroller de plakjes bladerdeeg iets groter (15x15 cm).
Zet de appels in het midden van de plakjes.
Vul het gat van de appels met het rozijnenmengsel.
Smeer met het kwastje wat water op de randen van het bladerdeeg.
Vouw de punten naar elkaar toe en plak ze boven op elke appel aan elkaar vast.
Smeer het deeg in met wat water en strooi 1 el basterdsuiker op de appels.
Leg bakpapier op de bakplaat en zet de appels erop.
Zet de bakplaat in het midden van de oven en bak de appelballen in ca. 25 min. gaar en een beetje bruin.

Appelcrumble van de BBQ.



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

Ingrediënten

4 appels (Elstar of Goudreinet)
100 g bloem, tarwe-
125 g bosvruchten (diepvries)
75 g boter, room-, koude
½ citroen, sap en rasp van
1 mp kaneelpoeder
60 g Pecannoten
4 el siroop, ahorn- (of honing)
50 g suiker, basterd-, witte

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.

Bereid de BBQ voor op indirect grillen.
Verwarm de oven voor tot 175°C.
Schil de appels, snijd ze in partjes en haal het klokhuis eruit.
Doe de appelpartjes met het kaneelpoeder, de honing, de bosvruchten en het citroensap en -rasp in de skillet.
Hak de pecannoten fijn en voeg 2 el noten toe aan de appelpartjes.
Plaats de skillet op de BBQ en smoor ca. 15-20 min. tot de appelstukjes net uit elkaar vallen.
Snijd de roomboter in kleine blokjes.
Meng de resterende pecannoten, de boter, de bloem, de suiker en een snufje zout met je handen in een kom.
Verdeel het over een bakplaat met bakpapier en bak het ca. 10-15 min. in de oven.
Verdeel de crumble over het appelmengsel en serveer het direct.

Tips:

- **Indirect barbecueën (low & slow) creëert een oven-effect waarbij het gerecht niet direct boven de hittebron, maar ernaast gaart. Dit bereik je door kolen aan één kant te plaatsen of, bij gas-BBQ's, de branders aan één zijde uit te laten. Het is perfect voor grote stukken vlees of langzame garing.**
- **Laat de appel compote afkoelen en serveer in lege conservenblikjes die je natuurlijk heel goed hebt afgewassen.**

Appelschotel.



Menugang: Gebak, na-gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Marc Auwers

Ingrediënten

25 g amandelen, geschaafde
500 g appels, moes- (goudreinetten)
75 g boter
1 citroen
1 ei
150 g meel, bak-, zelf-rijzend
1 el melk
75 g suiker
75 g suiker, basterd-, witte
- suiker, poeder-

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.

Boen de citroen schoon en rasp de gele schil er dun af.
Schil de appels en snijd ze in stukjes.
Vet een wijde ovenschaal (inhoud ca. 1½ liter) in.
Verdeel de appelstukjes over de bodem.
Strooi de suiker en de geraspte citroenschil erover.
Klop in een kom de boter en de basterdsuiker met de handmixer in ca. 5 min. tot een lichte romige massa.
Klop het ei erdoor.
Spatel het zelfrijzend bakmeel er luchtig door en roer de melk erdoor.
Strijk het beslag over de appels uit.
Strooi de amandelen erover.
Bak de schotel in de oven in ca. 45 min. goud-bruin en gaar.
Haal de schotel uit de oven en strooi er poeder-suiker over.
Serveer de appelschotel lauwwarm.

Tip:

Lekker met vanillevla of half stijfgeklopte room.

Avocado-ijs II.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: Ruud 's Kook-schrift

Ingrediënten

3 avocado's, rijpe, gehalveerd, ontpit
1-3 citroenen, het sap van (òf van 2 limoenen)
½ l room, koffie-
100 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.

Schep het vruchtvlees uit de avocadoschillen.
Maak van het vruchtvlees samen met de suiker en het sap van de citroenen of limoenen een gladde puree.
Roer de room door de puree.
Schenk de puree in de ijsmachine.
Laat de puree bevriezen.

Tip:

Serveer het ijs in de lege bevroren avocadoschillen.

Bakbananen in rode palmolie.



Menugang: Nagerecht
Keuken: Angolese
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Receptengalerie.nl

Ingrediënten

4 bananen, bak-, bijna rijp
½ tl kaneel
2 el olie, palm-, rode
½ kp suiker, bruine

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.

Pel de bakbananen en snijd ze in schijfjes van dezelfde dikte.
Verhit de olie in een grote koekenpan en bak er de schijfjes bakbanaan in tot ze goudbruin zijn (ca. 3 min.).
Voeg de bruine suiker en de kaneel toe en roer tot de schijfjes bakbanaan ermee bedekt zijn.

Tip:

Lekker als topping bij vanille-ijs/-vla of met wat slagroom erop.

Barongko - banaan met kokosmelk in bananenblad.



Menugang: Nagerecht
Keuken: Indonesische
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Tirta Sulamit

Ingrediënten

250 g banaan (gewone)
10 bananenbladeren (20x20 cm)
1 ei
100 ml melk, kokos-
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.

Zet een stoompan klaar.
Prak de banaan in een kom en meng de kokosmelk, het ei en de suiker erdoor.
Snijd of knip de bananenbladeren in vierkantjes van 8x8 cm.
Was de bladeren en droog ze goed af.
Verdeel een kwart van het banaanmengsel over een vierkant stukje bananenblad en vouw het dicht tot een pakketje.
Zet het vast met een houten prikkertje.
Maak in totaal 4 pakketjes en leg ze in het mandje van de stoompan.
Stoom de pakketjes gaar in 25 min.
Haal de pakketjes uit de stoompan, laat ze afkoelen en leg ze dan in de koelkast om ze door en door koud te laten worden.
Serveer ze gekoeld.

Bitterkoekjesijs met aardbeien (magnetron).



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: AllerHande 1997, Receptenplein.nl

Ingrediënten

250 g aardbeien
2 el Amaretto di Saronno
4 bitterkoekjes
½ l ijs, room-, vanille
3 el sinaasappelsap
- slagroom (spuitbus)

- ijsbolletjeslepel
4 ijscoupes, wijde (ca. 3 dl)
- magnetronschaal (ca. ½ l)
- magnetronschaal (ca. 1 l)

Voorbereiding.

Knip de bitterkoekjes boven een kleine schaal in stukjes.
Schep er de Amaretto en het sinaasappelsap door.
Verwarm het 1 min. op vol vermogen (700 Watt) in de magnetron.
Schep het opnieuw door en laat het iets afkoelen.
Laat in een andere schaal het ijs onafgedekt op half vermogen (350 Watt) in 1-2 min. zacht worden.
Schep het bitterkoekjesmengsel erdoor.
Laat het ijs in de diepvries in 1-2 uur bevriezen.
Was intussen de aardbeien, verwijder de kroontjes en halveer ze.

Bereiding.

Schep het bitterkoekjesijs met de bolletjeslepel in de coupes.
Verdeel er de aardbeien over.
Garneer ze met een flinke toef slagroom..

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

Canadese koffie.



Menugang: Drank, na-gerecht
Keuken: Canadese
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Julian Arm

Ingrediënten

7½ dl koffie, zwarte, sterke
2½ dl room, slag-
4 el siroop, ahorn-
0,6 dl siroop, ahorn-
1,2 dl whisky (Rye)

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 met de 4 el ahornsiroop.
Verdeel de whisky en de overige ahornsiroop over 4 verwarmde glazen.
Giet de koffie bij de whisky (laat een rand van 3 cm over).
Vul de koffie aan met het slagroommengsel.

Castagnole di ricotta - ricotta-beignets.



Menugang: Hapje, nagerecht, snack
Keuken: Italiaanse
Stuks: 16
Sterren: **
Bron: Boodschappen.nl

Ingrediënten

1 tl bakpoeder
50 g bloem
1 ei
- olie, zonnebloem-, om te frituren
250 g ricotta
1 sinaasappel, rasp van
1 el suiker
2 el suiker, om te bestrooien
½ zk suiker, vanille-

- chocolade, voor erbij (evt.)
- jam, voor erbij (evt.)

Bereiding.

Meng de bloem met het bakpoeder in een kom . Voeg 1 el suiker, de vanillesuiker, de ricotta, de sinaasappelrasp en het ei toe en mix het tot een egaal mengsel.
Verhit een laag zonnebloemolie in een diepe koekenpan tot 170ºC.
Schep met 2 eetlepels een bolletje beslag uit de kom, laat het in de olie zakken en bak het ca. 2-3 min.
Bak zo ook de rest van de beignets.
Laat de balletjes even afkoelen op keukenpapier en rol ze dan door wat suiker.
Serveer ze evt. met gesmolten chocolade of jam erbij.

Tip:

De Italianen eten deze beignets traditioneel tijdens de Carnaval.

Bereidingstijd: 30 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 75
Eiwit: 2 g
Koolhydraten: 6 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 5 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 2 g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Chai-stoofperen met karamel, mascarpone en koekkruim.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Boodschappen.nl, DekaMarkt, Hoogvliet

Ingrediënten

4 zk Chai Tea
1 kaneelstokje
4 koekjes (Jan Hagel)
250 g mascarpone
4 peren, stoof- (bijv. Gieser Wildeman)
4 el saus, dessert-, karamel
1 steranijs
40 g suiker, kristal-

Bereidingstijd: 25 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 150 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 474
Eiwit: 6 g
Koolhydraten: 39 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 33 g
w/v verzadigd: 21 g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Gebruik een pan met deksel waarin de peren dicht naast elkaar passen.
Breng in deze pan de kaneel, de steranijs, de theezakjes, de suiker en 500 ml water aan de kook.
Laat het 10 min. op een lage stand trekken.
Schil intussen de peren, maar laat de steeltjes zitten.
Verwijder de theezakjes en zet de peren in de pan.
Vul het aan met water als de peren nog niet onder staan.
Breng het aan de kook en laat het in 2 uur met het deksel schuin op de pan zachtjes gaar stoven.
Neem de pan van de warmtebron en laat de peren 30 min. afkoelen in het kookvocht.
Haal de peren uit het kookvocht en snijd ze vanaf de onderkant in plakjes, maar laat de bovenkant vastzitten, zodat je ze als waaiers kunt uitleggen.
Hak de koekjes grof.
Verdeel de mascarpone en peerwaaiers over bordjes.
Besprenkel ze met de dessertsaus en bestrooi ze met het koekkruim.

