



Recepten *Carta*

10 recepten
(Carta2005-Thea)

Ruud 's Kookboek

Inhoudsopgave.

1. Aardappeltjes uit de oven 1
2. Broodjes met kruidenkaas en gerookte zalm
3. Eenvoudige Cuacamole
4. Gekruide kipstukjes met knoflookmayonaise
5. Gemarineerde witlof met zalmcrème
6. Guacamole
7. Remouladesaus
8. Snelle Remouladesaus
9. Zalm mayonaise
10. zalmrolletjes met limoenricotta

Aardappeltjes uit de oven 1

Menugang	Aardappelgerechten	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	Hollands	Type	Aardappel	Slank	Nee
Bron	Thea Wildeman			Sterren	3

Ingrediënten

Voor 4 personen:

1 kilo gelijke vastkokende aardappelen, schoongeboend en in vieren

3 el. olijfolie (traditioneel)

½ el. oregano

peper, zout

500 gr. tomaten in vieren

Bereiding

Kook de aardappelen 5 min. in water met zout naar smaak.

Giet ze af en spoel ze kort onder koud water.

Schep de aardappelen met de olijfolie, de oregano en peper en zout naar smaak door elkaar en verdeel ze over een met een bakmatje of bakpapier bekleed bakblik of braadslede.

Rooster ze in een voorverwarmde oven (250 oC) in ± 25 min. mooi bruin en gaar.

Voeg na 15 min. de tomaten toe en schep ze door de aardappelen.

Lekker met een tartaartje of een vegetarische cordon bleu en een gemengde salade.

Broodjes met kruidenkaas en gerookte zalm

Menugang Brood

Soort Vis

Snel Nee

Keuken Wereldkeuken

Type Brood

Slank Nee

Bron Thea Wildeman

Sterren 5

Ingrediënten

Voor 4 personen:

1 bak hüttenkäse

4 kaiserbroodjes

10 gr. verse bieslook

10 gr. verse basilicum

4 takjes peterselie

100 gr. gerookte zalm

1 limoen



Bereiding

1. Grill voorverwarmen.
2. Bieslook en peterselie boven kommetje heel fijn knippen.
3. Blaadjes basilicum op elkaar leggen, in de lengte oprollen tot een rolletje en in dunne reepjes snijden.
4. Hüttenkäse door kruiden mengen.
5. Op smaak brengen met zout en peper.
6. Broodjes op snijplank leggen en voorzichtig doormidden snijden.
7. Helften met de snijkant naar boven op de bakplaat leggen en onder hete grill in 2 min. goudbruin roosteren.
8. Zalm in repen snijden.
9. Onderste helft van de broodjes royaal bestrijken met de kruidenkaas en zalm erop leggen.
10. Afdekken met bovenkant broodjes.
11. Limoen in 4 partjes snijden en naast de broodjes leggen.

Eenvoudige Cuacamole

Menugang	Saus	Soort	Diverse	Snel	Ja
Keuken	Mexicaans	Type	Sauzen	Slank	Nee
Bron	Thea Wildeman			Sterren	5

Ingrediënten

1 avocado

zout en peper

½ ontvelde en in blikjes gesneden tomaat

tabasco

1 geperst teentje knoflook

1 eetl. crème fraîche

½ theel. citroensa1 theel. worcestershiresaus

Bereiding

Pureer de avocado en schep alle ingrediënten erdoor.

Gekruide kipstukjes met knoflookmayonaise

Menugang	Hapje	Soort	Kip	Snel	Nee
Keuken	Spaans	Type	Tapas	Slank	Nee
Bron	Thea Wildeman			Sterren	5

Ingrediënten

Voor 12 personen:

500 gr. kipfilet

zout

1 eetl. olie

1 theel. komijn

2 theel. pikante paprikapoeder

2 theel. gedr. tijm

2 teentjes knoflook

3 eetl. droge sherry

4 eetl. mayonaise



Bereiding

1. Kipfilet in kleine blokjes snijden.

Kipstukjes rondom bestrooien met zout.

