



Ruud 's Kookboek

Zweedse recepten II v0.2

Inhoudsopgave.

Gravlaxsaus II.....	3
Raggmunkar - Zweedse aardappelkoekjes.	4
Gebruikte afkortingen.....	5

Gravlaxsaus II.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: Zweedse
Porties: 4
Sterren: **
Bron: Vlam in de pan

Ingrediënten

1 el azijn
3-4 el dille, fijngehakte
3 el mosterd
1 dl olie
- peper, witte
2 el suiker
- zout

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.

Mix de mosterd, suiker en azijn in een schaal.
Voeg stevig roerend, beetje bij beetje, de olie toe.
Voeg de dille, zout en peper toe.

Tip:

Lekker bij zalm, vis in het zuur, gekookte kreeft of krab.

Raggmunkar - Zweedse aardappelkoekjes.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: Zweedse
Porties: 4
Sterren: **
Bron: Astrid Veltman,
Home sweet Sweden

Ingrediënten

6 aardappelen, grote,
geschilde en grof
geraspte
1 kp bloem
1 ei
2 kp melk
¼ kp olie, sla-
1½ tl 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

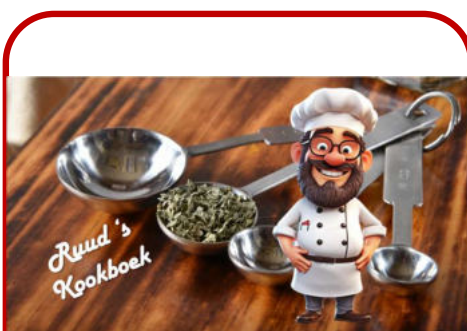
Bereiding.

Klop met een mixer het ei, de bloem, de melk en het zout gedurende een ½ min. in een kom en voeg daarna steeds wat geraspte aardappel toe tot alles tot een beslag is verwerkt. Verhit in een koekenpan een dun laagje olie. Gebruik 1 el beslag voor kleine koekjes en 3 el voor grote. Laat het beslag dun uitlopen en bak de koekjes aan beide kanten bruin en knapperig.

Tip:

Dien ze op met jam, keukenstroop of als hoofdgerecht met groenten en vlees.

Gebruikte afkortingen.



v2.4

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



v2.4

Afkorting	Betekenis
kpl	Klein plukje
kpt	Klein potje
krp	Krop
kst	Klein stukje
kstrk	Kleine struik
lgls	Likeurglas
m	Moot
mbl	Miniblikje
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	Staaftje
stj	Stuk(je)
stk	Stokje
stl	Stengel
strk	Struik
strnk	Stronk
sn	Snee
snf	Snuifje
st	Stuk(s)
tb	Tablet
tf	Toeftje
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)



<https://ruudskookboek.nl>

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

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

Compressed by  PDF24