Chocolade-vlaflip.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: *
Bron: Koken en eten in Baambrugge

Ingrediënten

Voor de vanillevla:

200 ml melk, volle
50 ml room, slag-
1/2 vanillestokje
15 g suiker
10 g maïzena
1 eidooier
1 snf zout

Voor de chocoladevla:

200 ml melk, volle
50 ml room, slag-
1/2 vanillestokje
25 g suiker
15 g cacaopoeder
10 g maïzena
1 eidooier

Voor de chocoladesaus:

100 ml room, slag-
80 g chocolade, pure, fijngehakt

Bereiding.

Vanillevla:

Breng de melk en de slagroom tegen de kook aan.
Snijd het vanillestokje open, schraap de merg eruit en roer het halve stokje en de merg door de melk.
Laat dit 10 min. trekken op een laag vuur.
Verwijder het vanillestokje.
Klop ondertussen de eidooier met de maïzena, de suiker en een snufje zout.
Roer een paar eetlepels hete melk erdoor en giet dit bij de rest van de hete melk.
Laat het op een laag vuur in 1-2 min. binden.
Schenk de vla in een schaaltje en dek dit af met plastic folie om een velletje tegen te gaan.

Chocoladevla:

Doe hetzelfde als bij de vanillevla, maar klop dan ook de cacao door de eidooier.

Chocoladesaus:

Verwarm de slagroom, neem de pan van het vuur en laat de chocolade er al roerend in smelten.

Serveren:

Neem 2 glazen en maak laagjes met de chocoladevla, de chocoladesaus en de vanillevla.

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

Chocoladebrowniespookjes.



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

Ingrediënten

140 g bloem
250 g boter
100 g cassonade, donkere
150 g chocolade, pure
4 eieren
1 pk fondantpasta, witte
200 g suiker
- suikeroogjes
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.

Klop de eieren en de suiker tot een homogene massa met een elektrische handmixer.
Smelt de chocolade en de boter en meng ze bij de opgeklopte eieren (roer het mengsel goed om.
Zeef de bloem hierbij en roer het deeg voorzichtig een laatste keer om.
Giet het deeg in cakevormpjes en bak ze 25 min. op 170°C.
Rol tijdens het afkoelen van de cake de fondantpasta met de deegrol uit en steek er ronde vormen van 10 cm. uit.
Leg ze over de brownies in de vorm van een spook.
Kleef de oogjes erop en teken er een mond met de stift op.
Serveer de spookjes op een stokje.

Tip:

Je kunt evt. wat droogijs in een schaal doen en er wat water overgieten voor een spooky rookeffect bij het serveren.

Chocoladecrêpes met warme kersen.



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

Ingrediënten

ca. ½ el allesbinder (of aardappelzetmeel)
25 g amandelschaafsel
75 g bloem
50 g boter, gesmolten
½ el cacaopoeder
75 g chocolade, pure, geraspt
½ ei
½ pt kersen, zonder pit (à 700 ml)
165 ml melk

Bereidingstijd: 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

Bereiding.

Klop de bloem, de cacao, de melk, het halve ei, de helft van de gesmolten boter en een snufje zout tot een glad beslag.
Houd het beslag apart.
Verwarm de kersen met sap.
Meng ca. ½ el allesbinder met ½ el water en bind de kersen ermee.
Houd de kersen warm.
Rooster het amandelschaafsel in een droge, hete koekenpan.
Schep de helft van de chocolade door het beslag.
Verwarm een ingevette koekenpan en schep een soeplepel met beslag in de pan.
Zorg dat je het beslag snel laat uitlopen en bak het 1 min. aan de ene kant en een halve min. aan de andere kant.
Bak zo 4 crêpes.
Vouw de crêpes in vieren.
Serveer er 2 per persoon met de warme kersen ernaast.
Bestrooi ze met de rest van de chocolade en de amandelen.

Citroen ijs met blauwe bessen saus.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Koken met een Twist

Ingrediënten

1 citroen, sap van
600 g bessen, blauwe
4 eieren
750 ml room, slag-
375 g suiker, fijne
3 el suiker
1 zk suiker, vanille-
3 tl vanille-aroma

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.

Rasp de citroenschil en pers de citroen uit.
Scheid de eieren.
Klop het eiwit zo stijf als kan, maar voeg halverwege 125 g suiker toe.
Klop de eidooiers met de vanille en evt. citroensap en geraspte citroenschil met de rest van de suiker zo stijf mogelijk.
Klop de slagroom stijf.
Voeg het eiwit beetje bij beetje bij het eigeel en klop het even goed door.
Voeg dan de slagroom toe (als je er chocola bij wilt doen kun je dat nu dook toevoegen).
Doe het geheel in bakken en zet het een nacht in de diepvries.

De blauwe bessen saus:

Laat de blauwe bessen in een pan met 300 cc water inkoken.
Voeg de 3 el. suiker en het zakje vanillesuiker toe.
Laat dit vervolgens tot saus-dikte inkoken.
Haal dit door een zeef zodat de pitjes er uit zijn.

Serveren:

Schep een bolletje ijs in een schaaltje en schenk er de blauwe bessensaus overheen.

Citrussalade met room-yoghurt.



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

Ingrediënten

100 g Crunchy Muesli 4 Noten
2 grapefruits
1 limoen
250 ml room, slag-
2 sinaasappels
30 g suiker, poeder-
300 g yoghurt, Griekse

Bereidingstijd: 15 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 512
Eiwit: 8 g
Koolhydraten: 38 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 35 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Snijd met een scherp mes de schil van de sinaasappels en de grapefruits tot op het vruchtvlees.
Snijd dan de partjes tussen de vliesjes uit.
Boen de limoen schoon onder stromend water en rasp de schil.
Voeg de rasp samen met 15 g poedersuiker toe aan de partjes.
Klop de slagroom met de rest van de poeder-suiker stijf en spatel hier de yoghurt door.
Schep de roomyoghurt in 4 schaaltjes.
Verdeel het citrusfruit erover en garneer het met de crunchy muesli.

Crêpes à la Gundel I.



Menugang: Nagerecht
Keuken: Hongaarse
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Culinaire kalender 2004, ReceptenGalerie.nl

Ingrediënten

4 flensjes, dunne

Voor de vulling:

1 snf kaneel
1 dl room, slag-
2 el rozijnen
2 el rum
1 el sinaasappelschil, gekonfijte
40 g suiker
50 g walnoten, gepelde, grofgehakt

Voor de saus:

1 ael bloem
10 g boter
10 g cacaopoeder
50 g chocolade, puur
1 eidooier
1 dl melk
2 el rum
40 g suiker
1 vanillestokje

Bereiding.

Week de rozijnen en de gekonfijte sinaasappelschil enkele uren in de rum.
Breng de slagroom aan de kook.
Voeg de walnoten, de uitgelekte rozijnen, de sinaasappelschil, de suiker en de kaneel toe en kook het in tot vladikte.
Laat het wat afkoelen.
Vul er de dunne flensjes mee en rol die op of vouw ze dubbel.
Leg ze apart.
Splijt het vanillestokje en schraap er wat merg uit.
Doe de merg bij de melk en verwarm die.
Los er de suiker in op en laat er de chocolade in smelten.
Roer de cacao los met de bloem en de eidooier.
Meng er wat van de melk door.
Voeg het dan bij de rest van de melk in de pan.
Breng het al roerend aan de kook.
Draai het vuur uit en roer er de boter en de rum door.
Verwarm de flensjes in de oven of in een koekenpan en serveer ze warm met warme chocoladesaus.

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.

Bereidingstijd: 50 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

Crêpes au gingembre (gevulde, zoete flensjes).



Menugang: Na-, tussen-gerecht
Keuken: Franse, Indiase
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Ben J. Kuyper

Ingrediënten

300 g bloem
- boter
25 g djahé
2 eieren
200 g gember
2 dl gembersiroop
4 dl melk
75 g suiker
- 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.

Maak van de gezeefde bloem, de melk, de suiker, het zout en de eieren op de gewone wijze een beslag.
Voeg aan dit beslag de fijngehakte gember toe.
Bak nu dunne flensjes van het beslag
Rol de flesjes op en leg ze op een schotel.
Besprenkel ze vervolgens met gembersiroop en bestrooi ze met een mengsel van gezeefde poedersuiker en djahépoeder.

Tips:

- **Vervang de gember eens door sukadesnippers en gebruik i.p.v. de siroop wat notenlikeur.**
- **Vervang de gember eens door stukjes gedroogde, geweekte abrikoos en gebruik i.p.v. de siroop bessenjam en bestrooi ze vervolgens met greinsuiker.**

Deconstructed crumble met appels en peren.



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

Ingrediënten

4 appels (Tessa)
210 g bloem
140 g boter, room-
2 tl kaneel
300 ml melk, volle
4 peren (Conference)
70 g roompoeder
120 g suiker, gelei-, speciaal
140 g suiker, kristal-

Bereidingstijd: 50 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 appels en peren.
Snijd ze elk in 8 parten.
Verwijder het klokhuis en snijd elk part in 4 stukken.
Doe het fruit in een ruime pan en voeg de kaneel, de geleisuiker en 120 ml water toe.
Breng het aan de kook en kook het 10-15 min. tot het fruit zacht is.
Verwarm de oven voor tot 180°C.
Weeg de boter, de bloem, de suiker en een snf zout af in de keukenmachine en meng tot een grove kruimel ontstaat.
Bekleed de bakplaat met bakpapier en verdeel het kruimeldeeg erover.
Bak het 25 min. in de oven en laat het afkoelen.
Meng het gele roompoeder met de volle melk tot een saus.
Serveer de compote met de saus in een glas of kom.

Tips:

- **Vervang de kaneel eens door pumpkin spice kruiden of koek- en speculaaskruiden.**
- **Voeg de rasp en sap van een sinaasappel toe aan de compote.**
- **Compote over? Ook lekker in de yoghurt bij het ontbijt.**
- **Voor het serveren kun je de roomsaus ook warm maken.**

Dekselse wafels.



