



Oud- en Nieuwjaarsrecepten II v1.0

Inhoudsopgave.

Castagnole di ricotta - ricotta-beignets.	3
Crostini met geitenkaas en abrikoos.....	4
Glittercocktail.	5
Grapefruitsap met half droge bruisende champagne.	6
Koele 'glühwein' met champagnesorbetijs.....	7
Mini frikandelbroodjes.....	8
Oud en nieuw cocktail.....	9
Perenmocktail met knetterpopsuiker.....	10
Petulla - Albanese oliebol.	11
Zalmsalade I.....	12
Gebruikte afkortingen.	Fout! Bladwijzer niet gedefinieerd.

Castagnole di ricotta - ricotta-beignets.



Menugang: Hapje,
nagerecht, snack
Keuken: Italiaanse
Stuks: 16
Sterren: ****
Bron: Boodschappen.nl

Ingrediënten

1 tl bakpoeder
50 g bloem
1 ei
- olie, zonnebloem-, om
te frituren
250 g ricotta
1 sinaasappel, rasp van
1 el suiker
2 el suiker, om te
bestrooien
½ zk suiker, vanille-

- chocolade, voor erbij
(evt.)
- jam, voor erbij (evt.)

Bereiding.

Meng de bloem met het bakpoeder in een kom .
Voeg 1 el suiker, de vanillesuiker, de ricotta, de
sinaasappelrasp en het ei toe en mix het tot een
egaal mengsel.

Verhit een laag zonnebloemolie in een diepe
koekenpan tot 170°C.

Schep met 2 eetlepels een bolletje beslag uit de
kom, laat het in de olie zakken en bak het ca. 2-
3 min.

Bak zo ook de rest van de beignets.

Laat de balletjes even afkoelen op

keukenpapier en rol ze dan door wat suiker.

Serveer ze evt. met gesmolten chocolade of jam
erbij.

Tip:

De Italianen eten deze beignets traditioneel
tijdens de Carnaval.

Bereidingstijd: 30 min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: 75

Eiwit: 2 g

Koolhydraten: 6 g

w/v suikers: - g

Natrium: - mg

Vet: 5 g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: 2 g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

Crostini met geitenkaas en abrikoos.



Menugang: Hapje
Keuken: -
Stuks: 15
Sterren: ***
Bron:
EasyDailyFood.com

Ingrediënten

1 brood, stok-, donker
- jam, abrikozen-
100 g kaas, geiten-,
zachte
- olie, olijf-
- peper, versgemalen
- 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.

Zet de oven aan op 180°C.

Snijdt ondertussen het (ongebakken) stokbrood in dikke stukken van 1 cm.

Smeer met een bakkwastje de bovenkant van elk stokbroodje in met een beetje olijfolie (niet teveel). Voeg aan de geitenkaas 1 el olijfolie en 3 el water toe.

Roer dit goed door tot er een glad mengsel ontstaat. Voeg dan een beetje versgemalen peper en zout toe en roer het nog een keer goed door.

Bak de stokbroodjes in ca. 8-10 min. af tot de bovenkant krokant is.

Laat ze even kort afkoelen.

Smeer nu elk broodje in met een laagje geitenkaas.

Doe hierna een beetje abrikoosjam op elk broodje. Serveer meteen!

Glittercocktail.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: AllerHande

Ingrediënten

30 g AH Excellent
Suikerspin goud
1 Cake Décor Gold
glitter spray
500 ml prosecco

- champagneflûtes

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 110
Eiwit: 0 g
Koolhydraten: 10 g
w/v suikers: 10 g
Natrium: - mg
Vet: 0 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 0 g
Vezels: 0 g
Groente: - g
Zout: 0 g

Bereiding.

Besluit de binnenkant van de champagneflûtes rijkelijk met de glitter spray.
Verdeel ½ van de suikerspin in 1 plukje per persoon.
Spuut 6 keer met de glitterspray in elk plukje en vouw het dicht tot een balletje (glitterbombe).
Schenk de flûtes bijna vol met prosecco.
Leg de glitterbombes in de glazen en roer de glazen door, zodat de glitter zich goed verspreidt.
Verdeel de rest van de suikerspin in plukken over de glazen.
Serveer ze direct.

