



Ruud 's Kookboek

Groenterecepten XV v0.7

Inhoudsopgave.

Bloemkoolschotel.	3
Franse klassieke uiensoep.	4
Minibroodjes met feta en spinazie.	5
Paprikás csirke - paprikakip I.	6
Quiche met paprika, prei, spinazie, spek en kaas.	7
Snelle gele curry met paprika.	8
Zuurkoolschotel uit de oven I.	9
Gebruikte afkortingen.....	10

Bloemkoolschotel.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: ***
Bron: -

Ingrediënten

200 g bloemkool
2 eieren
50 g kaas
- olie of margarine (om in te vetten)
- paprikapoeder
- peper, versgemalen
125 g room, zure

- ovenschotel

Bereidingstijd: 30-35 min.
Grill-/oventijd: 20-25 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 bloemkool in roosjes en kook deze gaar in een bodem kokend water.
Verwarm de oven voor op 200°C.
Vet de ovenschaal in met wat olie of margarine.
Klop de eieren met de kaas, peper, paprikapoeder en zure room goed los.
Doe de roosjes in de ovenschaal en giet het eimengsel erover.
Bak het gerecht in de oven in 20-25 min. goed gaar (dat wil zeggen dat het ei gestold is).

Franse klassieke uiensoep.



Menugang: Hoofd-
gerecht
Keuken: Franse
Personen: 6
Sterren: ****
Bron: Uiensoep.nl

Ingrediënten

45 g bloem
50 g boter
2 l bouillon, runder- (of
kippen-)
12 sn brood, stok-
100 g kaas, Gruyère,
gerasppte
2 tn knoflook, fijn-
gehakt
1 laurierblad
- peper, versgemalen,
naar smaak
2 tk tijm
750 g uien, in dunne
ringen
250 ml wijn, witte
- zout, naar smaak

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.

Smelt de boter in een pan met een dikke bodem en voeg de ui toe.
Bak de uienringen ca. 25 min. op een laag vuur en roer af en toe, of totdat de uienringen diep goudbruin zijn en beginnen te karameliseren.
Voeg de teentjes knoflook en de bloem toe en roer het ca. 2 min. door.
Voeg nu, al roerend, de bouillon en de wijn toe en breng het al roerend aan de kook.
Voeg het laurierblad en de tijm toe en breng de soep verder op smaak met zout en versgemalen peper.
Doe de deksel op de pan en laat de soep ca. 25 min. pruttelen.
Verwijder het laurierblad en de takjes tijm en proef of de soep goed van smaak is.
Verwarm de grill voor.
Rooster de sneetjes stokbrood en verdeel ze over de 6 soepkommen.
Scheep de soep erover en bestrooi het met de geraspte Gruyère kaas.
Zet de soep even onder de grill totdat de kaas goudbruin kleurt en gesmolten is.
Dien de soep direct op.

Minibroodjes met feta en spinazie.



Menugang: Hapje
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Libelle

Ingrediënten:

1 bl deeg, croissant-
1 ei
125 g feta
1 tn knoflook
- peper, zwarte, vers-
gemalen
2 el sesamzaad
200 g spinazie
2 el tomaatblokjes,
uitgelekte
- 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.

Rol het croissantdeeg uit op een koele ondergrond en snijd de driehoekjes los.

Breng de spinazie met aanhangend water aan de kook en laat het slinken.

Druk al het vocht eruit, pers de knoflook erboven uit en roer de tomaatblokjes erdoor.

Breng het pittig op smaak met zout en versgemalen peper en verdeel het over de deegdriehoekjes.

Verbrokkel de feta erboven en vouw het deeg op tot flapjes, plak de randen met water op elkaar en druk het goed aan.

Bestrijk de bovenkanten met losgeklopt ei en bestrooi ze met het sesamzaad.

Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat en bak ze in een voorverwarmde oven (200°C) in ca. 15 min. goudbruin en gaar.

Paprikás csirke - paprikakip I.



Menugang: Hoofd-
gerecht
Keuken: Hongaarse
Personen: 2
Sterren: ***
Bron: Culinaire kalender
2004

Ingrediënten:

1½ tl bloem
2 kippenbouten
1 tl paprikapoeder
(edelzoet of iets
scherper)
2 paprika's, punt-, rode,
in repen
- reuzel of boter
2 dl room, zure
1 tomaat, ontveld,
zonder zaad, in stukken
1 ui, fijngesnipperd
- zout

Bereidingstijd: 50 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.