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

Ingrediënten

8 el ananasjam
1 bl ananasschijven op sap
50 g boter of margarine
1 ei
150 g meel, bak-, zelfrijzend
2 dl melk
- room, slag-
3 el suiker, basterd-, witte
- suiker, poeder-
1 zk suiker, vanille-
- zout

Bereidingstijd: 45 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 110
Eiwit: 2 g
Koolhydraten: 17 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 3 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Laat de ananas uitlekken en snijd de schijven in kleine stukjes (het sap heb je niet meer nodig).
Doe de jam in een pannetje en schep de ananas erdoor.
Smelt de boter in een ander pannetje (de boter hoeft alleen maar te smelten, bruin worden mag niet).
Doe het bakmeel, de basterdsuiker, de vanillesuiker en 'n mespunt zout (zo weinig als op de punt van een mes past) in een beslag-kom.
Breek het ei erboven en doe de gesmolten boter erbij.
Klop dit alles met de mixer tot een glad mengsel.
Schenk dan beetje bij beetje de melk erbij.
Blijf kloppen tot het een glad beslag wordt.
Laat het wafelijzer heet worden op de één na hoogste stand.
Schep met een juslepel een laagje beslag in de vorm zodat alle ruitjes net vol zijn.
Sluit het wafelijzer en bakken maar (in 4 min. zijn je wafels gaar en bruin).
Haal de wafels met een vork uit het ijzer en laat ze op een rooster afkoelen.
Leg ze op een schaal en bestrooi ze met poedersuiker.
Maak de ananassaus warm.
Neem een wafel op een bord en schep er saus over.
Garneer de wafels met een toef (of meer) slagroom.
Zo zijn de wafels om te smullen.

Drijvende eilanden.



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

Ingrediënten

2 eiwitten
4 el suiker
½ l vla, vanille-
- vlokken, chocolade-

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 vanillevla in glazen.
Sla de eiwitten stijf.
Schep er daarna de suiker door.
Garneer de glazen vla met bergen eiwitschuim.
Strooi er wat chocoladevlokken over.

Eiwitrijke havermout wafels.



Menugang: Lunch-, ontbijt-, nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: EefjesFinest.com

Ingrediënten

4 snf bakpoeder
- bakspray
4 eieren
40 g eiwitpoeder, vanille-
4 eiwitten
140 g havermout, fijne
4 snf kaneel
4 sch melk
4 snf zout

- wafelijzer

Optioneel voor de toppings:

- fruit
- jam, bosbessen-
- plakjes banaan met pindakaas
- yoghurt met granola

Bereiding.

Verwarm het wafelijzer voor.
Voeg alle ingrediënten bij elkaar en meng ze goed door elkaar.
Spray bij iedere wafel het wafelwijzer in met de bakspray.
Bak van het beslag 8 wafels (2-3 min.; als de wafels lichtbruin zijn, zijn de wafels klaar!
Leg ze op 4 borden en serveer ze met een topping (naar ieders zin).

Tips:

- **Maak de havermout fijn met een keuken-machine.**
- **Je kunt de havermout ook vervangen door een andere meelsoort zoals amandel, spelt, of boekweit.**

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

Eton mess II.



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

Ingrediënten

1 citroen, zest en wat sap van
500 g fruit (frambozen, bramen en aardbeien)
150 g meringue
350 ml room, slag-
30 g suiker

Ook lekker:

4 el frambozen, gevriesdroogde
4 el jam (abrikozen)
- noten, pistache-
1 tl siroop, rozen-

Bereiding.

Klop de slagroom goed stijf met de suiker (evt. kun je na het opkloppen extra smaak toevoegen).
Meng het fruit met de citroenzest en een klein beetje citroensap.
Verkruimel de meringue een beetje (maak het niet te fijn).
Roer voorzichtig en kort de helft van het fruit en de helft van de meringue door de slagroom.
Verdeel het mengsel over 4 bakjes en garneer ze met de rest van het fruit en de rest van de meringue.
Top de bakjes evt. af met jam, noten en andere lekkere dingen.

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

Frambozenclafoutis.



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

Ingrediënten

65 g bloem
2 eieren
250 g frambozen
1 limoen
160 ml melk
70 g suiker
1 zk suiker, vanille-

- lage ovenschaal inhoud ca. 1 l

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: 35 min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 210
Eiwit: 7 g
Koolhydraten: 39 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 3 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 0 g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 180°C.
Rasp de groene schil van de limoen en pers de vrucht uit.
Klop met de elektrische mixer een glad beslag van de bloem, de eieren, 60 g suiker, de vanillesuiker, de melk en 1 tl limoenrasp. (Mocht u een citroen willen gebruiken, voeg dan de helft van het rasp toe.)
Bestrooi de ingevette schaal met de resterende suiker.
Spreid het fruit uit in de ovenschaal en schenk het beslag in de vorm.
Zet de schaal op het rooster in het midden van de oven en bak de clafoutis in ca. 35 min. goudbruin en gaar.
Laat de clafoutis iets afkoelen en strooi er poedersuiker over.

Tips:

- **Lekker met crème fraîche, waardoor een scheut frambozen of cassislikeur is geroerd.**
- **In de winter is de clafoutis lekker met gewelde abrikozen of tuttifrutti, in de herfst met peer of appel en in het voorjaar met plakken sinaasappel of stukjes mango.**

French coffee.



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

Ingrediënten

100 ml koffie, zwarte, hete
40 ml likeur, Grand Marnier, verwarmd
- room, slag-
(1 el suiker)

Bereiding.

Serveer de French coffee in een voorverwarmd glas.
Om het glas te verwarmen vul je het met kokend water.
Laat het 10 min. staan om goed warm te worden.
Verwarm de Grand Marnier in een glas 15 sec. in de magnetron (wees voorzichtig; laat het niet koken)!
Giet de Grand Marnier in een 'Irish Coffee'-glas.
Meng hierna de koffie en evt. de suiker in het glas.
Als laatste spuit of schep je de slagroom voorzichtig bovenop het mengsel.
Meng de room niet door de koffie maar laat 'm hier bovenop liggen.

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

Gebakken banaan.



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

Ingrediënten

½ tl bakpoeder
2 bananen, bak-, bruine
50 g bloem
- olie
(- suiker, basterd-, witte)
1 dl water
1 mp 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 beslagkom.
Doe er het zout en de bakpoeder bij.
Roer alles met een pollepel goed door elkaar.
Maak met de pollepel een kuiltje in het midden.
Giet het water beetje bij beetje in het kuiltje, terwijl je goed met een garde roert.
Roer net zolang tot je een glad beslag hebt.
Vul een pan met een laag olie van ca. 3 cm.
Zet de olie op het vuur.
Haal ondertussen de schil van 1 banaan af en snijd deze in 4 scheve stukken.
Kijk of de olie dampend heet is.
Roer het beslag nog even goed door.
Giet een diep bord vol met de helft van het beslag.
Leg er de stukken banaan naast elkaar in.
Wacht tot de banaan helemaal bedekt is met het beslag.
Laat vervolgens het teveel aan beslag van de bananen glijden (bijv. tussen 2 vorken).
Doe de bananen met behulp van een schuim-spaan in de hete olie.
De plakken banaan zijn gaar als ze goud-bruin zijn (2-3 min.).
Hal de banaanplakken met behulp van een schuimspaan uit de olie en leg ze op keukenpapier om uit te lekken.
Herhaal het hele proces met de andere banaan.

Tip:

Doe wat bruine basterdsuiker op de gebakken banaan.

Geflambeerde bananen.



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

Ingrediënten

6 bananen, stevige
50 g boter
1 el citroensap
2 eieren, geklopte
2 gembernootjes
1½ tl kaneel
240 ml kirsch of rum
50 g meel, paneer-

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 gepelde bananen doormidden.
Meng de geklopte eieren met het citroensap.
Meng de fijngehakte nootjes gember en de kaneel goed door de paneermeel.
Dompel de stukken banaan eerst door het eimengsel en rol ze daarna door het paneermeel.
Bak de bananen ca. 10 min. aan beide zijden mooi bruin.
Doe ze in een warme, vuurvaste schaal/schotel of een speciale flambé-pan.
Giet de kirsch of rum erover, steek het aan en serveer de bananen direct.

Tip:

Lekker met vlees of rijst.

Gemarineerde aardbeien met mascarponeroom.



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

Ingrediënten

400 g aardbeien
1 el azijn, balsamico-
- basilicum, verse
125 g mascarpone
1 dl room, slag-, opgeklopte
1 vanillestokje

Bereidingstijd: 10-20 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 30-60 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.

Maak de aardbeien schoon en snijd ze in stukjes.
Snijd de basilicum fijn.
Giet de balsamicoazijn over de aardbeien, doe de basilicum erbij en roer het goed door.
Zet de aardbeien min. 30 min. in de koelkast.
Roer het af en toe nog even door.
Meng de slagroom en de mascarpone.
Schraap het vanillemerg uit het stokje, doe dit bij de mascarponeroom en meng het goed door elkaar.
Verdeel de aardbeien over vier bordjes of kommetjes.
Schep een flinke el mascarponeroom op de aardbeien.
Garneer de aardbeien met basilicum.

Gevulde appels (magnetron).



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

Ingrediënten

½ dl amaretto
4 appels
4 bitterkoekjes, in stukjes
1 tl kaneel
2 el rozijnen
1 el suiker, bruine
2 el walnoot, fijngehakt

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: 8 min.
Wachttijd: 5 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 verwijder de klokhuizen.
Meng de overige ingrediënten in een kom en laat dit mengsel 5 min. staan.
Vul de appels met het mengsel, zet ze in een schaal en verwarm ze, onafgedekt, in de magnetron (8 min. op ± 750 Watt).

Tip:

Lekker met een verwarmde saus van blanke vla met kaneel.

Gevulde chocolade-wentelteefjes.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Stuks: 2
Sterren: *
Bron: Carta

Ingrediënten

4 sn brood, casino-, wit
1½ dl chocomel
1 ei, groot, losgeklopt
4 el jam, abrikozen-
8 muntblaadjes, fijngehakt
- 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.

Smeer op elke boterham 1 el abrikozenjam.
Strooi de fijngehakte muntblaadjes over 2 boterhammen.
Leg de andere boterham met de jam naar onder erop.
Druk ze een beetje aan.
Mix het ei met de chocomel.
Laat de sneetjes hierin weken.
Bak de wentelteefjes in een grote koekenpan.
Bestrooi ze voor het serveren met poedersuiker.

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.

Granita van kruisbes met munt.



Menugang: Drank, nagerecht
Keuken: -
Personen: 6
Sterren: *
Bron: Kruisbes.nl

Ingrediënten

1 kg bessen, kruis-
4-5 tk munt
300 g suiker, basterd-, witte

Bereidingstijd: 15 min.
Kooktijd: 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.

Verwijder de steeltjes en kroontjes van de kruisbes.
Doe de kruisbessen in een ondiepe brede pan met de suiker, munt en genoeg water (zodat ze net onder staan).
Stoof het geheel totdat de kruisbessen zo zacht zijn dat je ze met een houten lepel fijn kunt drukken tegen de rand van de pan.
Wrijf het mengsel door een fijne zeef of door een passe vite (groentemolen).
Proef of het geheel zoet genoeg is (let op: tijdens het invriezen wordt de smaak minder zoet; maak het geheel dus liever iets zoeter dan je normaal zou doen).
Giet het mengsel in een plastic bak met een afsluitbare deksel.
Vries het mengsel tot het stevig is.
Als het geheel ingevroren is laat het dan eerst een beetje ontdooien.
Rasp van het blok met een vierkanten of gewone keukenrasp het ijsschaafsel.
Dien meteen op en geniet ervan!

