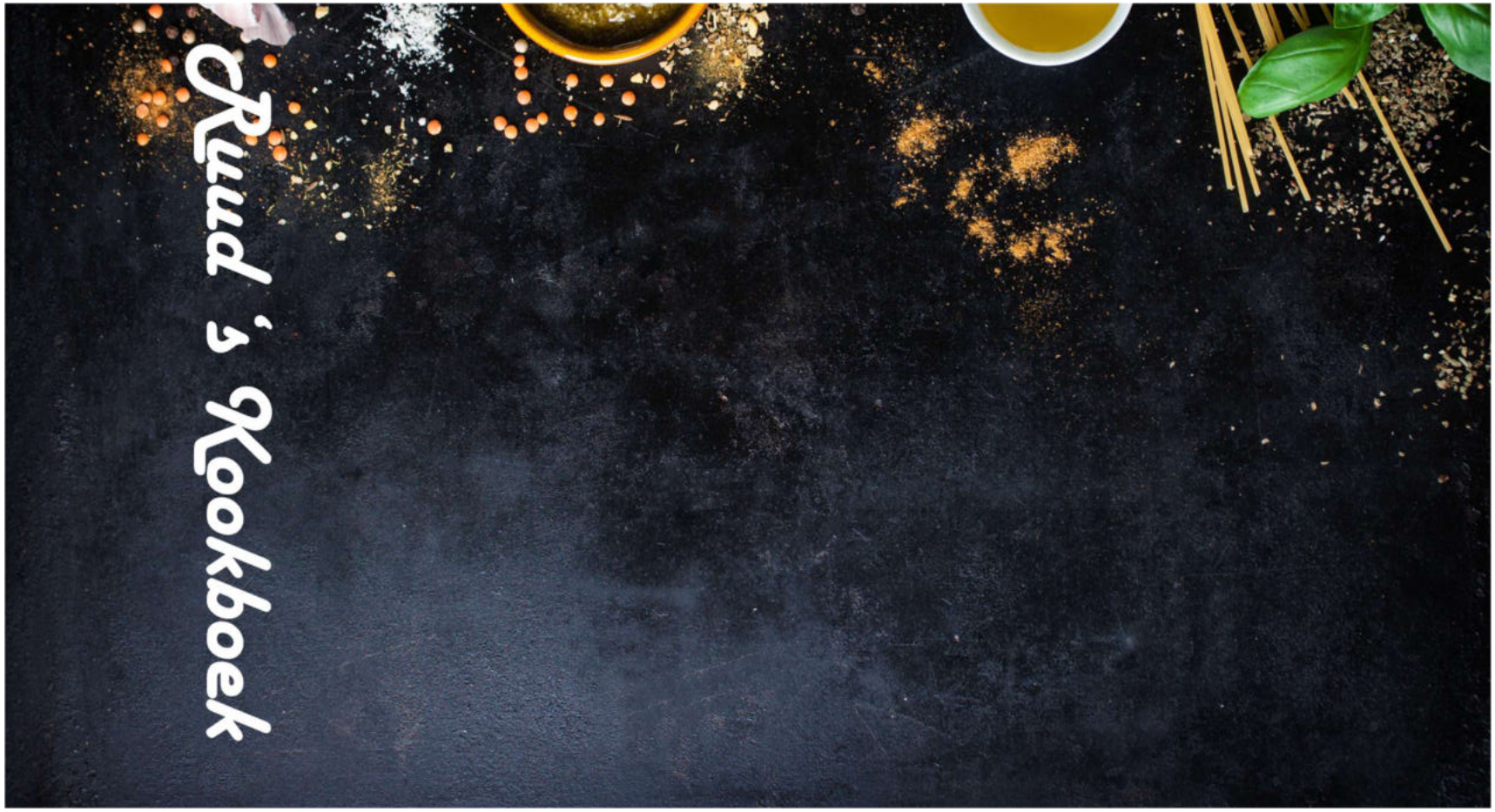

Sandwichrecepten I v3.9

Inhoudsopgave.

Aardappelbroodjes. 3
Akkie's BLT. 4
Appelsandwich. 5
Bagels met zalm. 6
Bageltosti. 7
BLT sandwich. 8
Boerenkaassandwich met eiersalade. 9
Broodbol gevuld met gehakt. 10
Bulgogi-sandwich. 11
Christmas club sandwich. 12
Citroencakesandwiches met lemon- of orange-curd. 13
  Lemon curd I. 15
  Lemon curd II. 16
  Orange curd. 17
Clubsandwich. 18
Clubsandwich fricandeau met tonijnmayonaise. 19
Clubsandwich met haringtartaar. 20
Clubsandwich met paling. 21
Crostini met pittige boters. 22
Frisse komkommer-radijssandwiches. 23
Groentesandwiches met paprika en gerookte kip. 24
High tea sandwiches zalm-komkommer. 25
Ice cream cookie sandwiches. 26
Krentenbroodsandwiches met Grand Marnier-boter. 27
Kruidige sandwich van knäckebröd met Hollandse garnalen. 28
Meergranenbroodsandwiches met gerookte kip en eiersalade. 29
Omelet-sandwich. 30
Palingsandwich. 31
Pastramisandwich. 32
Pittige sandwich op een stokje. 33
Pizzahart sandwiches. 34
Reuzenkruidnoot-ijssandwich. 35
Rosbief sandwiches. 36
Sandwich met geitenkaas en tonijn. 37
Sandwich met tonijncrème en artisjok. 38
Sandwich to go I. 39
Toast met aardbeien en brie. 40
Vega supersandwich. 41
Volkorensandwich met gerookte kip, mosterdmayonaise en spek. 42
Gebruikte afkortingen (v2.7). 43

Aardappelbroodjes.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: -
Porties: 12
Sterren: *
Bron: AllerHande

Ingrediënten

200 g aardappelen, iets kruimige
550 g bloem, tarwe-
50 g boter, room-, ongezouten
2 eieren
7 g gist, droge
225 ml melk, halfvolle
2 el suiker, kristal-
1 tl zout

- bakkwast
- bakpapier
- pureestamper
- staande mixer met deeghaken

Bereiding.

Schil de aardappelen, snijd ze in gelijke stukken en kook ze in 15-20 min. gaar.
Giet de aardappelen af, maar vang een kopje kookvocht op.
Stamp de aardappel met de boter en 50 ml kookvocht (per 12 stuks) met de pureestamper tot een gladde puree.
Verwarm de melk tot lauwwarm.
Meng de bloem, de suiker, het zout en de gist in de kom van de staande mixer.
Voeg de aardappelpuree, de helft van de eieren en de melk toe en kneed het in 12 min. tot een elastisch deeg.
Haal het deeg uit de kom en bol het deeg op door de zijkanten naar onderen te vouwen, het deeg een kwartslag te draaien en de handeling te herhalen.
Leg het deeg in een met roomboter ingevette kom, dek die af met een schone, vochtige theedoek en laat het 1 uur rijzen op een warme, tochtvrije plek tot het in volume is verdubbeld.
Leg het deeg op je werkblad en druk het platter.
Rek het uit tot een rechthoek van 30 x 40 cm en snijd die in 12 porties (per 12 stuks).
Bol elke portie op zoals erder beschreven.
Draai de porties op je werkblad met je handpalm tot egale bolletjes.
Verdeel de bolletjes over een met bakpapier beklede bakplaat en druk ze een beetje plat.
Bedek ze met een schone, vochtige theedoek en laat ze afgedekt 1 tot 1½ uur rijzen tot ze in volume zijn verdubbeld.
Verwarm ondertussen de oven voor op 190°C.
Splits het andere ei (het eiwit gebruik je niet).
Bestrijk de gerezen bolletjes met het eigeel en bak ze in het midden van de oven in 15-18 min. lichtbruin.
Laat ze vervolgens min. 1 uur afkoelen.

