



Kreeftrecepten II v0.2

Ruud 's Kookboek

Inhoudsopgave.

Hapje met rivierkreeftjes en zeekraal.....	3
Zeeduivel met rivierkreeftensaus.	4
Gebruikte afkortingen.....	5

Hapje met rivierkreeftjes en zeekraal.



Menugang: Hapje, voorgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ****
Bron: ShareMyFood.be

Ingrediënten

¼ appel, in kleine blokjes (Granny Smith)
1 el bieslook, fijngehakt
125 g kreeftjes, rivier-
2 el mayonaise, knoflook-
- peper, versgemalen
1 el sjalot, fijngesnipperd
- zeekraal
- zout

Bereiding.

Hak de helft van de rivierkreeftjes fijn.
Meng ze met de knoflookmayo, de sjalot, de bieslook en de appel.
Kruid het met versgemalen peper en zout.
Verdeel het mengsel over 4 aperitiefglasjes.
Werk het af met de rest van de rivierkreeftjes.
Versier het met enkele takjes zeekraal (of ander groene kruiden).

Tip:

Geen knoflookmayonaise op voorraad? Neem dan 1 el mayo, 1 el yoghurt en ½ tn uitgeperste knoflook.

Zeeduivel met rivierkreeftensaus.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: Jerryke.be

Ingrediënten

0,1 dl Armagnac
50 g boter, room-
3 bkl crème fraîche
2 el dragon, verse
2 el peterselie
1 prei
500 g rivierkreeften
2 el tomatenpuree
1 ui
60 g worteltjes
700 g zeeduivel

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 een pan met de rivierkreeften op middelhoog vuur en voeg een klontje roomboter toe.

Laat de boter langzaam smelten en wacht tot het begint te bruisen, maar verbrand het niet door te veel hitte.

Voeg vervolgens de mirepoix (mengsel van in stukken gesneden wortel, prei en ui) toe.

Bak het geheel even door en voeg dan de tomatenpuree toe en laat het even ontzuren.

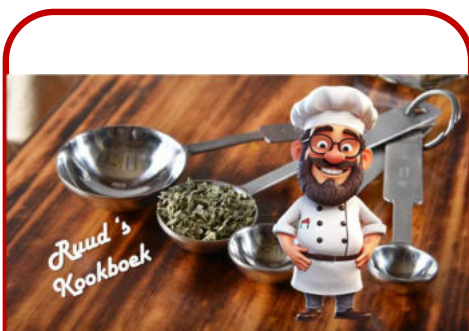
Flambeer dit vervolgens met Armagnac en voeg meteen de crème fraîche, de dragon en de peterselie toe.

Kraak de rivierkreeftjes met een deegrol, zodat de kreeftjes de optimale smaak afgeven aan de saus.

Kook dit geheel goed door; voeg peper en zout naar smaak toe en zeef de saus.

Bak nu de zeeduivelfilets gaar in de roomboter en serveer ze met de rivierkreeftensaus eroverheen.

Gebruikte afkortingen.



v2.5

Afkorting	Betekenis
#	Aantal
ael	Afgestreken eetlepel
akl	Afgestreken koffielepel
atl	Afgestreken theelepel
bal	Balletje
bgls	Bierglas
bk	Bekertje
bkj	Bakje
bl	Blik
bld	Blaadje
blj	Blikje
blk	Blok
blkj	Blokje
bol	Bolletje
brd	Bord
brgls	Borrelglas
bs	Bosje
bdl	Bundel
cgl	Cocktailglas
cp	Cup(s)
dl	Deciliter
dln	Deel
dp	Dopje
drd	Draadje(s)
drp	Druppel(s)
dsl	Dessertlepel
ds	Doosje
el	Eetlepel (= 1/2 kol)
fls	Fles
flj	Flesje
g	Gram
gbk	Grote beker
gbl	Groot blik
gfl	Grote fles
gkp	Grote kop
gls	Glas (150 ml)
grl	Groentelepel
gzk	Grote zak
hoh	Half-om-half
hv	Handvol
jgls	Jeneverglas
kbk	Klein bakje
kbl	Klein blik
kbs	Klein bosje
kfl	Klein flesje
kg	Kilogram
kkrp	Kropje
kl	Kleine
klnj	Klontje
klnt	Klont
km	Kommetje
knl	Knol
kol	Koffielepel (= 2 tl)
kp	Kopje
kpj	Kuipje



v2.5

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



Compressed by 