Tips:

- **Dit recept kun je uitstekend maken van bevroren kruisbessen. Handig wanneer je een voorraad aanlegt in de vriezer.**
- **Door rode of paarse kruisbessen te gebruiken krijg je een mooi rode of paarse granita.**
- **Wil je dezelfde dag deze granita eten? Roer dan tijdens het invriezen regelmatig even met een vork door het mengsel. Het geheel is dan snel bevroren en meteen op te dienen.**
- **Als je geen rasp hebt kan het ook met een vork.**

Granité.



Menugang: Drank, na-gerecht
Keuken: Franse
Personen: 4
Sterren: *
Bron: 24Kitchen, Bianca Jansen, Carta

Ingrediënten

1 citroen
225 ml sap, citroen-
450 ml water
115 g suiker
450 ml water

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.

Breng het citroensap, het water, de suiker en de rasp van de citroen aan de kook.
Laat het afkoelen in een schaal en zet deze minimaal 6 uur in de vriezer.
Roer af en toe door zodat er ijsschilfers ontstaan.
Verdeel de granité over 4 glazen en serveer ze direct.

Griezelige chocolademousse.



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

Ingrediënten

2 pl bladerdeeg
500 g chocolademousse
1 snf kaneel
- melk of ei
4 Oreokoekjes
2 tl suiker

- decoratiestift chocolade

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: 15 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.
Snijd of steek uit de plakjes bladerdeeg 4 grafzerken.
Prik ze in met een vork.
Bestrijk de grafzerken met opgeklopt ei of wat melk.
Bestrooi ze met wat suiker en kaneel.
Leg de grafzerken op een met bakpapier beklede bakplaat.
Bak ze 15 min. in de voorverwarmde oven.
Haal ondertussen de Oreokoekjes uit elkaar.
Het witte midden gebruik je niet: snoep het op of gooi het weg.
Verkruimel de koekjes fijn.
Verdeel de chocolademousse over vier glazen.
Leg de koekkruimels er bovenop.
Als de grafzerken uit de oven en afgekoeld zijn, schrijf je er met de decoratiestift RIP op.
Steek de grafzerken in de glazen met chocolademousse en koekkruimels.

Hangop met rood fruit.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Aan tafel, Nierstichting

Ingrediënten

1½ l yoghurt, volle
300 g fruit, rood, naar keuze
1 el siroop, ahorn-

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 12 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.

LET OP! WACHTTIJD 12 UUR.

Spoel een theedoek (zonder wasmiddelluchtjes) onder de kraan en wring hem uit.
Leg de theedoek in een zeef en zet deze op een kom of pan.
Schenk er de yoghurt in.
Dek de yoghurt af en laat hem 12 uur uitlekken in de koelkast.
Meng de hangop met de ahornsiroop.
Verdeel de hangop over 4 kommetjes en schep het fruit erop.

Tip:

Lekker met kleine stukjes pure chocolade.

Hemelse modder met slagroom en krokante amandelen.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: BinnensteBuiten, Ramon Brugman

Ingrediënten:

Voor de mousse:

250 g chocolade, pure
180 ml eiwit
500 ml room, slag-
100 g suiker

Voor de ganache:

300 g chocolade, pure
300 ml room, slag-

Voor een toefje slagroom:

200 ml room, slag-
20 g suiker

Voor de krokante amandelen:

200 g amandelen
2 citroenen
2 eieren
200 g suiker

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 170°C.
Begin met de mousse.
Smelt hiervoor de chocolade, sla de slagroom tot deze lobbig is en klop het eiwit stevig met de suiker.
Voeg 2/3 van het opgeslagen eiwit bij de chocolade en roer het goed door elkaar.
Doe de rest van het eiwit erbij en spatel deze rustig door de massa. Voeg nu de slagroom toe en schep deze voorzichtig door de mousse.

Ga verder met de ganache.
Breng hiervoor de slagroom aan de kook.
Hak de chocolade fijn.
Als de room kookt, haal je deze van het vuur af en roer je de chocolade er doorheen.
Roer tot de chocolade helemaal opgelost is.
Laat de ganache afkoelen.

Klop voor een lekker toefje slagroom de slagroom stevig samen met 20 g suiker.
Zet het dan even apart.

Ga nu verder met de krokante amandelen.
Scheid het ei in eidooier en eiwit.
Rasp wat schil van de citroen en voeg dit bij de suiker en de amandelen.
Roer het door elkaar en voeg een beetje eiwit toe, zodat het goed gaat plakken.
Verdeel het op een bakplaat met bakpapier.
Bak de amandelen in een voorverwarmde oven op 170°C.
Roer het na 5 min. goed door en bak het weer 3-4 min.
Dit herhaal je tot de amandelen krokant en lichtbruin zijn.
Laat ze goed afkoelen.

Doe de hemelse modder in een glas.
Giet er wat van de afgekoelde ganache op.
Doe daar een toef slagroom op met wat krokante amandelen.

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

Herfstige tiramisu met mandarijnen.



Menugang: Nagerecht
Keuken: Italiaanse
Personen: 4
Sterren: *
Bron: AllerHande 2009-03

Ingrediënten

8 bitterkoekjes
4 tl cacaopoeder
6 mandarijnen
100 g mascarpone
125 g room, slag-, verse
4 el sambuca
3 el suiker, basterd-, witte
1 vanillestokje

Bereidingstijd: 25 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 400
Eiwit: 5 g
Koolhydraten: 33 g
w/v suikers: - g
Natrium: 35 mg
Vet: 26 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 15 g
Vezels: 2 g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Snijd met een scherp mes het vanillestokje in de lengte doormidden, schraap met de punt van het mes het zwarte merg eruit.
Klop de slagroom stijf.
Roer het vanillemerg met de suiker door de mascarpone.
Schep de slagroom er voorzichtig door.
Snijd met een scherp mes de onder- en bovenkant van de mandarijnen en vervolgens de schil eraf (tot en met het witte vliesje). Snijd het vruchtvlees tussen de vliesjes uit en vang het sap op.
Verbrokkel de koekjes.
Verdeel de helft van de bitterkoekjes over de glazen en druppel de helft van de sambuca en wat opgevangen mandarijnensap erover.
Verdeel de helft van het mascarponemengsel erover en leg daarbovenop enkele stukjes mandarijn.
Verdeel de rest van de verbrokkelde koekjes erover en druppel de rest van de sambuca en wat mandarijnensap erover.
Verdeel de rest van het mascarponemengsel erover.
Bestrooi de tiramisu tot slot met cacao en garneer met de rest van de mandarijn.

Huisgemaakte aardbeien-basilicum ijs.



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

Ingrediënten

150 g aardbeien, verse
1 hv basilicum, verse, gesneden
1 blj melk, gecondenseerde, gezoete
250 ml room, slag-
½ el sap, citroen-
50 g suiker, kristal-
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.

Pak een kom en doe de melk, suiker en een snufje zout bij elkaar.
Pak een andere kom en pureer de aardbeien en doe hier het citroensap bij (je kunt hiervoor ook een keukenmachine of blender gebruiken).
Voeg als laatste het basilicum eraan toe.
Neem een klein schaaltje en doe hier de slagroom in.
Klop de slagroom tot een luchtig mengsel en schep dit door het aardbeienmengsel heen.
Meng daarna het melkmengsel door het aardbeien-mengsel.
Giet het gehele mengsel in de ijsmachine en laat het ca. 30 min. vriezen.
Daarna is het ijs klaar om in ijsbolletjes geserveerd te worden.

Iced oat maple latte.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: *
Bron: Peeze

Ingrediënten

30 ml espresso
- Haverdrink (bijv. Alpro Oat for Professionals)
- ijsblokjes
30 ml siroop, ahorn-

- rietje of lange lepel

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.

Vul het glas met ijsblokjes.
Zet een espresso.
Schenk 30 ml ahornsiroop over de ijsblokjes.
Schenk haverdrink in het glas tot 1½ cm van de bovenrand.
Schenk de espresso rustig uit over een ijsblokje.
Serveer het glas met een lange lepel of papieren rietje.

Tip:

Varieer het type glas om het net weer een andere look te geven.

IJscoupe met dadels, vijgen en gember.



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

Ingrediënten

100 g dadels
6 gemberbolletjes op siroop
3 el gembernat
½ l ijs, walnoten-
½ l ijs, rum-rozijnen-
1 tl kaneel
45 g noten, pecan-, gepelde
1/8 l room, slag-
1 el suiker, vanille-
6 vijgen, verse

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.

Ontpit de dadels en snijd ze in reepjes snijden.
Snijd de vijgen in stukjes.
Snijd de gemberbolletjes ook in reepjes.
Vul hoge glazen op voet afwisselend met bolletjes walnoten- en rum-rozijnenijs, dadels, vijgen en gember.
Verdeel het gembernat over de glazen.
Klop de slagroom met de suiker en de kaneel stijf.
Hak de noten grof.
Spuit in elk glas een toef room en garneer die met de gehakte noten.

IJsjes met aardbei, munt en citroenlimonade.



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

Ingrediënten

1 hv aardbeien, verse
1 fls citroenfrisdrank (7up)
3 bld munt

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.

Verwijder de kroontjes van de aardbeien en snijd ze in plakjes.
Snijd enkele blaadjes munt heel fijn en meng ze door de aardbeien.
Vul de vormpjes met de aardbeien en munt en vul ze af met citroenlimonade (7-up of een ander merk).
Tik even met de vormpjes op het aanrecht zodat er geen luchtbellen achterblijven.
Zet de vormpjes in de vriezer en laat de ijsjes bevriezen.

Italiaanse gebakjes met wijn en dadelcrème.



Menugang: Gebak, na-gerecht
Keuken: -
Personen: 12
Sterren: *
Bron: -

Ingrediënten

200 g amandelschaafsel
175 g bloem
140 g boter, uit de koelkast
5 dadels, verse, geschild, ontpit en fijn-gesneden
12 dadels, verse, geschild, ontpit en gehalveerd
1 ei, middelgroot, geklopt
2 el gelatinepoeder
2 el honing
400 ml room
175 g suiker
2 el suiker, kristal-, fijne
100 ml wijn, witte
1 snf zout

Bereiding.