Tip:

Vries het overgebleven eiwit evt. in voor later gebruik.

Bereidingstijd: 45 min. **Grill-/oventijd: 18 min.** **Wachttijd: 190 min.** **Calcium: - mg** **Energie kJ: -** **Energie kcal: 230** **Eiwit: 7 g** **Koolhydraten: 38 g** **w/v suikers: 3 g**	**Natrium: 120 mg** **Vet: 5 g** **w/v onverzadigd: - g** **w/v verzadigd: 3 g** **Vezels: 2 g** **Groente: - g** **Zout: - g**

Akkie’s BLT.



Menugang: Lunch-, ontbijtgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Akkie

Ingrediënten

4-8 sn brood, witte en/of bruine
2-4 pl ham, naar keuze
2-4 pl kaas, naar keuze
- komkommer, in plakjes
- margarine
- mayonaise, Zaanse
- tomaat, in plakjes

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.

Verwarm de over op grillstand (190°C).
Snijd de komkommer en/of tomaat in de hoeveelheid plakjes die nodig zijn om je boterham mee te bedekken.
Smeer de margarine op de boterhammen, leg op de helft van de boterhammen eerst de plak ham, gevolgd door de kaas.
Leg hierop als laatste een boterham (ondersteboven).
Zodra de oven warm is, doe je ze op een rooster/plaat en zet op ca. 8 min.
De boterhammen zijn klaar als de kaas flink bubbelt.
Haal ze uit de oven en beleg ze met tomaat/komkommer en maak af met de Zaanse mayonaise.

Appelsandwich.



Menugang: Ontbijt-gerecht
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: *
Bron: Jumbo

Ingrediënten

1 appel, friszoete (bijv. Jonagold)
25 g noten, ongezouten, grof gehakt
1 el muesli, crunchy
1 el pindakaas

Bereidingstijd: 4 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 409
Eiwit: 10 g
Koolhydraten: 33 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 25 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verwijder met de appelboor het klokhuis uit de appel.
Snijd van de appel 4 ringen van een ½ cm dik.
Besmeer 2 ringen met pindakaas.
Verdeel de noten en muesli over de pindakaas.
Leg de andere 2 appelringen erop en druk licht aan.
Je hebt nu appelsandwiches.

Bagels met zalm.



Menugang: Lunch-gerecht
Keuken: Amerikaanse
Personen: 4
Sterren: *
Bron: AllerHande, Carta-Johan

Ingrediënten

4 bagels
- peper, zwarte, versgemalen
125 g roomkaas met mierikswortel , verse
½ zk rucola
100 g zalm, gerookte

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 290
Eiwit: 13 g
Koolhydraten: 25 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 15 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verwarm de ovengrill voor.
Halveer de bagels overlangs en leg ze met snijvlak naar boven op de bakplaat.
Schuif de bagels onder de grill en rooster ze in 1-2 min. goudbruin.
Bestrijk de bagelhelften royaal met roomkaas en leg op elke helft een toef rucola.
Snijd de plakken zalm in lange repen van 2-3 cm.
Leg de repen zalm losjes op de bagels.
Maal de zwarte peper erboven.

Bageltosti.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: *
Bron: AllerHande 2006-02

Ingrediënten

2 bagels
1 el boter
4 pl ham, rauwe
1 bl mozzarella (kaas)
1 tl oregano, gedroogde
- peper, versgemalen
1 tomaat, grote
- zout

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 395
Eiwit: 34 g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 22 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Halveer de bagels overlangs.
Snijd de mozzarella en de tomaat in dunne plakjes.
Beleg de onderste helften van de bagels met plakjes ham, plakjes mozzarella en plakjes tomaat.
Strooi er de oregano en wat zout en (versgemalen) peper over.
Leg de bovenste helften van de bagels erop.
Smelt de boter in een koekenpan met antiaanbaklaag.
Leg de bagels erin en bak ze met deksel op de pan op een matig vuur in 5 min. goudbruin (keer de bagels halverwege met behulp van een schuimspaan voorzichtig om).

Tip:

Deze tosti kun je ook maken met stukken ciabatta of focaccia.

BLT sandwich.



Menugang: High tea, lunchgerecht
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: *
Bron: Laura's bakery, OkokoRecepten

Ingrediënten

1 el boter, zachte
2 sn brood
2 el mayonaise
- peper
2-3 bld sla
3-4 sn spek, gerookt
2-3 pl tomaat
- zout

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.

Bak het spek knapperig in een koekenpan.
Laat het spek uitlekken op keukenpapier.
Rooster ondertussen de sneetjes brood en besmeer ze met de boter en de mayonaise.
Bestrooi ze met wat peper en zout.
Schik de sla, de plakjes tomaat en het spek op een van de sneetjes brood.
Leg het andere sneetje erbovenop en prik de sandwich met een houten prikker vast.
Snijd de sandwich door en serveer.

Tips:

De timing is in dit recept erg belangrijk. De toast en het spek zouden allebei nog warm moeten zijn als je de sandwich serveert. Een BLT die te laat wordt geserveerd, is nog wel lekker, maar niet zo overheerlijk als de BLT die snel wordt bereid en warm wordt geserveerd.

Vervang de mayonaise eens door truffel-mayonaise vermengt met een klein beetje yoghurt.

Boerenkaassandwich met eiersalade.



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

Ingrediënten

8 sn brood
6 eieren, scharrel-
1 snf peper
4 pl kaas
3 el saus, ravigotte-
1 sjalotje
4 bld sla, krop-
2 el tuinkers

Bereidingstijd: 15 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 553
Eiwit: 30 g
Koolhydraten: 51 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 25 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Kook de eieren in ca. 8 min. hard.
Laat ze onder koud stromend water schrikken en pel de eieren.
Snijd ze fijn òf snijd de eieren in de eiersnijder in plakjes, draai het ei een kwartslag en snijd het nogmaals in de eiersnijder tot reepjes.
Meng het sjalotje en de ravigottesaus met het ei en breng op smaak met peper.
Beleg de helft van de sneden brood met de sla en de kaas.
Schep er de eiersalade op en dek af met de laatste sneden brood.
Snijd de sandwiches diagonaal door en leg ze op de borden.
Bestrooi ze met de tuinkers.