2. In pan olie verhitten,

Kip in ca. 5 min. rondom bruin bakken.

Kip uit de pan scheppen en in pan achtergebleven bakvet eruit schenken. (wordt niet meer gebruikt)

3. Kip in pan terug doen,

Sherry erbij schenken.

1 teentje knoflook erboven uitpersen.

Komijn, paprikapoeder en tijm erover strooien en kip omscheppen.

4. Pan op vuur terug zetten en kip afgedekt in ca. 5 min. zachtjes gaar stoven, af en toe omscheppen.

5. Intussen mayonaise in schaalje scheppen.

Andere teentje knoflook erboven uitpersen.

Kip uit de pan scheppen.

Met de knoflookmayonaise serveren

Gemarineerde witlof met zalmcrème

Menugang	Buffet	Soort	Groente	Snel	Nee
Keuken	Wereldkeuken	Type	Bijgerechten	Slank	Nee
Bron	Thea Wildeman			Sterren	5

Ingrediënten

Voor 8 personen:

2 maal 2 struikjes witlof

3 sjalotjes

20 gr. verse Italiaanse kruidenmix

2 limoenen

1 dl. olijfolie

2 maal 100 gr. gerookte zalmfilet

6 gedroogde tomaatjes (potje)

125 gr. verse roomkaas met kruiden



Bereiding

1. Van elk struikje witlof 8 mooie blaadjes loshalen.
2. Sjalotjes pellen en snipperen.
3. Kruidenblaadjes van takjes rissen en fijn hakken.
4. Limoenen halveren.
5. 1 limoenhelft apart houden, de rest uitpersen.
6. In schaal sjalotjes, kruiden, olie en 3 eetl. limoensap door elkaar roeren.
7. Witlof erdoor scheppen en minstens 1 uur in koelkast laten marineren.
8. Zalmfilet en 4 tomaten in stukken snijden.
9. In keukenmachine zalmfilet, tomaatstukken, roomkaas en 1 eetl. limoensap tot gladde crème pureren.
10. Tot gebruik in koelkast bewaren.
11. Limoenhelft in vieren snijden en in dunne plakjes.
12. Rest van tomaten in flinterdunne reepjes snijden.
13. Witlofblaadjes uit de marinade nemen en op plaatje serveerschaal rangschikken.
14. Zalmcrème in witlofblaadjes scheppen en garneren met limoenpartjes en tomaatreepjes.

Guacamole

Menugang	Saus	Soort	Diverse	Snel	Ja
Keuken	Mexicaans	Type	Avocado recepten	Slank	Nee
Bron	Thea Wildeman			Sterren	

Ingrediënten

1 tomaat
1 bosuitle
3 takjes verse koriander
½ limoen
1 teentje knoflook
2 eetl. mexicaanse kruiden
2 rijpe avocado's
zout
tabasco
25 gr. kaas



Bereiding

1. Tomaat ontvellen, zaadjes verwijderen en vruchtvlees heel fijn hakken.
2. Wit van bosui fijnhakken, groen in dunne ringetjes snijden.
3. Koriander grof hakken, limoen uitpersen, knoflook pellen en boven kom uitpersen.
4. Tomaat, wit van bosui, driekwart van de koriander, 1 eetl. limoensap en de mexicaanse kruiden door de knoflook roeren.
5. Avocado's met lepel uithollen en het vruchtvlees met een vork fijnprakken.
6. Tomaatmengsel er door roeren en op smaak brengen met zout, limoensap en tabasco.
7. Guacamole in kom scheppen, kaas verkruimelen en met uiringetjes en de rest van de koriander over de guacamole strooien.
8. Serveren met tortillachips

Omdat de avocado snel verkleurt is het verstandig om er citroen of limoensap over te druppelen.