Zeef de bloem met zout in een kom.
Voeg 100 g boter, 85 g suiker en het geklopte ei toe.
Kneed de ingrediënten samen tot een soepel deeg.
Dek de kom af en zet hem 2 uur in de koelkast.
Rol het deeg dun uit op een licht met bloem bestrooid oppervlak.
Snijd er 12 rondjes met een doorsnee van 10 cm uit.
Leg de rondjes op vetvrije bakblikken of op bakpapier.
Doe de overgebleven boter, de resterende suiker en de honing in een pan en verhit dit geleidelijk, totdat de suiker begint te karameliseren.
Roer er de 125 ml room door en laat het geheel al roerend zachtjes koken, totdat het mengsel dik wordt.
Voeg de amandelen en fijngesneden dadels toe en zet het geheel apart om af te koelen.
Verwarm de oven voor op 200°C.
Schep, eenmaal afgekoeld, hoopjes van het mengsel op de deegrondjes.
Bak de deegrondjes 20 min. in de voorverwarmde oven totdat het deeg goudbruin ziet.
Laat de deegrondjes dan 2-3 min. afkoelen op het bakpapier.
Laat ze daarna verder afkoelen op een rooster.
Maak in de tussentijd de saus.
Strooi de gelatinepoeder en 45 ml water in een kommetje en laat deze een paar minuten weken.
Giet de wijn in een pan, voeg de gelatine toe en verhit de wijn al roerend totdat de gelatine is opgelost.
Laat dan de pan in een kom met koud water afkoelen.
Klop de resterende room samen met de fijne kristalsuiker stijf.
Voeg het wijnmengsel toe.
Zet het op een koele plek om stijf te laten worden.
Spuit, als het wijnmengsel dik begint te worden, dit met een spuit op de gebakken en afgekoelde deegpasteitjes.
Leg voor het uitserveren bovenop ieder koekje een halve dadel.

Tips:

- **Serveer de gebakjes met een verse gemengde fruitsalade.**
- **Vervang de witte wijn eens door rosé.**

Voorb.tijd: 45 min., plus tijd om af te koelen en stijf te worden
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

Keizerinnenrijst I.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Libelle-Lekker.be

Ingrediënten

1 kaneelstokje
1 l melk, volle
130 g rijst
100 ml room, slag-
1 ds saffraandraadjes
1 sinaasappel, in partjes
1 sinaasappelschil, gekonfijte, in reepjes
1 steranijs
75 g suiker
1 vanillestokje

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.

Halveer het vanillestokje en schraap de zaadjes eruit.
Breng de melk aan de kook.
Doe er de suiker, de vanillezaadjes en de peul, het kaneelstokje, de steranijs en de saffraan bij.
Doe de rijst bij de melk en laat het 30-40 min. op een zacht vuurtje pruttelen tot hij gaar is.
Roer geregeld met een houten lepel, om aanbakken te voorkomen.
Haal de rijstpap van het vuur (hij mag nog niet te dik zijn, want hij dikt nog in tijdens het afkoelen).
Schep de vanillepeul, het kaneelstokje en de steranijs eruit.
Giet de rijstpap in een tulbandblik en laat hem minstens 3 uur opstijven in de koelkast.
Haal de rijstring voorzichtig uit het tulbandblik.
Versier hem met toefjes slagroom en sinaas-appelpartjes en/of gekonfijte sinaasappel-schilletjes.

Khan um kluk - Thaise kokosflensjes I.



Menugang: Bij-, na-gerecht
Keuken: Thaise
Personen: 8
Sterren: **
Bron: Astrid Veltkamp, Pia en Tom van Doorn

Ingrediënten

100 g bloem, rijste-
3 eieren
- kleurstof, groene en rode
60 g kokos, geraspte
6 dl melk, kokos-
- olie, plantaardige
125 g suiker
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 kokosmelk in een beslagkom, voeg de bloem en de schuimig geklopte eieren toe en meng alles goed.
Klop er dan de suiker door tot deze is opgelost.
Roer de helft van de kokosrasp en het zout erdoor en verdeel het beslag in gelijke porties.
Kleur ze groen, roze en naturel.
Vet een koekenpan in en laat hem matig heet worden.
Giet 1 volle el beslag in de pan, laat dit uitlopen en bak het tot er bruine vlekjes aan de onderkant van het flensje komen.
Keer het flensje en bak de andere kant ook kort.
Bak zo ook de andere flensjes en houd ze intussen warm.
Rol ieder flensje stijf op, schik ze naar kleur op een bord en bestrooi ze met de rest van de kokos.

Tip:

Serveer ze warm of op kamertemperatuur.

Kheer (rijstpudding).



Menugang: Nagerecht
Keuken: Bengaalse
Personen: 4
Sterren: *
Bron: WorldCook.net

Ingrediënten

4 stj abrikozen, gedroogde (of mango)
3 kardemomzaden
7 dl melk
100 g rijst
1½ dl room
2 el rozijnen
6 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.

Breng de melk aan de kook en doe de rijst erin.
Kook de rijst 30 min. op een heel laag vuurtje.
Snijd de gedroogde abrikozen in stukjes en voeg ze toe.
Voeg ook de kardemom, de suiker en de rozijnen toe.
Kook het geheel nog 30 min. op een heel laag vuurtje.
Voeg als laatste de room toe en haal de kardemom eruit.
Serveer het gerecht heet of koud.

Knoflook-appelclafoutis.



Menugang: Gebak, na-gerecht
Keuken: Franse
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Boodschappen.nl

Ingrediënten

3 appels, geschild, in partjes
125 g bloem
½ citroen, rasp en sap van
4 eieren
3 tn knoflook, gepeld, in dunne plakjes
1 el maïzena
125 ml melk
1 tk rozemarijn, gerist
75 g suiker, basterd-, lichtbruine
- suiker, poeder-, om te bestuiven
- zout

Bereiding.

Schep de knoflook met de appelpartjes, citroenrasp, -sap en de rozemarijn door elkaar en verdeel dit over de ovenschaal.
Splits 2 eieren en klop de eiwitten met 1 snf zout tot stijve pieken.
Verwarm de oven voor op 175ºC.
Klop de eidooiers met de rest van de eieren in een kom met de basterdsuiker romig.
Zeef de bloem en maizena erboven en klop die erdoor.
Giet dan al kloppend de melk erbij tot een glad beslag.
Spatel de stijfgeslagen eiwitten rustig door het beslag en giet het beslag over de vulling in de ovenschaal.
Bak de clafoutis in het midden van de oven in ca. 40 min. gaar en goudbruin.
Bestuif het gebak met poedersuiker en serveer het bij voorkeur lauwwarm.

Bereidingstijd: 30-40 min.
Grill-/oventijd: 40 min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 335
Eiwit: 12 g
Koolhydraten: 56 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 6 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 2 g
Vezels: 3 g
Groente: - g
Zout: 0,2 g

Krokant beursje met St. Bernardus-kaas en gekarameliseerde peren.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: LekkerVanBijOns.be

Ingrediënten

75 g amandelschaafsel
40 g boter
4 pl deeg
200 g kaas, St. Bernardus-
4 peren
2 dl port
4 el rozijntjes
4 el suiker



Bereiding.

Rooster de amandelschaafsel.
Snijd de kaas in blokjes.
Week de rozijntjes in wat Port.
Strijk het deeg in met wat gesmolten boter en leg er in het midden wat rozijnen, wat amandelschaafsel en blokjes kaas op.
Vouw de hoeken naar binnen en bind de beursjes vast met een stukje keukentouw.
Bak ze af in een oven van 220°C.
Schil de peren en snijd ze blokjes.
Smelt wat boter en suiker tot een blonde karamel, voeg er de peren aan toe en laat ze op een zacht vuur gaar worden.
Plaats de beursjes op 4 bordjes en garneer ze met de gekarameliseerde peerstukjes.

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

Kruidnoten tiramisu met Licor 43 Orochata.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Marie-Louise Kaldenbach

Ingrediënten

1 kp espresso
½ tl kaneel
½ tl kruiden, speculaas-
300 g kruidnoten, truffel-
6 el Licor 43 Orochata
250 g mascarpone
250 ml room, slag-
3 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.

Roer de mascarpone los met een spatel.
Klop de slagroom bijna stijf met 3 el suiker.
Meng met een spatel de slagroom door de mascarpone samen met het kopje espresso, 6 el Licor 43 Orochata, 1/2 tl kaneel en een 1/2 tl speculaaskruiden.
Bouw de glaasjes op door wat truffel kruidnoten erin te doen, (houd 75 g apart) daarop wat van het Licor 43 Orochata mengsel en dit bouw je in laagjes op.
Mocht je het niet meteen gaan eten, zet het dan nu in de koelkast.
Verkruimel vlak voor serveren de overige kruidnoten en verdeel dit over de glaasjes.



Lackmans - lacquemants.



Menugang: Gebak, snack, nagerecht
Keuken: Belgische, Antwerpse
Stuks: ca. 30
Sterren: *
Bron: Creatiek-koken.be

Ingrediënten

Voor de wafeltjes:

600 g bloem
200 g boter, zachte
1 eigeel
12½ g gist, droge
250 ml melk, lauwwarme
100 g stroop, kandij-
50 g suiker
1 snf zout

Voor de stroop:

7 g cacao
1 el kaneelpoeder
150 g stroop, kandij-
300 g suiker, basterd-, donkere
750 g suiker, basterd-, lichte

Bereiding.

De stroop:

Laat alle opgesomde ingrediënten inkoken tot stroop.
Laat de stroop afkoelen.

De wafeltjes:

Zeef de bloem.
Meng de bloem met de gist en de suiker.
Voeg er de boter, de stroop, het eigeel en de melk bij.
Meng er als laatste een snuifje zout doorheen.
Kneed het tot een deegbal en laat die afgedekt met een zuivere handdoek een uurtje rijzen op kamertemperatuur (in een tochtvrije omgeving).
Snijd er nu stukken af van ca. 40-50 g.
Rol die uit tot ovale galetten van 10 op 20 cm.
Bak de galetten in 30 sec. in een wafelijzer met zeer fijn ruitpatroon.
Snijd ze, als ze uit het wafelijzer komen (ze staan een beetje bol) meteen in de dikte middendoor en besmeer ze rijkelijk met stroop.

Tip:

Je kunt de beide helften ook gewoon door de stroop halen en ze terug op mekaar kleven. Maar dan wordt het netjes eten ervan een niet zo eenvoudige klus.

Ingrediënten (vervolg)

750 ml water
3 el water, oranje-bloesem-

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

Mangosoep met limoenyoghurt.