Broodbol gevuld met gehakt.



Menugang: Hoofd-gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: AllerHande 2005-02, MyTaste, Smulweb

Ingrediënten

4 bollen, Italiaanse
100 ml bouillon, kruiden-
250 g gehakt, runder-
100 g gorgonzola
½ el kruiden, keuken, Italiaanse, gedroogde
6 olijven, zwarte, zonder pit
½ el paprikapoeder, milde
- peper, versgemalen
1 tomaat
1 bl tomatenpuree
1 ui
- zout

Bereiding.

Bak het gehakt in een koekenpan zonder vet op matig hoog vuur al omscheppend rul.
Bak de fijngesneden ui 2-3 min. zachtjes mee.
Schep de tomatenpuree, de paprikapoeder en de helft van de Italiaanse kruiden door gehakt en bak het 1 min. mee.
Voeg de bouillon toe en laat het geheel 10 min. zachtjes sudderen tot het vocht verdampt is.
Breng het gehaktmengsel op smaak met zout en versgemalen peper.
Verwarm de oven voor op 200°C.
Snijd van de Italiaanse bollen het kapje af en hol de bollen iets uit.
Zet de bollen op de bakplaat en vul ze met het gehaktmengsel.
Verdeel er de olijven, de gorgonzola en de tomaat over.
Strooi er de rest van de Italiaanse kruiden en wat peper over.
Leg de kapjes naast de gevulde bollen.
Bak de gevulde bollen in midden van oven 20-25 min. tot ze knapperig zijn en de kaas gesmolten is.

Tip:

Lekker met een salade van eikenbladsla en cherrytomaatjes.

Bereidingstijd: 40 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 485
Eiwit: 24 g
Koolhydraten: 46 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 23 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bulgogi-sandwich.



Menugang: Lunchgerecht, snack
Keuken: Amerikaanse, Aziatische, Koreaanse
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Boodschappen, Cook Smarts, Spar

Ingrediënten

1 brood, stok-, groot
1 snf chilipepervlokken
50 g kool, Chinese, zeer fijn geschaafd
1 el olie, sesam-
2 el olie, zonnebloem-
200 g rosbief (vlees-waren)
2 el saus, soja-
1 el sesamzaad
1 tl suiker, bruine
1 ui, in partjes
2 uitjes, lente-/bos-, in reepjes
50 g wortels, grof geraspt

Bereiding.

Roer de sojasaus, de suiker, de sesamolie en de chilipeper door elkaar en houd dit apart.
Schep de bosui, de kool en de wortel door elkaar.
Rooster het sesamzaad in een droge, hete koekenpan.
Snijd de uiteinden van het stokbrood en snijd het brood in 4 gelijke stukken.
Snijd de stukken aan de bovenkant open en trek de delen iets uit elkaar.
Verhit de olie in een wok of koekenpan en roerbak de ui enkele min.
Voeg de rosbief toe en schud het vlees 10 sec. door de hete pan.
Roer de saus erdoor en neem het direct van de warmtebron.
Beleg de broodjes met de groenten en het warme vlees.
Bestrooi het met de sesam en serveer direct.

Tips:

- **Lekker met kimchi.**
- **I.p.v. 1 tl bruine suiker kan ook 1 tl honing worden gebruikt.**
- **I.p.v. 50 g Chinese kool kan ook 50 g paksoi (zeer fijn geschaafd) worden gebruikt.**

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 330
Eiwit: 19 g
Koolhydraten: 41 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 10 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 2 g
Vezels: 1 g
Groente: 60 g
Zout: 2 g

Christmas club sandwich.



Menugang: Brunch-gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Dekamarkt

Ingrediënten

200 g brie
6 sn casino
5 el cranberrycompote
3 el dressing, honingmosterd-
1 zk groentechips
100 g kalkoenfilet, ovengebakken
2 el olie, olijf-
75 g rucola
1 winterpeen

8 tapasprikkers

Bereiding.

Verwarm een grillpan op het vuur.
Bestrijk de sneetjes brood met de olijfolie.
Grill ze 2 min. per kant, tot ze mooie streepjes hebben en krokant zijn.
Schil de winterpeen en schaaf er dunne plakjes van.
Snijd de brie in plakken.
Besmeer 2 sneetjes met de helft van de honingmosterd-dressing.
Verdeel hierover de plakjes wortel en vervolgens de kalkoenfilet.
Verdeel de helft van de rucola erover.
Besmeer nog twee sneetjes met de rest van de dressing.
Leg deze met de besmeerde kant op de rucola; besmeer de bovenkanten met de helft van de cranberry compote.
Verdeel de plakjes brie over de compote en verdeel de rest van de rucola erover.
Besmeer de laatste 2 sneetjes brood met de rest van de compote.
Leg deze met de compote naar onderen boven op de rucola.
Steek in elke sandwich 4 tapasprikkers en snijd ze kruislings door.
Serveer de sandwiches met de groentechips.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: 2567
Energie kcal: 614
Eiwit: 23 g
Koolhydraten: 66 g
w/v suikers: 31 g
Natrium: - mg
Vet: 28 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 12 g
Vezels: 5 g
Groente: - g
Zout: 3 g

Citroencakesandwiches met lemon- of orange-curd.



Menugang: -
Keuken: -
Personen: 24
Sterren: *
Bron: MenuOpMaat.nl

Ingrediënten

225 g bakmeel, zelfrijzend-
75 g boter, room-, zachte
1 citroen, rasp van
4½ ei, losgeklopt in een kopje
100 g margarine, plantaardige, zachte
225 g suiker, basterd-witte
1 zk suiker, vanille-
1 snf zout
– boter en bloem of zelfrijzend bakmeel

Bereiding.

Bij een afternoon tea serveer je hartige sandwiches. Dat is traditie. Om je afternoon tea helemaal af te maken, kun je er ook nog zoete sandwiches bij serveren. Deze citroencakesandwiches bijvoorbeeld. Dat ziet er leuk uit!

Klop de boter en de margarine romig met de mixer.
Voeg het zout, de suiker en de vanillesuiker toe en klop door totdat er een smeuïge massa ontstaat.
Vermeng één voor één de eieren met de botermix (los elk ei eerst goed op alvorens het volgende toe te voegen).
Roer de citroenrasp door het luchtige eierbeslag.
Zeef het zelfrijzend bakmeel boven de kom en schep het voorzichtig door het deeg (laat zo weinig mogelijk lucht ontsnappen).
Vet een cakevorm met een bodem van ±25 cm in met boter en bestuif hem vervolgens met een dun laagje bloem.
Schep het beslag in de cakevorm.
Bak de cake op 160°C (conventionele oven) in ±70 min. gaar en zeer licht bruin (de cake is gaar zo gauw een erin gestoken satépen er schoon uit komt).
Bak de cake niet te lang (hij moet nog een beetje sappig en spekkig blijven en nauwelijks korstjes hebben).
Stort de cake op een rooster en laat hem goed afkoelen.
Als de cake in het midden heel sterk gerezen is en aan de zijkanten wat minder, snijd de midden-bovenkant er dan vanaf (de bedoeling is dat je er mooie (bijna) vierkante plakjes van kunt snijden).
Snijd de cake in plakjes, die wat dunner zijn dan normaal.
Bestrijk de helft van de plakjes met een lekker laagje lemoncurd of orangecurd (zie recepten).
Dek af met de resterende plakjes.
Snijd alle cakegebakjes diagonaal door, zodat je prachtige sandwiches krijgt (het snijvlak van de sandwiches blijft mooi "schoon", als je regelmatig het broodmes afveegt met een stukje keukenpapier.