Remouladesaus

Menugang	Saus	Soort	-	Snel	Ja
Keuken	Hollands	Type	Sauzen	Slank	Nee
Bron	Thea Wildeman			Sterren	3

Ingrediënten

Voor 4 tot 6 personen:

2 eieren- 2 eierdooiers

1 eetl. mosterd (niet te scherp)

250 ml.olie

zout en peper

4 eetl. witte wijnazijn

4 eetl. verse room of yoghurt

1 kruidenbultje (kervel, dille, bieslook, waterkers, peterselie)

1 eetl. kappertjes

1 kleine ui

3 ingelegde augurkjes

2 ansjovisfiletjes

Bereiding

1. De eieren tien min.koken, laten schrikken in ijskoud water en laten afkoelen.

De eieren pellen, halveren en de eierdooiers in een kom doen.

2. De 2 rauwe eierdooiers en de moster toevoegen en goed roeren met een vork.

De olie eerst druppelsgewijs en daarna in een dun straaltje bij het mengsel gieten.
voortdurend roeren met een handmixer tot een romige saus ontstaat.

3. Op smaak brengen met zout, peper en de wijnazijn.

De room door de saus roeren.

4. De kruiden wassen, droogdeppen en fijnhakken.

De kappertjes, de ui en de augurken in kleine stukjes snijden.

De ansjovisfilets afspoelen en fijnsnijden.

Alles door de remoulade roeren en nog een keer op smaak brengen.

Het fijngesneden eiwit over de saus strooien.

Snelle Remouladesaus

Menugang Saus

Keuken -

Bron Thea Wildeman

Soort Diverse

Type Sauzen

Snel Ja

Slank Nee

Sterren 5

Ingrediënten

2 dl. mayonaise of frietsaus

2 kleine uitjes

1 theel. kappertjes

½ theel. mosterd

2 augurkjes

1 eetl. peterselie

witte peper naar smaak

Bereiding

Alle ingrediënten heel fijn hakken en mengen met de frietsaus of de mayonaise.
op smaak brengen met de witte peper.

Zalm mayonaise

Menugang Overig

Soort Diverse

Snel Nee

Keuken Hollands

Type @ met stip

Slank Nee

Bron Thea Wildeman

Sterren 5

Ingrediënten

5 dikke eetl. mayonaise (of zelfgemaakte mayonaise)

60 gr. gerookte zalmsnippers

1 sjalotje

2 takjes peterselie

Bereiding

1. Doe de mayonaise in een kom.

2. Snij de peterselie en de zalmsnippers heel fijn.

3. Snij de sjalot fijn.

4. Meng alle ingrediënten door de mayonaise.

zalmrolletjes met limoenricotta

Menugang Hapje

Keuken Wereldkeuken

Bron Thea Wildeman

Soort Vis

Type @ met stip

Snel

Nee

Slank

Nee

Sterren 5

Ingrediënten

Voor 16 personen:

1 limoen

250 gr. ricotta kaas

zout en versgemalen peper

200 gr. gerookte zalmfilet

2 takjes verse basilicum



Bereiding

1. Limoen schoonboenen en boven kom groene schil eraf raspen.
2. Limoen uitpersen.
3. Ricotta, zout en peper naar smaak door limoenschil mengen.
4. Op werkvlak stuk huishoudfolie uitspreiden en de plakjes zalm erop leggen.(probeer zoveel mogelijk een rechthoek van 20 x 16 cm.)
5. Limoensap erover sprenkelen en zalm voorzichtig bestrijken met de limoenricotta.
6. Afdekken met blaadjes basilicum.
7. Met behulp van de folie zalm vanaf de lange zijde oprollen.
8. Zalmrol in folie wikkelen en ca. 1 uur in de diepvries laten opstijven.
9. Folie verwijderen en rol met een scherp mes in plakjes snijden van ca. 1 cm. dik.



<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun.  *.U ook???*

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