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

Ingrediënten

1 limoen
2 mango's, grote
125 ml room, slag-
2 dl sap, ananas-
1 zk suiker, vanille-
½ bk yoghurt, Griekse

- keukenmachine

Bereidingstijd: 15 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 255
Eiwit: 3 g
Koolhydraten: 31 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 13 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Schil de mango's en snijd ze in stukjes.
Boen de limoen schoon, rasp de schil eraf en pers de limoen uit.
Pureer in de keukenmachine de mango, het limoen- en ananassap tot soep.
Klop in een kom de slagroom met de vanillesuiker stijf.
Spatel er de Griekse yoghurt en de limoenrasp door.
Verdeel de mangosoep over de glazen.
Schep in het midden een flinke lepel limoenyoghurt.

Mangosorbet.



Menugang: Nagerecht, tussendoortje
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Kook ook

Ingrediënten

1 tl kardemom
1 limoen
2 mango's, geschild en in stukjes
4 tf munt
150 g suiker

Bereidingstijd: 40 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 3 uur
Calcium: - mg
Energie kJ: 990
Energie kcal: 235
Eiwit: 1 g
Koolhydraten: 57 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 0 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Breng de suiker met 1½ dl water al roerend aan de kook (roer tot de suiker is opgelost).
Laat de siroop afkoelen.
Borstel de limoen schoon en snijd met een dunschiller de schil eraf; snijd de schil in dunne sliertjes.
Pers de limoen uit.
Pureer de mangostukjes met het limoensap en de kardemom in een keukenmachine of met een staafmixer en meng de afgekoelde siroop erdoor.
Schep het mangomengsel in een ijsmachine en laat deze draaien tot de sorbet dik is (of schep het mengsel in een diepvriesdoos en laat het in ca. 3 uur bevriezen; prak het ijs dan elk uur met een vork door en verplaats het ca. ½ uur voordat u het gaat serveren van de diepvries naar de koelkast, zodat het wat zachter kan worden).
Schep de sorbet met een ijsbolletjeslepel in glazen of schaaltjes en garneer ze met de reepjes limoenschil en een toefje munt.

Margarita ijsjes.



Menugang: Nagerecht, tussendoortje
Keuken: Mexicaanse
Stuks: 16
Sterren: ***
Bron: DeliciousMagazine.nl

Ingrediënten

250 g frambozen
2 limoenen, grote, sap en rasp van
770 g meloen, suiker- (± ½ meloen, geschild, zonder pitten, in blokjes)
1 hv muntblaadjes
400 g papaja, rode (± ½ vrucht, geschild, zonder pitten, in blokjes)
500 g pitaja, rode of drakenfruit (± 1 vrucht, geschild, in stukjes)
165 g suiker, kristal-, fijne
1 hv muntblaadjes

Bereiding.

Doe voor de tequilasiroop het limoensap, de tequila en 110 g suiker met 250 ml koud water in een steelpan en verwarm het al roerend op een matig tot hoog vuur tot de suiker is opgelost.
Breng de siroop aan de kook, draai het vuur laag en laat zonder roeren 8-10 min. inkoken tot 125 ml.
Schenk de siroop in een hittebestendige maatbeker en laat die afkoelen tot kamertemperatuur.
Doe de 4 soorten fruit in 4 grote maatbekers en pureer ze elk afzonderlijk met de staafmixer; spoel de staafmixer tussentijds schoon.
Verdeel de tequilasiroop over de 4 purees, roer ze goed door.
Schenk de verschillende fruitpurees in de ijsvormpjes; wissel de kleuren af.
Steek houten lollystokjes in het midden, tot halverwege de ijsjes.
Laat de ijsjes minstens 4 uur, maar liever een hele nacht, bevriezen.
Wrijf voor het limoen-muntzout 1 el zeezoutvlokken met de limoenrasp fijn in de vijzel.
Voeg 55 g suiker en de rest van de zeezoutvlokken toe en wrijf die tot een lichtgroen poeder.
Doe de poeder over in een kommetje.
Snijd vlak voor serveren de munt fijn en roer die erdoor.
Neem de ijslolly's uit de vriezer, wacht 5 min. en schuif ze dan uit de vormpjes. Serveer ze met wat limoen-muntzout erbij.

Ingrediënten (vervolg):

80 ml tequila
20 g zeezoutvlokken (4 el)

16 ijsvormpjes van 125 ml inhoud
16 lollystokjes, houten - vijzel

Bereidingstijd: 30-45 min.
Grill-/oventijd: - min.
Vriestijd: min. 4 uur
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 102
Eiwit: 1 g
Koolhydraten: 21 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Mysterieuze appels (Römertopf).



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

Ingrediënten

1 el amandelen of walnoten, gemalen
4 appels, hand-, zure, grote
60 g boter
4 sn brood, casino-
2 el Cherry Brandy of cognac
4 eieren
½ l melk
4 el rozijnen
1 sinaasappel
4 ael 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 appels niet, maar snijd van de bovenkant een kapje af, verwijder het klokhuis met behulp van een appelboor en hol de vruchten nog iets meer uit.
Week de rozijnen in warm water, laat ze uitlekken en hak ze fijn.
Maak een mengsel van de suiker, de koude boter, de rozijnen, de amandelen of walnoten en de Cherry Brandy of cognac.
Vul de appels met dit geurige mengsel en laat ze in de koelkast rusten.
Zet een Romeinse braadschotel 10 min. in ruim water, laat hem uitlekken en leg de sneetjes brood naast elkaar op de bodem.
Klop de eieren met de melk los en schenk het eimengsel over het brood.
Zet de gevulde appels naast elkaar op het vochtige brood.
Snijd de (al dan niet geschilde) sinaasappel in plakken, leg op elke appel een schijf sinaasappel en zet het kapje van de appels hierop.
Sluit de schotel en zet hem in een koude oven.
Schakel de oventemperatuur in op 250°C en laat de appels in 40 min. gaar worden.
Dien het gerecht in de gesloten braadschotel op.

MonChou-slagroom toetje.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 9
Sterren: *
Bron: -

Ingrediënten

300 g bosbessen
125 g frambozen
9 el granola, zonder suiker
1 tl honing
1 tl kardemom
2 el kwark, magere
200 g MonChou
9 tk munt
200 ml 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.

Schep 1 el granola in elk glaasje.
Klop de slagroom op.
Doe vervolgens de MonChou bij de slagroom en mix dit goed door elkaar.
Voeg vervolgens de honing en kardemom toe.
Mix nogmaals goed door elkaar tot 1 egaal geheel.
Verdeel het MonChou-slagroommengsel over de 9 glaasjes.
Zet ze minimaal 3 uur in de koelkast.
Verdeel de bosbessen en frambozen als topping over de glaasjes.
Leg vervolgens in elk glaasje een klein takje munt.

Omeletrolletjes met krab, sushistijl.



Menugang: Hapje-, nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Dagelijkse kost

Ingrediënten

2-3 klnt boter
5 eieren
1 el ketchup
¼ bs koriander
200 g krabvlees
3 el mayonaise
2-3 sch melk
4 vl nori (geroosterd zeewier)
- peper, versgemalen
1 peper, chili-, rode
1 pompelmoes, roze of rode
2-3 drp Tabasco
2-3 tf wasabi
- zout
2-3 sch whisky

Bereiding.

Neem een mengschaal om de cocktailsaus te bereiden.
Schep er de mayonaise in, een beetje ketchup en een bescheiden scheutje whisky.
Geef de saus wat pit met enkele druppels Tabasco.
Begin voorzichtig en maak de saus pittig naar persoonlijke smaak.
Doe het krabvlees in een mengschaal en schep er een beetje cocktailsaus bij.
Roer en beslis of je behoefte hebt aan extra saus.
De stukjes krab mogen er in geen geval in zwemmen.
Schil de pompelmoes en snijd er de partjes vruchtvlees uit volgens de 'a vif' techniek (op die manier werk je met sappige partjes citrus zonder vliesjes).
Snijd de partjes pompelmoes in 2-3 gelijke stukjes en meng ze door de krabsla heen.
Proef de sla en voeg naar smaak een beetje zout toe.
Breek de eieren en verzamel ze in een mengkom.
Schenk er een scheutje melk bij en kluts ze met een vork.
Kruid het eieremengsel met voldoende peper van de molen en een beetje zout.
Verhit een klontje boter in een pan op een zacht vuur.
Giet er een deel van het eiermengsel in (voldoende om een dunne omelet te bakken).
Draai de omelet tijdig om en schuif ze nadien op een vlakke schaal of een bord en laat ze afkoelen.
Bak identieke omeletten met de rest van het eiermengsel.
Snijd de rode chilipeper overlangs in twee en verwijder de zaadjes.
Snijd het vruchtvlees van het pepertje in flinterdunne lange reepjes.
Spoel wat koriander schoon en pluk de fijne takjes los.

Zo maak je de rolletjes:
Leg eerst een vel nori (geroosterd zeewier) op je werkvlak (let erop dat je het norivel met de glanzende zijde naar onder legt, want dat is de buitenzijde).
Leg een dunne omelet bovenop 2/3 van het norivel en snijd met een vlijmscherp mes de eierkoek bij.
Bedek evt. met de snijrestjes van het ei de randen links en rechts.
Het stuk onbedekte nori (bovenaan) heb je nodig om de rol straks vast te kleven.
Schep een portie krabcocktail op het ei.

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

Bedek er van links naar rechts een vlak mee (je hoeft niet de hele omelet in te smeren).
Verdeel vervolgens enkele dunne plakjes rode chilipeper en wat verse koriander over de krab.
Strijk de bovenzijde van het vel nori in met een beetje water.
Wrijf daarbovenop een dun laagje wasabi, de pittige groene Japanse 'mosterd'.
Rol het gevulde vel nori strak op, van onder naar boven, tot een mooie gelijkmatige rol.
Snijd de rol met een vlijmscherp mes in rondjes die 2-3 cm breed zijn.
Serveer de rolletjes als voorgerecht of als hapje.

<u>Tips</u>:

- **Serveer ze eens met eetstokjes.**
- **Vervang de krab eens door gepocheerde zalm.**



<u>'A vif' techniek</u>.

Dit is een snijtechniek die voornamelijk gebruikt wordt bij citrusfruit, waarbij de schil tot op het vruchtvlees wordt weggesneden zodat er geen bittere witte vliezen meer achterblijven.
Bij een sinaasappel bijv. zal eerst de bodem en de top horizontaal afgesneden worden zodat de vrucht blijft staan op het werkblad.
Vervolgens snijdt men met een scherp mesje van boven naar beneden de schil tot op het vruchtvlees weg.
Nadien neemt men de sinaasappel in de hand en snijdt men met hetzelfde mes de partjes tussen de vliezen uit.

Paashaas kwarktaartjes.