Tips:

Je kunt de cake makkelijk een dag van tevoren al maken. Bewaar hem na afkoeling afgedekt buiten de koelkast. Vorm de sandwiches liefst pas op de dag van de afternoon tea, al zijn de sandwiches een dag later ook nog lekker.

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

Lemon curd I.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: -
Personen: -
Sterren: **
Bron: Laurasbakery.nl

Ingrediënten

125 g boter, room-, ongezouten
2 citroenen, rasp van
2 citroenen, sap van (ca. 130 ml)
2 eieren, geklutste
200 g suiker, kristal-, fijne

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 citroenen en pers ze uit.
Zeef het sap even om velletjes en pitjes te verwijderen.
Doe de citroenrasp, suiker en roomboter in een kom.
Dit recept maak je au bain marie, zet de kom dus op een pan met een laagje kokend water.
Zet het vuur niet te hoog.
Laat de ingrediënten in de kom smelten en roer rustig door tot een gladde massa.
Als alle boter is gesmolten voeg je het citroensap toe, roer dit door het mengsel en voeg dan ook de eieren toe.
Nu is het een kwestie van geduld.
Hou af en toe wel even in de gaten of er nog genoeg water in je pannetje zit.
Blijf rustig roeren in de kom terwijl de lemon curd steeds wat dikker wordt.
Als de lemon curd de dikte van yoghurt heeft is hij goed.
Om een tijdsindicatie te geven; dit duurt ongeveer 20 min.
Giet de lemon curd in een schaal om af te koelen (ik maakte een grote portie, voor dit recept is een kleine schaal voldoende).
Terwijl de lemon curd afkoelt, dikt hij ook nog verder in tot de uiteindelijke juiste dikte.
Wanneer de lemon curd helemaal is afgekoeld doe je het in een pot die je in de koelkast bewaard, daar blijft het zo'n twee weken goed.

Lemon curd II.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: -
Personen: 12
Sterren: *
Bron: AllerHande

Ingrediënten

150 g boter, room-, ongezouten
2 citroenen
2 eieren, middelgrote
125 g suiker, basterd-, witte

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 147
Eiwit: 1 g
Koolhydraten: 11 g
w/v suikers: - g
Natrium: 15 mg
Vet: 11 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 7 g
Vezels: 0 g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Pers de citroenen uit en verwarm het sap samen met de boter in een steelpan met dikke bodem op laag vuur tot de boter gesmolten is.
Mix ondertussen met een garde in een kom de eieren met de suiker.
Voeg, al roerend, het citroen-botermengsel toe.
Schenk het weer terug in de schoongemaakte pan.
Breng al roerend op laag vuur aan de kook.
Blijf roeren en laat de curd indikken tot het zo dik als vla is.
Schenk de lemon curd in een schone pot.

Tips:

Ook lekker bij de scones.
Je kunt de lemon curd van tevoren bereiden en een week bewaren in de koelkast (laat wel eerst goed afkoelen).

Orange curd.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: -
Personen: -
Sterren: *
Bron: AllerHande

Ingrediënten

150 g boter, room-, ongezouten
2 tl citroensap
2 eieren, middelgrote
2 sinaasappelen
125 g suiker, basterd-, witte

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 147
Eiwit: 1 g
Koolhydraten: 11 g
w/v suikers: - g
Natrium: 15 mg
Vet: 11 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 7 g
Vezels: 0 g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Pers de sinaasappelen uit en verwarm het sap samen met de boter in een steelpan met dikke bodem op laag vuur tot de boter gesmolten is.
Mix ondertussen met een garde in een kom de eieren met de suiker.
Voeg, al roerend, het sinaasappel-botermengsel toe.
Schenk het weer terug in de schoongemaakte pan.
Breng al roerend op laag vuur aan de kook.
Blijf roeren en laat de curd indikken tot het zo dik als vla is.
Schenk de orange curd in een schone pot.

Tips:

Ook lekker bij de scones.
Je kunt de orange curd van tevoren bereiden en een week bewaren in de koelkast (laat wel eerst goed afkoelen).

Clubsandwich.



Menugang: Lunch-gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: Carola's recept-idee

Ingrediënten

12 sn brood, casino-
4 pl kaas, bieslook- (of kruiden-)
150 g kaasspread
12 pl kipfilet, gerookte
4 bl lollo rosso
- peper
½ rettich
- tabasco
2 tomaten, vlees-
- zout

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.

Roer de kaasspread los met wat Tabasco, zout en peper.
Besmeer 4 boterhammen met de spread.
Beleg de boterhammen met de kipfilet.
Leg wat lollo rosso op de kipfilet.
Leg 3 schijfjes rettich op de lollo rosso.
Leg daarop weer 4 boterhammen besmeerd met de kaasspread.
Leg op de kaasspread een plak kaas.
Leg op de kaas een schijf tomaat.
Leg op de tomaat weer wat lollo rosso.
Sluit af met de laatste boterham.
Snijd de sandwiches diagonaal door.
Steek door de helften een (saté)prikker.

Clubsandwich fricandeau met tonijnmayonaise.



Menugang: Brunch-, lunch-, picknickgerecht
Keuken: Nederlandse
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Lidl

Ingrediënten

12 sn brood
1 citroen, geraspt en uitgeperst
150 g fricandeau
50 g kaaskrullen, Parmezaanse
30 g kappertjes
5 el mayonaise, yoghurt-
- peper
5 g peterselie
1 krp sla
1 tomaat, in plakken
100 g tonijn, uit blik
1 ui, rode, in ringen
- zout

Bereiding.

Pureer de tonijn samen met de yoghurtmayonaise, kappertjes, peterselie, citroenrasp en het -sap tot een frisse tonijnmayonaise.
Breng de mayo op smaak met peper en zout.
Maak de blaadjes sla los van de krop en spoel ze schoon in een vergiet.
Besmeer de geroosterde boterhammen met de tonijnmayonaise.
Verdeel de fricandeau over 4 boterhammen.
Dek deze boterhammen af met sla, rode ui en een nieuwe laag boterhammen.
Maak vervolgens een derde laag met plakken tomaat, Parmezaanse kaas en de laatste 4 boterhammen.
Zet stapeltjes van 3 clubsandwiches vast met satéprikkers.
Halveer ze met een scherp mes en neem ze mee naar uw picknick of lunch.

Tip:

Serveer de club sandwich traditioneel met een handje chips.
Parmezaanse kaaskrullen zijn o.a. te koop bij Lidl.

