



Diprecepten II v0.4

Inhoudsopgave.

Aïoli-dip.....	3
Bourgionne.	4
Groene kruidendip.	5
Spicy chili-olie met extra vierge olijfolie.....	6
Gebruikte afkortingen.....	7

Aïoli-dip.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Mama kookt

Ingrediënten

1 tl bieslook, vers
geknipte
2 tn knoflook, geperst
2 el mayo
- peper, versgemalen
1 tl uienpoeder
- zout

Bereidingstijd: 5-10
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.

Meng alle ingrediënten goed door elkaar en zet de dip voor gebruik een uurtje in koelkast.

Bourgionne.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Mama kookt

Ingrediënten

½ tl knoflookpoeder
2 el mayo
2 tl paprikapoeder
- peper, versgemalen
1 tl uienpoeder
1 el wijn, rode
- zout

Bereidingstijd: 5 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.

Meng alle ingrediënten goed door elkaar.

Tip:

Lekker met chips en bij de gourmet.

Groene kruidendip.



Menugang: Bijgerecht
Keuken:
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: AllerHande

Ingrediënten

10 g bieslook, verse
¼ tl knoflook, gemalen
- peper, versgemalen
10 g peterselie, platte,
verse
100 g spread, zuivel-,
naturel
1 tl tijm, gedroogde
- zout

- staafmixer met hak-
molen

Bereidingstijd: 10 min.
Kooktijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 50
Eiwit: 2 g
Koolhydraten: 1 g
w/v suikers: 1 g
Natrium: 80 mg
Vet: 4 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 3 g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Doe de gedroogde tijm met de platte peterselie, de bieslook, de zuivelspread, de gemalen knoflook, wat versgemalen peper en evt. wat zout in een kleine hakmolen.
Maal alles tot een gladde dip.
Doe in een kommetje.

Tip:

Lekker voor op stokbrood of een stuk vlees zoals biefstuk, of op een soepje.

Spicy chili-olie met extra vierge olijfolie.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: Aziatische,
Mediterraanse
Hoeveelheid: 250 ml
Sterren: **
Bron: Aljeta.com

Ingrediënten

2 el chilivlokken,
gedroogde
2 tn knoflook, fijngehakt
200 ml olie, olijf-, extra
vierge
1 tl paprikapoeder,
gerookt
1 tl peper, Sichuan-
1 tl sesamzaadjes
1 tl zout, zee-

Bereidingstijd: 5 min.
Kooktijd: 5 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 24 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.

Verwarm de olie zachtjes op een laag vuur (laat het niet roken).
Voeg de knoflook, het sesamzaad en de Sichuanpeper toe.
Laat het sudderen tot de knoflook goudbruin is (ca. 5 min.).
Gebruik een lepel of zeef om de knoflook (en evt. andere vaste stoffen die je niet wilt bewaren) te verwijderen voor het bottelen.
Doe de chilivlokken, de paprikapoeder en het zout in een hittebestendige glazen pot.
Giet voorzichtig de hete olie over het kruidenmengsel (het zal kort sissen).
Laat het volledig afkoelen, sluit de pot af en laat de olie minstens 24 uur trekken.
Bewaar de olie in de koelkast (blijft 4-6 weken goed).

Tips:

- Liever wat milder? Gebruik minder chilivlokken of kies voor een zachte chili.
- Iets frisser? Voeg wat citroenschil toe terwijl de olie afkoelt.
- Heerlijk bij noedels, pizza, groenten of als dip. Vol smaak én gezondheidsboosters.

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
klmj	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
mbi	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
wgl	Wijnglas
zk	Zak(je)