Tip:

Liever geen alcohol? Vervang de prosecco door bruisend mineraalwater, tonic of kinderchampagne.

Grapefruitsap met half droge bruisende champagne.



Menugang: Drank,
ontbijtgerecht
Keuken: Scandinavische
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: -

Ingrediënten

- champagne, half droge, bruisende
- sap, grapefruit-

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.

Lekker voor het nieuwjaaronbijt, maar ook voor een rustige zondagochtend.

Vul 4 flutes voor de helft met grapefruitsap.
Vul de flutes aan met de champagne.

Tip:

Gebruik in plaats van champagne eens champenoise.

Koele 'glühwein' met champagnesorbetijs.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: AllerHande

Ingrediënten

6 tl AH Excellent sterrenmix goud
500 ml glühwein
4 bl ijs, sorbet-, champagne
4 sinaasappelschijfjes, gedroogde

- champagnecoupes
- ijsbolletjestang

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 180
Eiwit: - g
Koolhydraten: 36 g
w/v suikers: 34 g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Schenk de glühwein (gekoeld) in de champagnecoupes.
Verdeel met een ijsbollentang de bollen champagnesorbetijs over de coupes.
Bestrooi ze met de sterrenmix goud en steek er de gedroogde sinaasappelschijfjes in.
Serveer direct.

Tips:

- Liever geen alcohol? Vervang de glühwein door druivensap en de champagnesorbet door citroensorbet.
- Serveer dit drankje eens als nagerecht.

Mini frikandelbroodjes.



Menugang: Hapje
Keuken: -
Stuks: 12
Sterren: ***
Bron: Laura's bakery

Ingrediënten

6 pl bladerdeeg
- curry
- ei, los geklopt
4 frikandellen, oven-,
bevroren

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.

Haal de plakjes bladerdeeg en de frikandellen uit de vriezer.

Verwarm de oven voor op 220°C (boven- en onderwarmte).

Bekleed een bakplaat met bakpapier.

Snijd alle plakjes bladerdeeg in de breedte doormidden.

Snijd alle frikandellen in 3 gelijke stukken.

Snijd meerdere inkepingen in de linkerhelft van het bladerdeeg.

Leg de frikandellen op het bladerdeeg om te zien tot hoever je de inkepingen kunt maken.

Haal de frikandellen weg en doe een beetje curry op de plek van de frikandel.

Leg de frikandellen op de curry en smeer de linker- en rechterrاند van het bladerdeeg in met het los geklopte ei.

Vouw de linkerhelft van het bladerdeeg over de frikandel en duw de randjes met een vork aan.

Bak de mini frikandelbroodjes in 20-25 min. goudbruin en serveer ze warm.

Oud en nieuw cocktail.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: ***
Bron:
SterkInDeKeuken.nl

Ingrediënten

190 ml Cava
50 ml Licor 43
2 tk rozemarijn
1 sinaasappel

- martini-glas

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.

Was de sinaasappel onder stromend water.
Snijdt er een kleine plak vanaf.
Doe deze in het glas.
Schenk de Licor 43 over de sinaasappel.
Knip de takken rozemarijn op maat en leg ze in het glas.
Ontplop de Cava en schenk het glas vol.



Cava

Perenmocktail met knetterpopsuiker.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: AllerHande

Ingrediënten

400 ml ginger beer
1 el honing, crème-
20 ijsblokjes
1 peer (conference)
400 ml sap, peren-
2 el strooimix, kerst-
musket (AH Excellent)
2 el suiker, knetterpop
(AH Excellent)

- whiskyglazen

Bereidingstijd: 15 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 100
Eiwit: - g
Koolhydraten: 25 g
w/v suikers: 23 g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Meng de knetterpopsuiker en de strooimix op een schoteltje.

Besmeer de glazen aan de buitenkant met de honing.

Rol de met honing besmeerde rand van het glas goed door het strooimengsel, zodat je een mooie dikke laag krijgt (het kan zijn dat je wat van het strooimixmengsel overhoudt).

Snijdt per persoon een mooi plakje van de ongeschilde peer (de rest gebruik je niet). Zet de plakjes peer rechtop in de glazen tegen de zijkant.

Vul de glazen met de ijsblokjes.

Verdeel het perensap en het ginger beer over de glazen.