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

Clubsandwich met haringtartaar.



Menugang: Lunch-gerecht
Keuken: Nederlandse
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Carta-Geert

Ingrediënten

½ appel (Granny Smith)
1 el bieslook, verse, gehakte
- boter
6 sn brood, rogge-, Brabants
3 el crème fraîche
2 haringen
8 drp jenever
- peper
½ bs radijs
1 sjalot
- slablad
- tuinkers

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 haring-filets los van de staart en verwijder op achtergebleven graatjes.
Hak de haring grof.
Snijd de appel en radijs in piepkleine blokjes.
Hak het sjalotje.
Meng dit alles met de crème fraîche, jenever en bieslook.
Breng de haringtartaar op smaak met versgemalen peper.
Besmeer de sneetjes roggebrood dun met boter.
Leg op twee sneetjes een blaadje sla en verdeel de helft van de haringtartaar hierover.
Leg hier weer een sneetje roggebrood, een blaadje sla en de rest van de haringtartaar op.
Dek de sandwiches af met de laatste sneetjes roggebrood.
Snijd de sandwiches diagonaal door en garneer met tuinkers.

Clubsandwich met paling.



Menugang: Lunch-gerecht
Keuken: Nederlandse
Personen: 2
Sterren: *
Bron: Ik hou van paling

Ingrediënten

6 sn brood, wit-
¼ komkommer, in plakjes
4 bld lollo rosso
200 g palingfilet, gerookte
3 el saus, remoulade (of mierikswortelsaus)

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.

Smeer 2 sneetjes (geroosterd) brood met 1/3 van de saus en verdeel er de 1/2 van de lollo rosso, komkommer en paling over.
Besmeer weer 2 sneetjes brood met 1/3 van de saus en leg dit sneetje op elke sandwich.
Beleg opnieuw met de overgebleven lollo rosso, komkommer en paling.
Besmeer de laatste 2 sneetjes brood met saus en leg deze met de besmeerde kant naar beneden op de stapel.
Snijd diagonaal door en stop er een prikker in.

Tip:

Serveer eventueel met een handje chips of wat frietjes.

Crostini met pittige boters.



Menugang: Hapje
Keuken: -
Stuks: 24
Sterren: *
Bron: AllerHande

Ingrediënten

250 g boter, room-, ongezouten
1 brood, stok-
2 el gochujang
1 tl honing
3 el `nduja
2 el olie, olijf-, milde
- peper, versgemalen
2 bld sla, krop-
(- zout)

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: 7 min.
Wachttijd: 10-15 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 85
Eiwit: 1 g
Koolhydraten: 6 g
w/v suikers: 1 g
Natrium: - mg
Vet: 6 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 3 g
Vezels: 0 g
Groente: - g
Zout: 0,2 g

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 200°C.
Snijd het stokbrood in 24 dunne plakjes en verdeel die over een met bakpapier beklede bakplaat.
Besprenkel het brood met de olie en bestrooi het met versgemalen peper en evt. zout.
Bak het brood in 5-7 min. lichtbruin en knapperig.
Mix ondertussen de ½ van de boter met de 'nduja en de honing in de keukenmachine luchtig en egaal.
Schep het in een schaaltje, dek het af en zet het in de koelkast.
Mix in een schone keukenmachine de rest van de boter met de gochujang luchtig en egaal.
Laat de boters min. 10 min. opstijven in de koelkast.
Snijd de blaadjes sla in dunne reepjes.
Besmeer de helft van de crostini met elk 1 tl 'ndujaboter en de andere helft met elk 1 tl gochujangboter.
Verdeel de reepjes sla erover.

Tips:

- **Je kunt de boters 3 dagen van tevoren maken. Bewaar ze afgedekt in de koelkast. Laat ze voor gebruik 1 uur op kamer-temperatuur komen.**
- **Houd je van beide boters wat over: lekker op een sandwich of door rijst.**





Frisse komkommer-radijssandwiches.



Menugang: Lunch-gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Jumbo

Ingrediënten

½ komkommer
1 bs radijsjes
300 g sandwich-brood
4/5 pt sandwichspread, naturel (à 300 g)

En verder:

1 broodtrommel

Bereiding.

Bewaar een handje jonge radijsblaadjes.
Snijd de radijsjes in dunne plakjes.
Besmeer 4 plakken brood met een dunne laag sandwichspread.
Verdeel de radijs, de komkommer en de radijsblaadjes over de sandwichspread.
Leg de plakken brood op elkaar en sluit af met de laatste plak brood.
Snijd het brood in 8 brede repen.
Leg ze in een broodtrommel strak tegen elkaar aan.
Sluit de trommel en bewaar tot vertrek in de koelkast.

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: 1327
Energie kcal: 316
Eiwit: 7 g
Koolhydraten: 40 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 14 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Groentesandwiches met paprika en gerookte kip.



Menugang: Lunch-gerecht, tussendoortje
Keuken: -
Stuks: 6
Sterren: *
Bron: Boodschappen.nl, Coöp, DekaMarkt, Hoogvliet

Ingrediënten

1 avocado
3 sn brood, sandwich
1 courgette, in linten geschaafd
6 pl kipfilets (vlees-waren)
1 pt paprika, geroosterd, uitgelekt (295 g)
½ bs radijs, in plakjes
1 el sap, citroen-
4 bld sla, krop-
200 g spread, zuivel-, naturel

Bereiding.

Snijd de paprika's open, zodat je grote plakken hebt en dep die goed droog.
Prak de avocado fijn met het citroensap.
Besmeer het brood met de zuivelspread en beleg 2 sneetjes met de sla en de kip.
Beleg hiervan 1 sneetje met courgette en paprika en de andere met avocado en radijs.
Leg het sneetje brood met avocado op het sneetje met courgette en dek het af met het laatste sneetje brood met de besmeerde kant naar onderen.
Druk het brood iets aan en snijd het in 3 gelijke stukken.
Snijd elk stuk schuin doormidden en verpak elke sandwich in vershoudfolie.
Bewaar de sandwiches gekoeld.

Bereidingstijd: 15 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 223
Eiwit: 9 g
Koolhydraten: 12 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 15 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 6 g
Vezels: 2 g
Groente: - g
Zout: 1,2 g

High tea sandwiches zalm-komkommer.



Menugang: Brunch-, high-tea, lunchrecept
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Jumbo

Ingrediënten

8 sn brood, spelt-
2 tk dille
¼ komkommer
50 g spread, zuivel-, naturel
100 g zalm, gerookte

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 224
Eiwit: 11 g
Koolhydraten: 26 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.

Snijd de korsten van het brood en maak van het brood nette rechthoekige sneetjes.
Snijd de komkommer in dunne plakjes en hak de dille fijn.
Besmeer de sneetjes brood met de zuivel-spread.
Beleg 4 sneetjes met de zalm en plakjes komkommer.
Bestrooi ze met de dille en versgemalen peper naar smaak.
Dek ze af met de andere 4 sneetjes en snijd elke sandwich in 4 repen.
Serveer de sandwiches op een schaal, etagère of gebaksbordjes.