Braad de kip en de ui aan in de reuzel of boter.
Fruit daarna de paprikapoeder heel even mee.
Voeg dan de tomaat, de rode paprika en een
snuf zout toe en smoor alles met de deksel op
de pan op een laag vuur in 30 min. gaar.
Roer de bloem door de zure room en voeg het
bij de saus.
Laat het onafgedekt op een iets hoger vuur
inkoken tot sausdikte.

Tip:

Als je de chique restaurantversie van het
gerecht mooi vindt, wrijf je de saus door een
zeef, anders laat je huiselijk de stukken paprika
zitten.

Quiche met paprika, prei, spinazie, spek en kaas.



Menugang: Hoofd-
gerecht
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: ***
Bron: -

Ingrediënten

2 pl bladerdeeg
- boter
50 g crème fraîche
1 ei
30 g kaas
- nootmuskaat
1 el olie
1/8 paprika
- peper, versgemalen
1/4 prei
25 g spekjes
45 g spinazie
- 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.

Verwarm de oven voor op 200°C (boven en onder) en haal de bakplaten eruit .
Smeer de ovenschaal in met wat boter en leg de plakjes bladerdeeg er zo in dat je 1 mooi geheel krijgt.
Prik met een vork gaatjes in het bladerdeeg.
Snijd de prei in de lengte door de helft en snijd er dunne halve ringen van.
Was de prei vervolgens in een vergiet.
Snijd de paprika in blokjes.
Verwarm de olie in een koekenpan en bak de spekjes tot ze mooi beginnen te kleuren.
Bak daarna de prei en de paprika 2 min. op een middelhoog vuur.
Voeg de spinazie toe en breng het geheel op smaak met zout en versgemalen peper (evt. kruiden naar smaak).
Leg het prei/paprika/spinazie-mengsel in de ovenschaal met het bladerdeeg.
Meng het ei, de crème fraîche en geraspte kaas door elkaar in een mengkom.
Voeg zout, versgemalen peper en nootmuskaat naar smaak toe.
Schenk het ei/crème fraîche/kaas-mengsel over de rest heen in de ovenschaal.
Bak de quiche in 30-35 min. gaar in het midden van de oven.

Snelle gele curry met paprika.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ****
Bron: GezondheidsNet.nl

Ingrediënten

3 aardappelen, zoete, geschild en in stukken
2 el currypasta, gele
4 kipdijfilets, in stukken
1 tn knoflook
(1 snf koriander)
1 bl melk, kokos-
1 el olie, kokos-
2 paprika's, groene
2 uien
- zout

Bereiding.

Snipper de ui en pers het teentje knoflook uit.
Fruit de ui en de knoflook ca 5 min. in de olie.
Voeg de gele currypasta en kip toe en bak het geheel nog 5 min.
Voeg de zoete aardappel en de paprika toe en bak ze nog even mee.
Blus het af met het blikje kokosmelk en een ½ blikje water.
Laat de curry ca. 20 min. zachtjes pruttelen.

Tips:

Serveer de curry met zilvervliesrijst en koriander naar smaak.

Bewaar paprika's op een koele plek, maar liever niet in de koelkast. Vruchtgroenten rijpen dan nog even door; bij een te lage temperatuur gebeurt dat niet. Wil je (stukken) paprika langer bewaren, stop de groente dan in de diepvries. Blancheer je paprika's evt. 1 min. van tevoren in kokend water.

Bereidingstijd: 15 min.
Kooktijd: 20 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

Zuurkoolschotel uit de oven I.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: C1000

Ingrediënten

3½ el Bak & Braad,
vloeibaar bakvet
2 el crème fraîche
400 g hamlappen, in
blokjes
1 tn knoflook,
gesnipperd
1 pk kool, zuur-, naturel
à 500 g
1 el paprikapoeder
- peper
2 uien, grote, in ringen
1 dl wijn, witte
- 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.

Verhit het bakvet in een braadpan.
Fruit de ui met knoflook 5 min. op een halfhoog vuur.
Voeg het vlees toe.
Bak het vlees al omscheppend bruin.
Strooi het paprikapoeder, peper en zout over het vlees.
Scheep het vlees goed om.
Verdeel de zuurkool over het vlees.
Voeg de wijn toe.
Stoof het vlees met zuurkool in ± 40 min. helemaal gaar.
Scheep vlak voor het serveren de crème fraîche erdoor.
Lekker met gekookte aardappelen.

Wijntip:

Vin d'Alsace Pinot Blanc.

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

10



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

