



Ruud 's Kookboek

Brunchgerechten III v0.5

Inhoudsopgave.

Bouillon met oesterzwammen en spekjes.....	3
Foccaciadeeg (basis).....	4
Krokante croissant-wafel (croiffle).....	5
Luxe wentelteefjes met amarettoroom.....	6
Scones met gemberboter en frambozen.	7
Gebruikte afkortingen.....	8

Bouillon met oesterzwammen en spekjes.



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

Ingrediënten

1 l bouillon, groente
250 g oesterzwammen
1 el olie, olijf-
- peper, versgemalen
2 tk peterselie, platte
125 g spekdobbel-
steentjes, gerookt
1 ui
100 ml wijn, witte,
droge
- zout

Bereidingstijd: 25 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 248
Eiwit: 3 g
Koolhydraten: 2 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 23 g
w/v verzadigd: 8 g
w/v onverzadigd: - g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: 3,1 g

Bereiding.

Scheur of snijd de oesterzwammen in repen.
Snipper de ui fijn.
Verhit in een soeppan de olie.
Fruit de ui 1 min.
Bak de spekblokjes 4 min. mee.
Scheep de oesterzwammen erdoor.
Schenk de wijn en de bouillon erbij en breng
het aan de kook.
Verwarm de bouillon vervolgens 15 min. op een
lage stand.
Snijd intussen de peterselie fijn.
Breng de soep op smaak met de peterselie, zout
en peper.
Scheep de bouillon in 4 diepe borden.

Foccaciadeeg (basis).



Menugang: Bij-, brunch-, lunchgerecht, hapje
Keuken: Italiaanse
Personen: 8
Sterren: ***
Bron: AllerHande

Ingrediënten:

500 g bloem, voor pizzadeeg
3 g gist, gedroogde
125 ml olie, olijf-, extra vierge
400 ml water, lauw-warm
12 g zoutvlokken, zee- (Maldon)

Bereidingstijd: 30 min.
Grill-/oventijd: 25 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.

In dit focaccia recept gebruiken we een lange rijstijd. Zo hoef je minder gist te gebruiken en krijg je mooie grote bubbels in het deeg.

Doe de bloem, de gist en het lauw-warme water in de kom van een staande mixer en mix het 1 min. op lage snelheid.

Dek de kom af met een vochtige theedoek en laat 30 min. staan op een warme plek.

Voeg 10 g zeezoutvlokken en 20 ml olijfolie toe aan het deeg en kneed 15 min. op een lage snelheid (het deeg ziet er erg zacht uit en zal geen bal vormen).

Vet een grote mengkom in met 1 el olijfolie, schep het deeg erin.

Dek de kom af met vershoudfolie en laat het 45 min. rusten op een warme plek.

Til het deeg voorzichtig, met vochtige handen, vanuit het midden op. Trek het deeg langzaam ca. 30 cm. omhoog zonder het te scheuren.

Vouw het deeg van je af, dubbel (over zichzelf). Draai de kom een kwart slag en herhaal het nogmaals (stretch and fold). Herhaal het vouwen nog 2 kwartslagen.

Dek de kom af met de vershoudfolie, laat het wederom 45 min. rusten. Herhaal deze stap nog 3 keer (het deeg zal na elke 'stretch and fold'-ronde iets steviger worden).

Laat het deeg na de laatste 'stretch and fold' een 30 min. rusten.

Leg het deeg daarna minimaal 8 en maximaal 24 uur, afgedekt met vershoudfolie, in de koelkast.

Haal het deeg uit de koelkast.

Bekleed de bodem van de bakvorm met bakpapier en vet het in met 1 el olie.

Schep het deeg in de ovenschaal en besprenkel het met 1 el olie.

Dek het losjes af met vershoudfolie en laat het 2 uur rusten op een warme plek.

Verwarm de oven voor op 230°C.

Besprenkel het deeg met 2 el olijfolie.

Duw met je vingertoppen diepe kuiltjes in het deeg en bestrooi het met de rest van de zeezoutvlokken.

Bak het 25-30 min. tot de buitenkant (licht)bruin en knapperig is.

Haal het uit de oven, besprenkel het met de rest van de olie en laat het 15 min. afkoelen op de bakplaat.

Krokante croissant-wafel (croiffle).



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

Ingrediënten

1 bakspray
4 croissants,
roomboter- (diepvries)
1 kaas, geraspte
1 kruiden, Provençaalse
1 sesamzaad
1 suiker, kaneel-
- wafelijzer

Bereiding.

Laat de croissants ontdooien en rol ze evt. door sesamzaad, geraspte kaas of 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.

Dit kan zowel met zoet als met hartig beleg.

Bijvoorbeeld met gele room, frambozen en bramen of een gebakken eitje met spek en wat geraspte kaas.

Ook banaan met choco-pasta of frisse yoghurt met blauwe bes zijn heerlijke opties.

Bereidingstijd: 25 min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: 230

Eiwit: 6 g

Koolhydraten: 24 g

w/v suikers: - g

Natrium: - mg

Vet: 12 g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

Luxe wentelteefjes met amarettoroom.



Menugang: Brunch-
gerecht
Keuken: Italiaanse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Libelle.nl, Yvette
van Boven

Ingrediënten

1-2 el amaretto
60 g boter
3 eieren
120 g mascarpone
250 ml melk
- olie, olijf-, milde
300 g panettone, in 8
gelijke plakken

Bereidingstijd: 15 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 630
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 de mascarpone met de amaretto tot amaretto-
room.
Bewaar de room in de koelkast tot je het gaat
serveren.
Klop de eieren met de melk los in een ondiepe schaal.
Week de plakken panettone zo'n 40 sec. per kant in
het eimengsel.
Verhit de helft van de boter met een klein beetje olie
(tegen het verbranden van de boter) in een grote
koekenpan op een middelhoog vuur.
Bak de plakken panettone ca. 1 min. per kant
goudbruin.
Houd de gebakken exemplaren warm onder
aluminiumfolie of in een oven van 100°C. Serveer de
chique wentelteefjes met de amarettoroom.



Panettone

Scones met gemberboter en frambozen.



Menugang: Brunch-,
ontbijtgerecht

Keuken: -

Personen: 4

Sterren: ***

Bron: Jumbo

Ingrediënten

2 el boter, room-
100 g frambozen
1 tl gember, bak-
2 tl muntblaadjes
4 scones, Engelse (met
rozijnen)
100 ml wijn, witte,
zoete

Bereidingstijd: 40 min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: 458

Eiwit: 10 g

Koolhydraten: 63 g

w/v suikers: - g

Natrium: - mg

Vet: 17 g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

Bereiding.

Marineer de frambozen 30 min. in de zoete witte wijn en de fijngehakte muntblaadjes. Meng de fijngehakte bakgember door de zachte roomboter.

Bak de scones af volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Snijd de scones open en besmeer de onderste helft met de gemberboter.

Schep er de gemarineerde frambozen op.

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)