Tips:

- **Snipper een ½ sjalot zeer fijn en meng die door de roomkaas voor extra pit.**
- **Liever geen vis? Vervang de zalm dan door plakjes gekookt ei of reepjes omelet.**
- **Bewaar de korsten van het brood. Snijd ze in blokjes en bak ze in een beetje olijfolie in 3-4 min. tot krokante croutons voor in een salade of soep. Bewaar de croutons tot 2 weken in een gesloten trommel.**

Ice cream cookie sandwiches.



Menugang: Gebak, nagerecht
Keuken: -
Stuks: 6
Sterren: **
Bron: Deen 2020-05

Ingrediënten

1 tl bakpoeder
160 g bloem
120 g boter, zachte
30 g cacaopoeder
1 ei
1 l ijs, room-
- sprinkels (gebaksdecoratie)
75 g suiker
100 g suiker, basterd, bruine
1 zk suiker, vanille-
- zout

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 180°C.
Meng in een ruime kom de boter met de basterdsuiker, suiker en vanillesuiker tot een romig mengsel.
Voeg vervolgens het ei, de bloem, het bakpoeder, de cacao en een snuf zout toe en meng tot een glad en dun deeg.
Draai 12 balletjes van het deeg en leg deze met genoeg tussenruimte op de bakplaat (de koekjes lopen uit tijdens het bakken).
Bak de koekjes in de oven in circa 12 min. gaar en goudbruin.
Laat ze afkoelen op een rooster.
Schep met een (ijs)lepel bollen van het ijs en verdeel steeds tussen 2 koekjes.
Garneer de zijkanten met gebaksdecoratie en serveer direct.

Bereidingstijd: 25 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 565
Eiwit: 8 g
Koolhydraten: 69 g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: 28 g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: 17 g
Vezels: 3 g
Groente: - g
Zout: 0,2 g

Krentenbroodsandwiches met Grand Marnier-boter.



Menugang: Brunch-gerecht
Keuken: -
Personen: -
Sterren: *
Bron: MenuOpMaat

Ingrediënten

200 g boter, room-, zachte
16-20 sn brood, krenten-, dunne (vierkant)
80 g suiker, poeder-
4 el Grand Marnier

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 een luchtige boter van de roomboter, de poedersuiker en de Grand Marnier.
Proef en voeg eventueel nog wat poedersuiker en/of Grand Marnier toe.
Snijd de korstjes van het krentenbrood.
Zorg er daarbij voor dat er mooie vierkante sneetjes ontstaan.
Besmeer de helft van de sneetjes met een genereuze laag Grand Marnier-boter.
Dek af met de resterende sneetjes.
Snijd de boterhammetjes diagonaal door.
Snijd de driehoekjes daarna nog een keer door, zodat je mini-sandwiches krijgt.
Het snijvlak van de sandwiches blijft mooi "schoon", als je regelmatig het broodmes afveegt met een stukje keukenpapier.
Leg de sandwiches op een schaal en dek deze tot gebruik goed af.
Bewaar de sandwiches buiten de koelkast.

Kruidige sandwich van knäckebröd met Hollandse garnalen.



Menugang: Lunch-gerecht
Keuken: Zweedse
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Vis culinair, Visrecepten.nl

Ingrediënten

2 el azijn, wijn-, witte
2 el bieslook, gesneden
250 g garnalen, Hollandse
12 sn knäckebröd
½ komkommer
6 el olie, sla-
- peper, versgemalen
5 el room, zure
- sla, gemengde
- zout

Bereiding.

Maak de garnalen aan met de zure room, de bieslook, wat versgemalen peper en wat zout.
Snijd de komkommers in flinterdunne plakjes, bestrooi ze royaal met zout en laat het 15 min. intrekken.
Spoel de komkommer tot alle zoutresten verdwenen zijn.
Beleg 8 crackers met de garnalensalade, vorm een sandwich van twee lagen en laat ze 15-20 min. rusten zodat de crackers wat minder krokant worden.
Leg nog een cracker bovenop elke sandwich en schik de komkommer en wat slablaadjes over de bovenste crackers.
Maak het af met de vinaigrette op basis van de olie en de azijn.

Bereidingstijd: 30 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 30 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: 380
Energie kcal: 90
Eiwit: 18 g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 2 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Meergranenbroodsandwiches met gerookte kip en eiersalade.



Menugang: Brunch-gerecht
Keuken: -
Personen: -
Sterren: *
Bron: MenuOpMaat

Ingrediënten

10 sn brood, meergranen- (zo vierkant mogelijk)
2 eieren
1 kipfilet, gerookte, grote
3 el mayonaise
- peper, versgemalen
3 el room, slag-, lobbig geklopt
1 ds tuinkers
- zout

Bereiding.

Kook de eieren totdat ze nét hard zijn (8 min. in kokend water met een beetje zout).
Laat de eieren schrikken onder de koude kraan, pel ze en snipper ze fijn.
Roer een mengseltje van de mayonaise en de slagroom.
Schep de eiersnippers erdoorheen.
Maak de salade op smaak met wat zout en ruim vers gemalen zwarte peper.
Snijd de gerookte kipfilet in zo dun mogelijke plakjes.
Snijd de korstjes van het meergranenbrood. Zorg ervoor, dat er mooie vierkante sneetjes ontstaan.
Besmeer de sneetjes brood aan één kant met de eiersalade.
Beleg 5 sneetjes met kipfilet en tuinkers.
Dek af met de andere 5 sneetjes brood.
Druk de sandwiches goed aan.
Snijd de boterhammetjes diagonaal door.
Het snijvlak van de sandwiches blijft mooi "schoon", als je regelmatig het broodmes afveegt met een stukje keukenpapier.
Leg de sandwiches op een schaal en dek deze goed af met huishoudfolie.
Zet de schaal minimaal een half uur in de koelkast, zodat de sandwiches koud worden.

Tips:

Je kunt de eiersalade al een dag van tevoren maken. Bewaar hem afgedekt in de koelkast. Ook kun je dan al de kipfilet snijden.
Serveer de sandwiches binnen twee uur nadat je ze samengesteld hebt. Anders wordt de tuinkers te slap.

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

Omelet-sandwich.



Menugang: Brunch-, lunchgerecht
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: *
Bron: Boodschappen.nl

Ingrediënten

4 sn brood
6 eieren
4 pl kaas, cheddar-
3 el olie
6 pl ontbijtspek
½ paprika, groene, in kleine blokjes
½ paprika, rode, in kleine blokjes
- peper, versgemalen
4 el room, slag-
1 ui, gesnipperd
2 uitjes, lente-/bos-, in ringetjes
- zout

Bereiding.

