



Ruud 's Kookboek

Paasrecepten IV v0.4

Inhoudsopgave.

Amuse americain.	3
Krokante croissant-wafel (croiffle).....	4
Voorjaarssalade met lamsham en meikaas.	5
Witte chocolade-frambozen scones.	6
Gebruikte afkortingen.....	7

Amuse americain.



Menugang: Amuse,
hapje
Keuken: -
Porties: 12
Sterren: ****
Bron: AllerHande, Koken
met een Twist

Ingrediënten

6 eitjes, kwartel-
100 g filet americain
1 el kappertjes
20 olijven, zwarte,
zonder pit
15 g peterselie

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 40
Eiwit: 3 g
Koolhydraten: 1 g
w/v suikers: - g
Natrium: 145 mg
Vet: 3 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 1 g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Kook de kwarteleitjes in 5 min. hard, laat ze in koud water schrikken en pel ze voorzichtig. Halveer de eitjes in de lengte. Hak de olijven, de kappertjes en 2 takjes peterselie fijn in de keukenmachine. Neem van de overige takjes peterselie toefjes. Meng de filet americain met het olijvenmengsel. Leg dit in lepelholtes. Druk de bolletjes iets plat en leg er een half kwarteleitje op. Garneer de lepels met de toefjes peterselie.

Krokante croissant-wafel (croiffle).



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

Ingrediënten

- bakspray
4 croissants, room-
boter-, diepvries
- kaas, geraspte
- kruiden, Provençaalse
- sesamzaad
- suiker, kaneel-

- wafelijzer

Bereiding.

Laat de croissants ontdooien en rol ze eventueel door het sesamzaad, de geraspte kaas of de Provençaalse kruiden. Verwarm het wafelijzer voor en spray het in met bakspray. Leg de croissants op het wafelijzer en sluit het deksel. Bak de croissants gedurende 5 min. tot ze knapperig en gaar zijn. Afhankelijk van je wafelijzer bak je er een of meerdere per keer. De wafels die klaar zijn kun je warm houden in een voorverwarmde oven van 100°C. De croissants zijn nu klaar om af te toppen.

Aftoppen.

Top de croissants af met zoet of hartig beleg. Bijv. met gele room, frambozen en bramen of een gebakken eitje met spek en wat geraspte kaas. Ook banaan met chocopasta of frisse yoghurt met blauwe bes zijn heerlijke opties.

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

Voorjaarssalade met lamsham en meikaas.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Astrid Veltman,
De-Chef.nl

Ingrediënten:

2 stl bleekselderij, in
kleine stukjes
250 g ham, lams-,
gesneden
100 g kaas, jonge, in
blokjes
1 meloen, Galia-, kleine
250 g sla, gemengde
4 tomaten, tros-, elk in
vieren
1 bkj tuinkers, geknipt
2 uitjes, lente-, in dunne
ringen
100 g walnoten, grof-
gehakte

Voor de dressing:

2 el azijn, dragon- (of
witte wijnazijn)
1 tl honing
½ tl mosterd
1 tl munt, gedroogde
8 el olie, olijf-
- peper, versgemalen
- zout

- meloenbolletjessteker

Bereiding.

Steek met de meloenbolletjessteker bolletjes
uit de meloen.
Scheep de kaas, de walnoten en de tuinkers
voorzichtig door elkaar.
Rol de plakjes lamsham op.
Roer voor de dressing: de azijn en de mosterd
door elkaar en schenk er al roerend beetje bij
beetje de olie bij.
Voeg de honing en de munt toe en breng de
dressing met zout en peper op smaak.
Verdeel de sla over de borden en verdeel de
lente-ui en de bleekselderij over de sla.
Leg de meloen, de lamshamrolletjes en de
tomaatpartjes erop en sprenkel de dressing
over de salade.
Verdeel er tenslotte het kaas-walnootmengsel
over.

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

Witte chocolade-frambozen scones.



Menugang: Ontbijt-
gerecht
Keuken: -
Stuks: 8
Sterren: ***
Bron: LaurasBakery.nl

Ingrediënten:

40 g boter, room-,
ongezouten
75 g chocolade, witte, in
stukjes
75 g frambozen, verse
225 g meel, bak-,
zelfrijzend
110 ml melk
- melk, om in te smeren
30 g suiker, kristal-,
fijne
1 snf zout

Bereiding.

Doe het meel en de boter in een kom en wrijf met je vingers de boter fijn en kruimelig. Voeg de suiker, het zout en de chocoladestukjes toe en roer die door het mengsel. Voeg de melk toe en roer door, kneed het laatste stuk met de hand tot je een mooie bal deeg hebt. Verdeel het deeg in 2 gelijke delen. Maak van beide stukken een ronde plak van ongeveer 1½ cm dik. Op een van de plakken verdeel je de frambozen (je kunt ze in stukjes scheuren en/of snijden). Leg de tweede plak deeg bovenop de frambozen en druk het licht aan (de randjes kun je wat steviger dichtdrukken). Snijd met een scherp mes het deeg in 8 punten en leg deze op een met bakpapier beklede bakplaat. Smeer ze in met een beetje melk. Bak de scones in ca. 15 min. op 220°C (boven- en onderwarmte) tot ze licht gekleurd zijn.

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
krrp	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)

