



Deegrecepten IV v0.5

Inhoudsopgave.

Halloweenmummies.	3
Pips.	4
Zomerse tarte tatin.....	5
Zoute stengels I.....	6
Zwitserse abrikozentaart (airfryer).	7
Gebruikte afkortingen.....	8

Halloweenmummies.



Menugang: Hapje
Keuken: -
Stuks: 12
Sterren: ***
Bron: AllerHande

Ingrediënten

2 pl bladerdeeg (diepvries)
75 g kaas, belegen, geraspte
100 g kaas, room-
6 paprika's, snoep-
24 pl olijf, zwarte

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: 20 min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 85
Eiwit: 3 g
Koolhydraten: 4 g
Suiker: 1 g
Natrium: - mg
Vet: 6 g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: 4 g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: 0,4 g

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 200°C.
Laat het bladerdeeg 5 min. ontdooien.
Snijd elke plak bladerdeeg met het papiertje er nog aan in 12 reepjes.
Laat deze tot gebruik verder ontdooien in de koelkast, zodat ze niet te zacht worden.
Snijd de paprika's overlangs doormidden en verwijder de steelaanzet en de zaadlijsten.
Meng de roomkaas met de geraspte kaas en vul er met een theelepel de halve paprika's mee.
Maak de randen van de paprika's schoon.
Druk de olijven als oogjes op de kaas.
Rol met je handen de reepjes bladerdeeg uit tot sliertjes van 1½ keer zo lang.
Wikkel om elke halve paprika 2 sliertjes, laat ze elkaar steeds kruisen.
Laat de oogjes vrij.
Verdeel ze over een met bakpapier beklede bakplaat.
Bak in het midden van de oven in 15-20 min. goudbruin.

Pips.



Menugang: Hapje, snack
Keuken: Belgische,
Vlaamse
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Creatief Koken

Ingrediënten:

500 g bloem
5 g gist
3 dl water
- worstjes, varkens-
1 el 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.

Een piro is een varkensworst gebakken in deeg. Op zich is dat niet zo spectaculair als streekgerecht. Dat wordt het wél als je weet dat het pirobakken nog steeds een levende traditie is in Zuid-West-Vlaanderen.

Meng de bloem met het water, de gist en een het zout.

Kneed het tot een homogene deegbal.

Verdeel het deeg in kleinere porties en rol ze uit tot vierkanten.

Haal het vel van varkensworstjes en rol ze op in het deeg.

Leg de piro's op een bakplaat op bakpapier.

Laat ze afgedekt 30 min. rijzen.

Schuif de plaat daarna 20 min. in een voorverwarmde oven op 200°C.

Tip:

Als je de piro's later opnieuw wil opwarmen, doe dat dan in een warme oven, zodat het broodje krokant blijft.

Zomerse tarte tatin.



Menugang: -
Keuken: -
Personen: 4-8
Sterren: **
Bron: Jumbo

Ingrediënten

1 rl bladerdeeg (270 g)
125 ml crème fraîche
8 nectarines, in partjes
250 g suiker, kristal-,
fijne

taartvorm, ingevet (Ø
24 cm) (geen
springvorm!)

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: 35 min.
Wachttijd: 15 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 340
Eiwit: 3 g
Koolhydraten: 50 g
Suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: 14 g
Onverzadigd vet: - g
Verzadigd vet: - g
Vezels: - g
Zout: - g

Bereiding.

Je maakt 'm met appel, pruim, perzik, peer of nectarine. Warm of koud, bij een kop koffie of met een bol ijs.

Verwarm de oven voor tot 170°C.
Smelt de suiker op hoog vuur in een pan met dikke bodem.
Laat de suiker zachtjes karamelliseren zonder al te veel te roeren.
Schenk de karamel in een taartvorm (PAS OP: de karamel is heet!).
Leg de nectarines op de zijkanten strak tegen elkaar aan in de taartvorm.
Vul de taartvorm met zo veel mogelijk fruit.
Rol het bladerdeeg uit, leg over de nectarines en snijd de randjes eraf.
Prik met een mes een paar gaatjes in het deeg, zodat eventueel vocht eruit kan.
Plaats de taartvorm in het midden van de oven en bak in ca. 35 min. goudbruin en gaar.
Laat de tarte tatin 15 min. in de vorm afkoelen.
Leg de tarte tatin op een groot bord en draai voorzichtig om.
Snijd in punten, serveer met een lepel crème fraîche.