Verhit 1 el olie en bak hierin de plakjes spek in ca. 5 min. krokant op middelhoge stand.
Klop intussen de eieren met de slagroom los in een kom.
Breng de eieren op smaak met zout en versgemalen peper.
Neem de plakjes spek uit de pan en leg die op een bord.
Voeg nog 1 el olie toe en fruit hierin de helft van de ui en de helft van de paprika 3 min.
Voeg de helft van het eimengsel toe.
Leg hierin 2 sneetjes brood en draai ze meteen om, zodat de bovenkant van het brood in het ei is gedoopt.
Houd 2 cm ruimte tussen de sneetjes brood en bak de omelet in ca. 2 min. gaar op middelhoge stand.
Keer de omelet samen met de sneetjes brood, of gebruik een deksel waarop je de omelet uit de pan laat glijden en hiermee omdraait.
Beleg de omelet met 2 pl cheddar, elk boven een sneetje brood.
Bestrooi het met de helft van de bosui en leg er 3 pl spek op.
Leg een deksel op de pan en bak nog 2 min., tot de kaas is gesmolten.
Vouw de buitenkanten van de omelet over de sneetjes brood en klap vervolgens beide sneetjes over elkaar heen, zodat ze op elkaar komen te liggen.
Je hebt nu een omelet-sandwich.
Maak zo nog een sandwich van de rest van de ingrediënten.

Bereidingstijd: ca. 20 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 810
Eiwit: 39 g
Koolhydraten: 39 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 54 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 20 g
Vezels: 7 g
Groente: 135 g
Zout: 2,9 g

Palingsandwich.



Menugang: Brunch-gerecht
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: *
Bron: ESF

Ingrediënten

- alfalfa
- bieslook
- boter, room-
4 sn brood, Casino-
- komkommerplakjes, enkele
70-100 g palingfilet
- sla, ijsberg-, fijngesneden
1 tomaatschijfje

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 paling eerst op kamertemperatuur komen.
Snijd elk reepje paling in 3 stukjes.
Rooster de sneetjes brood licht.
Besmeer de sneetjes brood met roomboter.
Beleg de sneetjes brood met de fijngesneden ijsbergsla en stukjes paling.
Stapel de sneetjes brood op elkaar met bovenop een plakje komkommer en een schijfje tomaat.
Prik het geheel vast met een lange cocktail-prikker.
Garneer het met wat alfalfa en bieslook.

Pastramisandwich.



Menugang: Lunch-gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Lidl

Ingrediënten

1 avocado
12 boterhammen, witte
1 citroen
4 eieren
4 pl kaas, jong belegen
- kip- òf kalkoenfilet, gesneden
- kruiden, Provençaalse
200 pastrami, runder-
4 el mayonaise
1 el mosterd
- sla, veld-
2 tomaten

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.

Kook de eieren.
Rooster het brood.
Maak met behulp van een eierdopje een gaatje in de hoek van 4 sneetjes toast.
Bak de pastrami 2 min. in een hete koekenpan.
Laat de pastrami uitlekken op keukenpapier.
Maak de avocado schoon.
Snijd de avocado in plakken.
Besprenkel de avocadoplakken met wat citroensap.
Meng de mosterd met de mayonaise.
Besmeer 4 sneetjes toast met het mayonaisemengsel.
Beleg de 4 sneetjes met veldsla, een plakje kippenborstfilet en avocado.
Bestrooi de avocado licht met peper en zout.
Leg hierop nog een sneetje toast.
Besmeer de toast met het mayonaisemengsel.
Beleg de sneetjes toast met veldsla, tomaat, pastrami en kaas.
Leg het sneetje toast met het gat bovenop.
Leg een ei in het gat.
Maak er met 2 satéprikkers een stevig geheel van.
Snijd de sandwiches tussen de prikkers in schuin doormidden.

Tip:

Met gekleurde gekookte eieren leuk voor de Paasdis.

Pittige sandwich op een stokje.



Menugang: Lunch-gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Ik hou van paling

Ingrediënten

1 avocado
8 sn brood, dik gesneden
1 limoen
- mayonaise, mierikswortel-
200 g paling, gerookte
4 radijsjes
1 ui, rode, in halve ringen
75 g waterkers

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 rode ui in halve ringen.
Halveer de avocado, haal de pit eruit en snijd het vruchtvlees in dunne plakjes.
Pers de limoen uit en besprenkel de avocado met het limoensap.
Snijd de radijsjes in dunne plakjes.
Smeer 4 sneetjes brood met de mierikswortel-mayonaise.
Verdeel er wat waterkers over.
Beleg het brood verder met de avocado, radijsjes, rode ui, stukjes palingfilet en nog wat mierikswortelmayonaise.
Dek ze af met de overige sneetjes brood.
Snijd ze in stukken.
Steek er een prikker door.

Tip:

Iets minder pittig? Gebruik remouladesaus i.p.v. de mierikswortelmayonaise.

Pizzahart sandwiches.



Menugang: Ontbijt-, lunchgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Tante Fanny

Ingrediënten

80 g mozzarella
3 el pesto, groene pesto
3 el saus, pizza- of tomaten- (pittige)
1 rl Tante Fanny Vers Pizzadeeg 400 g

- prikkers, voor stabilisatie

Ingrediënten vulling (bijv.):

- basilicum
- pl cheddarkaas
- ham
- mozzarella, gesneden
- rucola
- tomaten, gesneden

Bereiding.

Valentijnsdag is de perfecte gelegenheid om je liefde op een originele manier te uiten. Met deze zelfgemaakte pizzahart sandwiches zet je een stukje extra romantiek op tafel. Deze hartvormige pizza sandwiches zijn voor ieder zijn smaak aan te passen. Of je nu de voorkeur geeft aan de klassieke combinatie van mozzarella en tomatensaus of iets nieuws wilt proberen met groene pesto en diverse toppings, deze pizzahartjes zijn een liefdevol en smakelijk cadeau. Bereid samen met je geliefde of verras hem of haar met dit lekkere gebaar!.

Verwarm de oven voor op 220°C (boven- en onderwarmte).
Neem het pizzadeeg uit de koelkast en rol het uit op het bijgeleverde bakpapier.
Gebruik een hartvormige uitsteker om smalle harten uit het deeg te steken (ca. 8-9 cm groot) en plaats deze op een bakplaat bekleed met bakpapier.
Bestrooi 5 van de deeghartjes gelijkmatig met geraspte mozzarella.
Verdeel de pizzasaus over 6 andere deegharten en de groene pesto over de laatste 4 hartjes.
Bak de deeghartjes ca. 15 min. in de oven op het onderste rooster, tot ze goudbruin en krokant zijn.
Beleg na het bakken twee hartjes met je gekozen verse ingrediënten en dek ze af met een hartje met geraspte mozzarella (gebruik evt. een prikker om de sandwich bij elkaar te houden.

Tip:

Mocht je geen hartjesvorm hebben, dan kun je eenvoudig zelf een sjabloon maken van karton met de afmetingen van ongeveer 8,5 x 6,5 cm.

Bereidingstijd: ca. 30 min. **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**

Reuzenkruidnoot-ijssandwich.



