



Ruud 's Kookboek

100 deegrecepten I

Inhoudsopgave.

4/4 cake.....	4
Aardbeien-filotaartjes.....	5
Aardbeien met sabayon.....	6
Airbollen (airfryer).....	7
Airmsijter (airfryer).....	8
Amandelappelbroodjes.....	9
Amandelspeculaasjes.....	10
Amandelspijs I.....	11
Amsterdamse klets koppen.....	12
Ananas-mozzarella-ui donut met ontbijtspek (airfryer).....	13
Apfelstrudel (airfryer).....	14
Appelbeignets VII.....	15
Appelbol met vanillesaus.....	16
Appelbollen.....	17
Appelcake.....	18
Appel flappen (airfryer).....	19
Appel gemberbeignets.....	20
Appel kruimeltoetje II.....	21
Bah-pao (basisdeeg).....	22
Banaan in bladerdeeg (airfryer).....	23
Banaan-dadel muffins.....	24
Bananenbeignets.....	25
Bananenkoekjes.....	26
Basisrecept - taartdeeg.....	27
Berliner bollen.....	28
Bessen-kruimeltoetje.....	29
Bierbrood.....	30
Bladerdeegbakje met chocolademousse.....	31
Bladerdeegsterren met kersenjam.....	32
Boerenkaasmuffins met prei.....	33
Borrelhapjes met varkensvlees.....	34
Breekpizza met roomkaas.....	35
Brugse klets koppen I.....	36
Brugse klets koppen II.....	37
Brusselse wafels.....	38
Cènci - Italiaanse sterretjes.....	39
Cheddar croissants.....	40
Chinese stoombroodjes met gehakt.....	41
Chocolade mug cake.....	42
Citroencakesandwiches met lemon- of orange-curd.....	43
Lemon curd I.....	44
Lemon curd II.....	45
Orange curd.....	46
Citroentaart met frambozen.....	47
Dadelvijgenkoek.....	49
Éclairs.....	50
Ei in bladerdeeg met verse kruiden.....	52
Empanadas - pikante Spaanse deegflappen.....	53
Fat Breton - Betonse koek.....	54
Filotaart met stoofpeertjes.....	55
Finse amandelkoekjes van speltdeeg.....	56
Fleurons.....	57
Gevulde pangsitblaadjes (magnetron).....	59
Gevulde speculaas (airfryer).....	60
Gezonde kruidnoten.....	61
Glutenvrije pepernoten.....	62
Glutenvrije tomatentaart met ricotta (airfryer).....	63
Hartige croissants.....	64
Kaneelbroodjes (airfryer).....	65
Kerstboom jamrolletjes.....	66
Kerstcake.....	67
Kersthaasje met bacon in bladerdeeg.....	68

Kerststol I.	69
Kerststol II.	71
Kleine saucijzenbroodjes.	72
Krokante frambozentorentjes.	74
Kruidkoek.	75
Kruidnootjes I.	76
Mangobeignets.	78
Muffin appeltaartjes met chocolade.	79
Nonnevotten I.	80
Nonnevotten II.	81
Paasbroodjes met abrikozen en rozijntjes.	82
Pastechi karni - gehaktpasteitjes.	83
Pequeños de queso - kaassnack.	84
Pizzarolletjes.	85
Plaattaart met bietjes en geitenkaas.	86
Ricotta-rozijnenballetjes.	87
Rozijnencake met Westmalle Trappist Dubbel.	88
Ruebli Torte - Zwitserse worteltaart.	89
Salami-kaasmuffins.	90
Sally Lunn bread.	91
Saucijzenbroodletter.	92
Scones met jam en room.	93
Şekerpare.	94
Sinaasappelmuffins.	96
Soezenbeslag - pâte à chou.	97
Spaanse churros met kaneel.	98
Speculaasbrokken.	99
Stroopwafels.	100
Taai-taai.	101
Tapenade-krans.	102
Tempurabeslag I.	103
Tempurabeslag II.	104
Toscaanse soesjes.	105
Troostrijk chocoladetaartje.	106
Utrechtse sprits.	107
Wingko Babat - Indische kokosmuffins.	108
Zachte wafels.	109
Zalmtaart van de bakplaat.	110
Gebruikte afkortingen.	111

4/4 cake.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Basisbakboek

Ingrediënten

250 g bloem,
zelfrijzende
250 g boter
5 eieren
250 g suiker
- vetstof (om in te
vetten)

Bereidingstijd: 20 min.
Baktijd: 40 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 175°C.
Laat de boter een klein beetje smelten en roer ze romig tot een licht schuimige massa.
Voeg de suiker toe en meng die krachtig door de boter.
Voeg de eieren één voor één toe.
Meng er als laatste de bloem bij.
Roer niet te lang in het deeg.
Doe het deeg in een licht ingevette cakevorm.
Kerf het cakebeslag met een beboterd mes bovenaan in vóór het bakken, zodanig dat de cake mooi openbarst tijdens het bakproces.
Zet de cake onderaan in de oven tijdens het bakproces, zodat hij mooi omhoog komt in het midden.
Bak de cake gedurende 40 min. in de voorverwarmde oven.