Menugang: Gebak, nagerecht
Keuken: -
Personen: 6
Sterren: *
Bron: Jumbo

Ingrediënten

3 aardbeien, grote
60 g boter, room-
1 Dr.Oetker decoratie-stiften, choco & karamel
440 g Dr.Oetker kwarktaart, aardbei-smaak
500 g kwark, magere
250 ml room, slag-
1 spuitbus slagroom

6 springvormen (ø10 cm) bekleed met bakpapier

Bereiding.

Smelt de boter en meng die met de kruimel-bodemmix uit de verpakking voor kwarktaart.
Bedek er de bodem van de springvormpjes mee en druk goed aan.
Zet de vormpjes minstens 10 min. in de koelkast.
Bereid de taartmix volgens de aanwijzingen.
Verdeel de mix over de bodem van de springvormpjes en laat ze 2½ uur opstijven in de koelkast.
Snijd de aardbeien in kwarten.
Spuit een toef slagroom op elk taartje.
Steek er de aardbeien als oren in.
Maak met de stiften oogjes en een mondje.

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 150 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 676
Eiwit: 15 g
Koolhydraten: 68 g
w/v suikers: 41 g
Natrium: - mg
Vet: 38 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 24 g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: 0,5 g

Peer brûlée.



Menugang: Drank, na-gerecht
Keuken: Nederlandse
Personen: 4
Sterren: **
Bron: Dekamarkt

Ingrediënten

500 ml cava (naar smaak)
1 hv ijsklontjes
150 ml likeur, vanille-
1 peer
250 ml sap, peren-
50 ml siroop, karamel-
4 tl suiker, bruine
1 vanillestokje

- cocktailglazen
- cocktailshaker
- crème brûlée brander

Bereiding.

Halveer het vanillestokje over de lengte en schraap het merg eruit.
Doe het merg met de perensap, de vanillelikeur en de ijsklontjes in een cocktailshaker en schud goed.
Zet het tot gebruik in de vriezer.
Snijd 4 dunne plakken van het middelste stuk van de peer.
Schep op elk plakje een theelepel bruine suiker en brand deze tot een krokant karamellaagje.
Verdeel de karamelsiroop over de vier glazen.
Schenk de peer-vanille mix zonder de ijsklontjes erbij en top het af met cava tot het glas bijna vol is.
Snijd de plakken peer elk een stukje in en schuif de schijven peer over de rand van het glas.

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: 1066
Energie kcal: 55
Eiwit: 0 g
Koolhydraten: 34 g
w/v suikers: 33 g
Natrium: - mg
Vet: 0 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 0 g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: 0 g

Peren met ijs en chocoladesaus.



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

Ingrediënten

100 g chocolade, bittere
½ l ijs, room- (witte chocolade of vanille)
2 el likeur, sinaasappel-
4 peren, hand-, rijpe
½ dl room, koffie-
- (room, slag-, stijf-geklopte)
- sap, citroen-, vers, gezeefd

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, halveer ze overlangs en snijd de klokhuizen er mooi uit.
Besprenkel ze direct met citroensap tegen verkleuring.
Breek de chocolade in stukjes.
Smelt de chocolade 'au-bain-marie'.
Roer er de koffieroom en de likeur door.
Neem 4 bordjes en schep op elk een flinke bol ijs, leg er 2 peerhelften
op en schenk er de chocoladesaus over.
Garneer ze evt. met een toef slagroom.

Quesillo - Venezolaans melktoetje.



Menugang: Nagerecht
Keuken: Venezolaanse
Personen: 6
Sterren: ***
Bron: Koken met een Twist

Ingrediënten

5 eieren
1 bl melk, gecondenseerde
½ l melk, volle
(1 sch rum)
200 g suiker, kristal-
1 vanillestokje
50 ml 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.

Verwarm de oven voor op 175°C.
Breng de kristalsuiker en het water al roerend aan de kook tot karamel met een mooie karamelkleur.
Verdeel dit gelijkmatig over de bodem van een hoge ovenschaal en zet het opzij om af te koelen.
Snijd het vanillestokje open en schraap het merg eruit.
Doe de eieren, de gecondenseerde melk en de volle melk, samen met de vanillemerg, in een mengkom.
Voeg evt. ook de rum toe.
Mix het geheel ca. 3 min. op de hoogste stand.
Verdeel het mengsel over de karamel en laat het in 75 min. in de oven gaar worden.
Laat de pudding afkoelen tot kamer-temperatuur en dan nog 5 uur in de koelkast.
Keer de pudding om op een schaal zodat de bovenkant bedekt is met karamel.

Roedjak manis - Indonesische fruitsalade III.



Menugang: Bij-, na-gerecht
Keuken: Indonesische
Personen: 6
Sterren: **
Bron: TantaLin.nl

Ingrediënten

Voor de roedjaksaus:

125 g gula Jawa (palm-suiker)
2-3 rawits
2 el tamarindepasta
3 g trassi bakar
60 ml water
1 tl zout

Voor het fruit:

1 ananas, verse
2 appels, zoetzure
1 komkommer
2 mango's
(1 papaya)

Bereiding.

Wrijf en kneus alle ingrediënten voor de roedjaksaus fijn en voeg een beetje water toe.
Hussel alles goed door elkaar tot een glad, plakkerig papje ontstaat.
Snijd de appels en de komkommer in platte stukken.
Schil de mango's en snijd die eveneens in platte stukken.
Schil de ananas en snijd die in stukjes.
Meng het fruit (met evt. de papaya of ander fruit naar keuze) in een schaal met de roedjaksaus goed door elkaar (totdat ieder stukje fruit bedekt is met de saus).

Tip:

Gebruik 2 rawits, als je het niet ál te pittig wilt.

Voorb. tijd: 30 min.
Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: 53 mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 220
Eiwit: 2 g
Koolhydraten: 56 g
w/v suikers: 46 g
Natrium: 518 mg
Vet: 0,6 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 0,2 g
Vezels: 5,3 g
Groente: - g
Zout: - g

Sinaasappel-kwarkijsjes met perzik.



Menugang: Nagerecht, tussendoortje
Keuken: -
Personen: 8
Sterren: *
Bron: Boodschappen, DekaMarkt, Eatertainmen.nl

Ingrediënten

225 g frambozen
200 g kwark, sinaasappel-, volle
250 g perziken
2 el suiker, poeder-

8 ijsvormpjes
- staafmixer

Bereidingstijd: 15 min.
Vriestijd: 5-6 uur
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: 256,2
Energie kcal: 61
Eiwit: 2,1 g
Koolhydraten: 8,6 g
w/v suikers: 8,3 g
Natrium: - mg
Vet: 1,5 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 0,9 g
Vezels: 1,3 g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Halveer de perziken, verwijder de pit en snijd ze in kwarten.
Pureer de perziken glad met de staafmixer
Pureer de frambozen en meng hier de poedersuiker door.
Verdeel de helft van de fambrozenpuree, de sinaasappelkwark en de perzikpuree in laagjes in de ijsvormpjes.
Herhaal dit met de andere helft, zodat de vormpjes helemaal gevuld zijn.
Plaats de ijsjes min. 5 uur in de vriezer totdat ze helemaal bevroren zijn.

Tip:

Zijn er geen verse perziken? Vervang ze dan door perziken uit blik.

Sinaasappelkoffie II.



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

Ingrediënten

1 kp koffie
1 el likeur, sinaasappel-
- room, slag-
- saus, chocolade-
½ sinaasappel
10 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.

Rasp de schil van de halve sinaasappel en zet deze apart.
Pers de halve sinaasappel vervolgens uit en vang het sap op in een beker of glas.
Pak een hoog glas en verdeel onderin wat chocolade-saus.
Schenk de hete koffie hier vervolgens overheen.
Voeg hier de suiker, de sinaasappellikeur en het sap van de sinaasappel aan toe.
Spuit nu een genereuze dot slagroom op de koffie.
Garneer de koffie af met de geraspte sinaasappel-schil.

Tip:

Geen fan van chocolade met koffie en sinaasappel? Laat de chocoladesaus uit dan weg.

Slanke dame blanche.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: AllerHande 2005 wk 14-15

Ingrediënten

100 g chocolade, puur
8 bol ijs, slagroom-
1 mango, verse
125 ml room, kook-, light

Bereidingstijd: 15 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 256
Eiwit: 4 g
Koolhydraten: 31 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 13 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 0 g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verwarm de room.
Hak de chocolade in stukjes en laat ze op een laag vuur smelten in de room.
Schil de mango en snijd hem in plakjes.
Verdeel het ijs en de mango over de ijscoupes.
Schenk de warme chocoladesaus erover en serveer direct.

Speculaasijs.



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

Ingrediënten

2 eieren
¼ l melk, volle
½ l room, slag-
8 speculaasjes, gebroken
15 g speculaaskruiden
100 g suiker, basterd-, 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.

Klop de eieren stijf.
Voeg de suiker beetje bij beetje toe.
Meng, als de suiker is opgelost, de slagroom en de melk door de eieren.
Voeg de speculaaskruiden toe.
Laat het geheel 30 min. in de koelkast afkoelen en giet het vervolgens in de ijsmachine.
Doe er, als het ijs stijf begint te worden, de speculaas bij.

Speculaasshake.



Menugang: Nagerecht, tussendoortje
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: *
Bron: Dekamarkt

Ingrediënten

150 g ijs, kaneel-
1 tl kruiden, speculaas-
150 ml melk, karne-
1 el room, slag-, stijf-geklopt
2 speculaasjes

- blender

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.

Maal in een blender de speculaasjes, de karnemelk, het ijs en de speculaaskruiden glad.
Giet de inhoud in een hoog glas.
Garneer de shake met de slagroom en een snuf speculaaskruiden.

Tips:

Vervang de karnemelk eens door volle melk.
Vervang het kaneelijs eens door roomijs.

Tao sha kuopan - rode pasta pancakes.



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

Ingrediënten

100 g bloem, tarwe-
1 ei
- ijs, vanille-
1 mango, in plakjes
7 el olie
200 g pasta, bonen-, zoete rode (uit blik)

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 de bloem, het ei en ¾-1 dl water tot een dik beslag.
Houd 2 el beslag apart.
Verhit in een grote koekenpan 1 el olie en bak van de helft van het beslag een dunne pannenkoek.
Bak in 1 el olie een tweede pannenkoek.
Leg de bonenpasta in het midden van de pannenkoeken (een laag van ca. 3 mm.).
Vouw de pannenkoeken als een envelop dicht en plak de randen met wat beslag vast.
Verhit 5 el olie in de koekenpan en bak de envelopjes aan beide zijden in 2 min. bruin en krokant.
Laat de envelopjes in een zeef uitlekken en serveer ze in stukjes gesneden met plakjes mango en bolletje vanille-ijs.