Tip:

Je kunt de overgebleven karamel in de steelpan in laten koken tot een dikkere saus. Schep deze dikke karamelsaus op het laatste moment over de taart.

Zoute stengels I.



Menugang: Bijgerecht,
hapje, tussendoortje
Keuken: -
Stuks: 24
Sterren: **
Bron:
Carola 's receptenidee

Ingrediënten

2 plk bladerdeeg,
roomboter-, diepvries
1 ei, losgeklopt
- zout, zee-, grof

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.
Ontdooi 2 plakjes bladerdeeg
Bestrijk de plakjes licht met losgeklopt ei.
Bestrooi de plakjes met grof zeezout.
Snijd de plakjes in reepjes van 1½ cm.
Pak de uiteinden van de reepjes.
Draai de reepjes 2 keer in tegengestelde
richting zodat een spiraal ontstaat.
Bak de stengels af op 200°C.

Tip:

Vervang het zeezout eens door geraspte kaas.

Zwitserse abrikozentaart (airfryer).



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Airfryerboekje 2.0

Ingrediënten

500 g abrikozen
1 pk bladerdeeg
(diepvries)
- suiker

voor het deeg:

50 g bloem
50 g boter
50 g suiker
½ zk suiker, vanille-

extra benodigd:

1 springvorm 20 cm
(ingevet)

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 abrikozen, halveer ze, ontdoe ze van hun pit en snijd ze in vieren.

Bedek de ingevette bakvorm met de plakjes bladerdeeg (de rand niet te hoog, ongeveer de hoogte van de abrikozenpartjes).

Prik gaatjes in het deeg op bodem van het bakblik.

Leg de abrikozen netjes in het rond tot de hele bodem is gevuld.

Bestrooi ze met wat suiker naar smaak.

Maak het deeg klaar door de ingrediënten te mengen tot een kleffe massa.

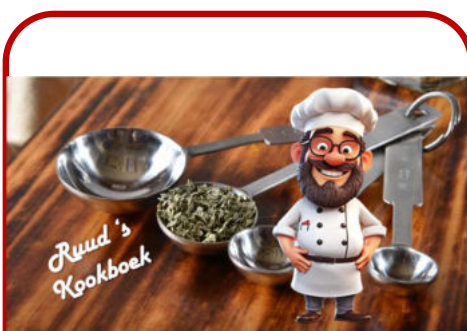
Leg hier en daar met twee lepeltjes wat hoopjes deeg op de abrikozen.

Bak af op de bodem van de opvangbak (met steuntje eronder), op 170°C in de airfryer XL voor 30-35 min. (niet voorverwarmd)

Tips:

Serveer de taart met een toefje slagroom.
Ook lekker om in plaats van abrikozen eens pruimen te nemen.

Gebruikte afkortingen.



v2.5

Afkorting	Betekenis
#	Aantal
ael	Afgestreken eetlepel
akl	Afgestreken koffielepel
atl	Afgestreken theelepel
bal	Balletje
bgl	Bierglas
bk	Bekertje
bkj	Bakje
bl	Blik
bld	Blaadje
blj	Blikje
blk	Blok
blkj	Blokje
bol	Bolletje
brd	Bord
brgl	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
jgl	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
trsje	Trosje
tub	Tube
vel	Volle eetlepel
vl	Vel
vrk	Vierkantje
vlt	Vingerlengte
voorb.tijd	Vorbereidingstijd
wgl	Wijnglas
zk	Zak(je)



<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun..  *..U ook???*

Het IBAN-nummer van de Stg. Blind Elephant Experience luidt:
NL63 RBRB 0943 525 756

Compressed by  PDF24