Petulla - Albanese oliebol.



Menugang: Na-, ontbijt-
gerecht, tussendoortje
Keuken: Albanese
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Aljeta.com

Ingrediënten

10 g bakpoeder (baking
soda)
400 g bloem
2 eieren, middelgrote
- feta (als hartige
topping)
- honing (als zoete
topping)
3 el olie, olijf-, extra
vierge
- olie, zonnebloem- (om
te bakken)
4 el yoghurt, volle (of
kwark)
- zout, zee-

Bereiding.

Krokant van buiten, zacht van binnen: deze lekkernijen zijn perfect te combineren met een verscheidenheid aan zoete (honing, jam) en hartige (Feta) toppings.

Klop de eieren in een kom.

Voeg de yoghurt, de olijfolie, een snuf zout, de bakpoeder (baking soda), en de bloem toe. Meng het goed totdat het deeg gevormd is, niet te stevig maar ook niet plakkerig in de handen. Zet het deeg een uurtje afgedekt op de verwarming (door de combinatie van baking soda en yoghurt gaat het deeg rijzen).

Rol het deeg uit op een met bloem bestoven oppervlak tot het ca. 0,5-1 cm dik is.

Gebruik een longdrinkglas dat ondersteboven is om ronde schijfjes uit het deeg te snijden.

Verhit wat olie in een pan op een middelhoog vuur.

Doe de schijfjes in de hete olie en schep met een eetlepel hete olie over de bovenkant van de petulla (je zult zien dat dit ervoor zorgt dat de petulla als luchtige balletjes worden).

Bak de petulla totdat ze goudbruin zijn aan beide kanten.

Serveer ze direct warm.

Kies je favoriete topping zoet of hartig (de mogelijkheden zijn eindeloos).

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

Zalmsalade I.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Notitie van Lien

Ingrediënten

1 kg aardappelen,
gekookte
3 augurken (decoratie)
8-10 augurken, zeer fijn
gehakte (zoetzuur)
½ tl dille
2 eieren, gekookte
(decoratie)
3-4 el mayonaise
½ tl paprikapoeder,
zoete
- peper, versgemalen
1 el peterselie
1-2 el saus, frites-
3 uitjes of sjalotjes,
zeer fijn gehakte
3 kbl zalm, rode
- zout

Bereiding.

Doe de aardappelen door de aardappelpers of stamp ze fijn tot er geen klontjes meer inzitten (dat gaat het makkelijkste als ze nog lauwwarm zijn).

Hak de augurken heel fijn en doe ze in een zeef, laat ze uitlekken en druk er met een lepel op om er meer het vocht uit te halen (dit voorkomt dat de salade veel te nat wordt).

Haal alle velletjes en graatjes van de zalm uit blik en roer daarna alles door elkaar, samen met de andere ingrediënten.

Voeg de mayonaise en fritessaus niet in één keer toe, maar kijk wanneer het je smeugig genoeg is (te vet is niet zo lekker).

Proef de salade en voeg naar smaak zout en/of versgemalen peper toe.

Doe alles op een schaal, strijk het glad en smeer de bovenkant in met een klein beetje mayonaise.

Versier de salade dan met stukjes augurk, plakjes gekookt ei, paprikapoeder, gedroogde dille, en evt. wat ketchup (voor de kleur).

Tip:

Maak dit gerecht een dag van te voren, dan kunnen de smaken goed intrekken.

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

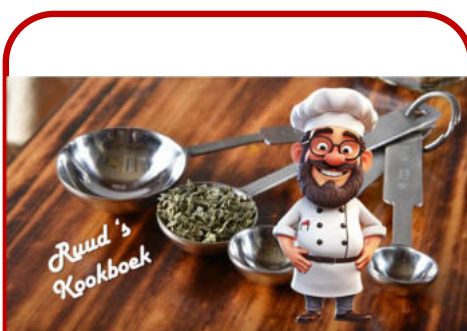
w/v verzadigd: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

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
krr	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
trs	Trosje
tub	Tube
vel	Volle eetlepel
vl	Vel
vrk	Vierkantje
vlt	Vingerlengte
voorb.tijd	Vorbereidingstijd
wgl	Wijnglas
zk	Zak(je)