Torta di noci svizzera - Zwitserse walnotentaart.



Menugang: Gebak, na-gerecht
Keuken: Zwitserse
Personen: 12-16 punten
Sterren: *
Bron: Fratello-sorella.nl, Receptengalerie, Smulweb

Ingrediënten

Voor het deeg:

350 g bloem
200 g boter
1 ei, groot, losgeklopt
200 g suiker
¼ tl zout

Voor de vulling:

1 eigeel
1 eiwit
3 el honing
150 ml room, slag-
2 el room, slag-
200 g suiker
250 g walnoten, grof gehakt
2 el water

Bereiding.

Doe de ingrediënten voor het deeg in de keukenmachine en pulseer ze tot een homogene massa.
Vorm er met je handen een samenhangend deeg van.
Voeg, indien nodig, 1-2 el water toe.
Verdeel het deeg in 2 stukken, het ene wat groter dan het andere en maak er bollen van.
Doe de suiker, het water en de honing in een pan met dikke bodem en breng het mengsel aan de kook.
Laat het koken tot het donker-goudkleurig wordt (roer van tijd tot tijd).
Voeg de noten en de slagroom toe en roer tot alle stukjes noot met het mengsel bedekt zijn.
Neem de pan van het vuur en zet die terzijde om af te koelen.
Verwarm de oven voor op 180°C.
Vet een bakvorm (ø 30 cm) in met wat boter.
Rol de grootste deegbol tussen 2 stukken pastic folie uit tot een cirkel met een diameter van 34 cm.
Bekleed de bakvorm met het deeg.
Druk de randen van het deeg voorzichtig tegen de zijkant van de bakvorm.
Verspreid de vulling egaal over de taartbodem maar druk niet teveel, anders gaat de bodem scheuren en lekken.
Vouw het deeg aan de rand naar binnen toe over de vulling.
Rol de kleinere deegbal uit tot een cirkel met een diameter van 29 cm.
Bestrijk de teruggevouwen rand van de taart-bodem met eiwit en plaats de topdeeglaag op de taart.
Sluit de taartrand door er voorzichtig met de tanden van een vork op te drukken.
Meng het eigeel met 2 el slagroom en bestrijk er de bovenkant van de taart mee.
Prik de taart met een vork op verschillende plaatsen in (maak er een patroon van als je wilt).
Bak de taart in 35-40 min. mooi goudbruin.
Laat de taart tot lauwwarm afkoelen in de bakvorm.
Verwijder de rand van de bakvorm en laat de taart op een rooster verder afkoelen.



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

Tropische fruitsalade met advocaatroom.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: AllerHande 2006

Ingrediënten:

4 el advocaat
4 browniereepjes
150 g mascarpone
1 schl salade, fruit-, tropische

Bereidingstijd: 5 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 415
Eiwit: 5 g
Koolhydraten: 37 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 26 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Roer de advocaat door de mascarpone tot advocaatroom.
Snijd de brownies in lange repen.
Houdt van de fruitsalade wat kleine stukjes achter en verdeel de rest over 4 bordjes.
Schep de room erop en garneer die met achtergehouden stukjes fruit.
Leg de browniereepjes rondom de salade.

Vanille milkshake.



Menugang: Tussen-doortje, nagerecht
Keuken: Amerikaanse
Personen: 4
Sterren: *
Bron: AllerHande 2020-06

Ingrediënten

480 g ijs, room-, vanille
400 ml melk, halfvolle
4 el suiker, kristal-
½ tl vanille-extract

Bereidingstijd: 5 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 330
Eiwit: 7 g
Koolhydraten: 42 g
w/v suikers: 42 g
Natrium: 120 mg
Vet: 15 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 9 g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Doe het ijs, de melk, de suiker en het vanille-extract in een blender en laat de blender kort draaien tot een romig en luchtig mengsel.
Schenk de milkshake in de hoge glazen.
Serveer de glazen met een rietje.

Wentelteefjes met marmelade en Schotse room.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Astrid Veltman, Coöp.nl, Recepten-Plein.nl

Ingrediënten

- boter
8 sn brood, wit-
4 eieren
- marmelade (whisky-)
2 dl melk
2 dl room, slag-
2 el whisky, single malt (bv. Glen Grant)

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.

Snijd de korsten van het brood.
Klop de eieren in de melk los en week het brood erin.
Smelt de boter en bak het brood langzaam bruin.
Besmeer de wentelteefjes met marmelade.
Doe de whisky bij de slagroom, klop deze stijf en garneer er de wentelteefjes mee.



Wijngelei met vruchten (magnetron).



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

Ingrediënten

(- citroensap)
300 g fruit, zacht
4 bld gelatine, witte
- muntblaadjes, verse
- room, slag-, gezoete, stijfgeslagen
75 g suiker
2 dl wijn, rode, droge

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 gelatine in ruim koud water weken.
Maak het fruit schoon, was het en laat het uitlekken.
Doe het fruit met de suiker in een ovenvaste schaal van 1½ l inhoud
en verwarm het afgedekt ca. 3 min. op 100% in de magnetron tot het zacht is.
Voeg de wijn en evt. nog wat suiker en/of citroensap toe.
Knijp de gelatine uit en laat hem in een klein ovenvast schaaltje onafgedekt in ca. 10 sec. op 100% in de magnetron smelten.
Roer de gelatine door het wijn-fruitmengsel, doe de gelei in 4 schaaltjes en laat het opstijven.
Haal de gelei uit de schaaltjes en garneer ze met stijfgeslagen slagroom en evt. nog wat fruit en verse blaadjes munt.

Tip:

Zacht fruit: bijvoorbeeld kleine aardbeien, frambozen en/of bramen.

Yoghurt panna cotta met kersenjelly.



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

Ingrediënten

75 g bessen, blauwe, verse
50 g bessen, rode, verse
75 g frambozen, verse
4 bld gelatine
125 ml Karvan Cévitam, kers, 0% suiker
250 ml room, slag-, verse
1 sinaasappel
50 g suiker, basterd-, witte
1 vanillestokje
125 ml water
250 g yoghurt, Griekse

- glazen
- ovenschaal of muffin-vorm

Bereiding.

Snijd het vanillestokje open en schraap met een mespunt het merg eruit.
Doe het merg samen met de slagroom en de basterdsuiker in een steelpan en verwarm het al roerend 10 min. op een laag vuur.
Week ondertussen de ½ van de gelatine-blaadjes 5 min. in koud water.
Knijp ze uit, voeg ze toe aan het roommengsel en roer het goed door (tot de gelatine is opgelost).
Laat het afkoelen tot kamertemperatuur.
Boen ondertussen de sinaasappel schoon, rasp de oranje schil en pers de vrucht uit.
Meng het roommengsel met de Griekse yoghurt en een ½ el sinaasappelrasp.
Leg de glazen schuin in een ovenschaal of muffinvorm.
Verdeel het yoghurtmengsel over de glazen en zet ze min. 3 uur afgedekt in de koelkast.
Week ondertussen de rest van de blaadjes gelatine 5 min. in koud water.
Breng in een steelpan de kersensiroop en het water aan de kook.
Knijp de gelatine uit, voeg die samen met 1 el sinaasappelsap toe aan de siroop en roer tot de gelatine is opgelost.
Laat het afkoelen tot kamertemperatuur en verdeel het over de panna cotta.
Zet deglazen min. 2½ uur afgedekt in de koelkast.
Verdeel voor het serveren het verse fruit over de glazen.

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 5 uur 30 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 350
Eiwit: 6 g
Koolhydraten: 24 g
w/v suikers: 23 g
Natrium: - mg
Vet: 25 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 17 g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: 0,1 g

Yoghurtijs met citroen.



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

Ingrediënten

2½ dl citroennectar (of limoennectar)
3 el crème fraîche
175 g suiker
3 dl yoghurt

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.

Als u een sapcentrifuge heeft, kunt u nectar maken door de helft van de vruchten gepeld en in vieren gesneden, en de andere helft ongepeld en in achten gesneden in het apparaat te doen, zodat u sap krijgt met het aroma van de schil.
Als u geen sapcentrifuge heeft kunt u de vruchten gewoon persen en de fijngeraspte schil van 2 vruchten toevoegen (neem vruchten met een zachte schil).
Doe de yoghurt, de crème fraîche en de suiker in een kom en klop het totdat de suiker goed opgelost is.
Voeg de nectar toe, klop het geheel goed door en doe het mengsel in de ijsmachine.

Tip:

U kunt de crème fraîche vervangen door 4 el geklopte, magere kwark (40% vet). De smaak wordt hierdoor iets anders en de sorbet nog 'slanker'.

Yoghurtijs met munt.



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

Ingrediënten

75 g honing
1 limoen
4 bld munt
3 el muntblad, fijngehakt
2 el siroop, munt-
5 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.

Rasp het groene deel van de schil van de ½ limoen.
Pers de limoen uit.
Snijd de rest van de limoenschil in dunne reepjes.
Meng de yoghurt met de honing, de muntsiroop, het muntblad, de limoenrasp en het limoensap.
Draai het mengsel in de ijsmachine tot ijs.
Verdeel het ijs over 4 gekoelde glazen.
Garneer het ijs met een blaadje munt en reepjes limoenschil.

Zandwafels.



Menugang: Gebak, nagerecht
Keuken: Belgische
Personen: -
Sterren: *
Bron: Kookgek.be

Ingrediënten

250 g bloem
250 g boter
1 citroenschil, geraspte
5 eieren
1/8 l melk
250 g suiker
- suiker, poeder- en/of boter, gesmolten
1 pk suiker, vanille-

- wafelijzer

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 de boter (250 g) met een gedeelte van de suiker tot room.
Voeg er de bloem aan toe en maak er een glad deeg van.
Klop de eieren met de resterende suiker tot een witte massa op.
Roer ze met een houten lepel langzaam door het gladde deeg.
Verdun het deeg, als het te dik is, met melk.
Bak het deeg 5-7 min., afhankelijk van de calorische waarde van het wafelijzer.
Bestrooi de wafels vervolgens met poedersuiker en/of overgiet ze met gesmolten boter.

Zwarte kersen yoghurt met vla en cruesli.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Carta-Dick, C1000, GratisRecept.nl,

Ingrediënten

12 el cruesli
- kaneelpoeder
4 dl vla, vanille-
500 g yoghurt, zwarte kersen

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 yoghurt over 4 schaaltjes.
Schenk de vla erop.
Strooi de cruesli erover en bestuif met kaneelpoeder naar smaak.

Gebruikte afkortingen (v2.6).



v2.6

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
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



v2.6

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
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