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

Ingrediënten

50 g chocolade, witte
300 g deeg, kruidnoten-, kant & klaar (koelvers)
150 g ijs, vanille-

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: 12 min.
Wachttijd: 15 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 460
Eiwit: 6 g
Koolhydraten: 59 g
w/v suikers: 37 g
Natrium: - mg
Vet: 22 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 12 g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: 0,7 g

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 150°C.
Rol het deeg uit tot een dikte van ca. 2 cm.
Snijd het deeg in 8 plakjes van 5 cm.
Draai balletjes van de plakjes, druk ze iets plat en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat.
Zorg voor voldoende afstand (2-3 cm) tussen de koeken, want ze lopen iets uit tijdens het bakken.
Bak ze ca. 12 min. in het midden van de oven.
Laat ze 15 min. afkoelen.
Haal ondertussen het ijs uit de vriezer.
Hak de chocolade in dunne schilfers met een scherp mes.
Leg de chocolade en het ijs tot gebruik in de koelkast.
Schep met de ijsbolschep een bol vanille-ijs op de helft van de kruidnotenkoekjes.
Besprenkel ze met de witte-chocolade-schilfers.
Dek ze af met de andere helften en serveer direct.

Rosbief sandwiches.



Menugang: Bijgerecht, tussendoortje
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Njam!, Stephanie Bex

Ingrediënten

4 boterhammen, witte, zonder korstjes
2-3 kappertjes
- peper, versgemalen
1 el peterselie, fijn-gehakte
2 pl rosbief
2 el saus, tartaar-
- zout

Bereiding.

Besmeer 2 witte boterhammen met de tartaar-saus.
Beleg ze met de plakjes rosbief, de kappertjes en de peterselie.
Kruid ze met peper en zout.
Bedek ze met de andere 2 boterhammen.

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

Sandwich met geitenkaas en tonijn.



Menugang: Bijgerecht, tussendoortje
Keuken: -
Personen: -
Sterren: **
Bron: Tastyweb.nl

Ingrediënten

- geitenkaas, zachte
1 blj tonijn
- walnotenolie
- witbrood òf toast

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.

(Rooster het brood).
Besmeer het sneetje geroosterde brood flink met de geitenkaas.
Bedek de geitenkaas met tonijn.
Druppel er wat walnotenolie op.

Tip:

Lekker bij de borrel of als tussendoortje.

Sandwich met tonijncrème en artisjok.



Menugang: Lunch-gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: Tastyweb.nl

Ingrediënten

100 g artisjokharten (blik), in plakjes
4 sn brood, donkerbruin
125 g crème fraîche
1 el kappertjes
2 el kruiden, Italiaanse, verse, fijngesneden
- peper
½ kr sla, ijsberg-
1 blj tonijn (200 g)
- zout

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 245
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.

Pureer met een staafmixer de tonijn.
Roer de crème fraîche door de tonijn.
Roer de kruiden door de tonijn.
Breng de tonijncrème op smaak met peper en zout.
Beleg het brood met ijsbergsla.
Besmeer de ijsbergsla dik met de tonijncrème.
Verdeel de artisjokharten en kappertjes over de tonijncrème.
Leg het brood met de besmeerde kanten op elkaar.
Snijd het brood schuin doormidden.

Tip:

Ingepakt in aluminiumfolie uitstekend geschikt voor een picknick.

Sandwich to go I.



Menugang: Lunch-gerecht
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: **
Bron: Ruud 's Kookboek

Ingrediënten

2 sn brood
1 ei
1 pl kaas
1 el olie
- peper, versgemalen
2 pl serranoham òf parmaham
- zout

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 245
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.

Verhit de olie in een koekenpan.
Leg daar de 2 plakjes ham in.
Het vuur niet te hoog zetten!!!
Breek het ei over de ham.
Bak dit eventjes.
Spreid het eiwit een beetje over de ham.
Breek ook de dooier en spreid die mee over de ham.
Bestrooi het geheel met peper en zout naar smaak.
Leg de kaas op het ei.
Leg er een snee brood op.
Wacht tot de kaas begint te smelten.
Leg de andere snee brood op het bord.
Laat het gebakken ei op de snee brood glijden.
Snijd de aldus verkregen sandwich diagonaal door.

Tip:

Zowel warm als koud te serveren.

Toast met aardbeien en brie.



Menugang: Ontbijt-gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: LeukeRecepten.nl

Ingrediënten

15 aardbeien
1 el azijn, balsamico-
2-3 basilicumblaadjes, verse
- boter
200 g brie, room-, verse
1 brood, ciabatta, groot (of ander stokbrood)
1 tl citroenrasp

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.

Verwarm de oven voor op 200^{0}C.
Snijd de aardbeien in plakjes en meng met de citroenrasp en balsamicoazijn.
Snijd de basilicumblaadjes in reepjes en meng deze ook door de aardbeien.
Snijd het brood in stukken en besmeer met een beetje boter.
Snijd de brie in plakjes en beleg de sneetjes brood hiermee.
Verdeel de aardbeien over de brie en stap dan 2 broodjes voorzichtig op elkaar.
Zet ze op een met bakpapier bekleedde bakplaat nog 10 min. in de oven, zodat de brie zacht word.
Serveer ze lauw.

Vega supersandwich.



Menugang: Lunch-gerecht
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: *
Bron: Anne-Marie Mineur

Ingrediënten

1 avocado
2 boterhammen
1 stj komkommer
- mayonnaise (of halvanaise)
1 snf peper, cayenne-
- peper, zwarte, vers-gemalen
1 pk surimi
1 tomaat
- 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.

Rooster de boterhammen.
Halveer de avocado en lepel hem uit.
Smeer de avocado op je boterham.
Leg er 2-3 reepjes surimi op.
Snijd de tomaat in plakken en leg ze erop.
Leg er ook een paar plakjes komkommer op.
Bestrooi ze met cayennepeper, zout en zwarte peper.
Besmeer nu de andere boterham dun met mayonnaise, en leg hem erop. Doorsnijden, klaar.

Tips:

- **Mmmm! Servetje erbij doen, want het wordt geheid morsen, maar dat hoort zo.**
- **Als je het nu echt Amerikaans wilt doen, dan horen er ook nog chips bij.**

Volkorensandwich met gerookte kip, mosterdmayonaise en spek.



Menugang: Afternoon tea, lunchgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: AllerHande 2003-11

Ingrediënten

4 sn brood, volkoren-, donker, Twents
1 kipfilet, gerookte
- mayonaise, mosterd-
- peper, zwarte, versgemalen
4 pl spek, ontbijt-, uitgebakken
2 tomaten, grote
1 bkj tuinkers

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.

Besmeer de sneetjes brood met de mosterdmayonaise.
Leg op 2 sneetjes elk 2 plakjes uitgebakken ontbijtspek.
Verdeel er de plakjes kipfilet over en dek af met plakjes tomaat en tuinkers.
Maal er zwarte peper over en leg de andere sneetjes erop.
Snijd de sneetjes diagonaal door.
Druk de sandwiches iets aan.

Gebruikte afkortingen (v2.7).



v2.7

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
kblj	Klein blikje
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



v2.7

Afkorting	Betekenis
kpj	Kuipje
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