Aardbeien-filotaartjes.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: -

Ingrediënten

250 g aardbeien
- boter, om in te vetten
7 vl filodeeg (diepvries)
200 g lemoncurd
(Chivers)
1/8 l slagroom
- suiker, poeder-

4 bakvormpjes, hoge
(onderzijde Ø ca. 7 cm)

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.

Laat het filodeeg ontdooien, snijd elk velletje in 4 gelijke vierkantjes en leg de vierkantjes in 4 stapeltjes op elkaar.

Vet de buitenkant van de bakvormpjes met wat boter in en zet ze ondersteboven op een bakblik.

Leg op elk vormpje een stapeltje filodeeg en bak de deegbakjes in een op 200°C voorverwarmde oven in ca. 15 min. goudbruin. Neem de bakjes van de vormpjes en laat ze afkoelen.

Maak de aardbeien schoon en snijd ze in plakjes.

Klop de slagroom stijf en spatel er de lemoncurd door.

Verdeel dit mengsel en de aardbeien over de filobakjes en bestuif ze met poedersuiker.



Aardbeien met sabayon.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: ***
Bron: Limbogondiërs

Ingrediënten

Voor de sabayon:

1 kg aardbeien
200 g eidooier
½ dl Fraises des Bois
(likeur)
100 g suiker
2 dl wijn, witte

Voor het deegraster:

50 g bloem
50 g boter
100 g eieren
1dl water
- zout

Voor de garnering:

- mintblaadjes

Bereiding.

Was de aardbeien en verwijder de kroontjes.
Halveer de aardbeien en zet ze in de koeling.

Het deegraster.

Verwarm het water en de boter tot de boter is gesmolten.

Breng hierna het geheel aan de kook.

Voeg in 1 keer de bloem toe en roer het geheel van het vuur af tot een bal.

Laat het deeg op een laag vuur even garen.

Neem het deeg van het vuur en roer 1 voor 1 de eieren er door.

Spuit hiervan 16 rasters op ingevette halve bollen.

Bak de deegrasters in een voorverwarmde oven van 190°C in 10 min. af.

De sabayon.

Neem de witte wijn.

Voeg de eidooier samen met de suiker en de Fraises des Bois toe aan de wijn.

Klop de sabayon op een hoog vuur tot stand.

Verdeel de aardbeien over de borden.

Schep de sabayon hierover.

Plaats de deegrasters er overheen.

Leg hier een pluk mint op.

Bestuif de toetjes met poedersuiker.

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

Airbollen (airfryer).



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: 12
Sterren: **
Bron: Philips.nl

Ingrediënten

100 g bloem
7 g gist, gedroogde
1 el olie, zonnebloem-
500g oliebollenmix
250 g rozijnen, geweld
in water
25 g suiker, poeder-
400 ml water, warm

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.

Doe de oliebollemix, het water, de gist en de rozijnen in een kom en meng goed. Als je een keukenmachine hebt kun je deze het werk laten doen met behulp van de deeghaak. Laat het deeg 1 uur rijzen onder een vochtige doek.

Leg de bloem en poedersuiker op een bord. Knijp met een ijsknijper bollen van het deeg en rol ze door het bloem en poedersuiker mengsel. Spray de bollen in met wat olie om ze kleur te geven.



Verwarm de airfryer voor en bak de bollen per 4 stuks op 200°C in 10 minuten. Draai de airbollen na 5 min. om.



Dien op met poedersuiker.

Airsmijter (airfryer).



Menugang: Brunch-,
ontbijt-, lunchgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Anja van Veghel

Ingrediënten

4 eieren
- ham-, kip- of spek-
blokjes
4 pl kaas
4 Kaiserbroodjes
(afbak)

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.

Hol de vanaf Kaiserbroodjes aan de bovenkant uit.

Leg in elk broodje een plakje kaas.

Giet er per broodje voorzichtig 1 ei in.

Voeg naar eigen keuze wat ham-, kip-, of spekblokjes toe.

Verwarm de Airfryer voor op 180°C.

Bak de broodjes daarna in 10 min. af.

Tip:

Mocht je graag een doorbakken ei hebben, prik dan na 5 min. even de eierdooier nog een keer door.

Voor de liefhebbers die er een boeren airsmijter met groente van willen maken: kook je groentes eerst even voor.

Amandelappelbroodjes.



Menugang: Hapje
Keuken:-
Personen: 6
Sterren: **
Bron: SlankeRecepten.nl

Ingrediënten

1 appel, hand-, grote,
gesnipperde
1 tl amandellikeur
4 el amandelschaafsel
150 g amandelspijs
6 pl bladerdeeg,
roomboter-, diepvries,
ontdooide
1 ei, losgeklopt
1 eidooier

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 200°C.
Vermeng de spijs met de appel, rozijnen,
eidooier, vanillesuiker en likeur.
Vorm 6 spijsrolletjes van 9 cm lengte
Leg de spijsrolletjes op de bladerdeegplakjes.
Vouw het deeg over de spijsrolletjes.
Plak de randen van het deeg met water vast.
Druk met een vork streepjes in het deeg.
Bestrijk het deeg met ei.
Vermeng het amandelschaafsel met de suiker.
Strooi het mengsel over de broodjes.
Druk het strooisel licht in het deeg.;
Leg de broodjes op een omgespoelde bakplaat.
Bak de broodjes 15-20 min. in het midden
van de oven.
Haal de broodjes uit de oven en van de
bakplaat.
Bestrooi de broodjes direct met kaneel.

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

Amandelspeculaasjes.



Menugang: Koek
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Ruud 's Kookboek

Ingrediënten

- amandelen, gepelde
(om mee te garneren)
100 g amandelen,
gepelde, gesnipperde)
100 g amandelschaafsel
1 mp bakpoeder
300 g bloem
- bloem, rijste- (om de
plank mee te bestuiven)
150 g boter
- melk
150 g suiker, basterd-,
bruine (of 75 g lichte en
75 gr bruine
basterdsuiker)
10 g speculaaskruiden
1 tl zout

Bereiding.

Knead van alle ingrediënten een soepel deeg.
Bestuif de speculaasplank.
Druk het deeg in de plank en snijd overtollig
deeg weg.
Haal de figuurtjes uit de plank.
Leg de figuurtjes op het geboterde bakblik.
Garneer de figuurtjes eventueel met de
amandelen.
Bak de speculaas ± 15 min. op 175°C.
Laat de speculaas niet te donker van kleur
worden.

10

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

Amandelspijs I.



Menugang: -
Keuken: -
Hoeveelheid: 250 g
Sterren: **
Bron: Sinterklaas-
Recepten.com

Ingrediënten

125 g amandelen
1 ei
125 g suiker, kristal-

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 amandelen op met ruim koud water.
Breng de amandelen aan de kook.
Giet de amandelen in een vergiet.
Spoel de amandelen met koud water af.
Wrijf de bruine vliesjes van de amandelen.
Droog de nootjes in een droge doek.
Maal de amandelen met de amandelmolen.
Voeg de suiker, ei en wat zout toe aan de amandelen (zodat een smeuijge massa ontstaat).

Tip:

Amandelspijs is het lekkerst als u het een paar weken van tevoren maakt.
Bewaar het in een goed sluitend potje op een koele plaats.

Amsterdamse kletsoppen.



Menugang: Koekje
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: -

Ingrediënten

75 g bloem
50 g boter, gesmolten
¼ tl kaneel
50 g pinda's, gebrande,
fijngemalen
150 g suiker, bruine
½ el water

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 180°C.
Meng alle ingrediënten goed door elkaar.
Koel, als het deeg te vloeibaar is om met de hand te bewerken, het deeg af in de ijskast.
Rol het koekjes deeg tot kleine balletjes en druk ze plat.
Leg die met ± 10 cm tussenruimte op de bakplaat.
Bak de kletskopjes in 10-15 min. goudbruin (ze zijn gebakken als ze volledig goudbruin zijn).
Neem de bakplaat uit de oven en laat de koekjes afkoelen.
Na een paar min. worden ze hard en kan je ze gemakkelijk met een spatel op een rooster leggen.
Voor ze volledig hard zijn, kun je ze plooiën of oprollen: wel opletten dat je je vingers niet verbrandt, want de karamel komt super heet uit de oven.
Laat de kletskopkoekjes volledig afkoelen en eet ze dezelfde dag nog op (als u ze graag krokant eet).

Ananas-mozzarella-ui donut met ontbijtspek (airfryer).



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

Ingrediënten

1 kblk ananasringen
- kaas, Mozzarella,
gesneden
- rubpoeder (BBQ-
poeder voor marinade)
16-24 pl spek
2-3 uien, grote, zoete
gele, in ringen van 1 cm

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.

Schil en snijd de grote uien in ringen van 7 mm. Open het blikje ananasringen en laat het uitlekken.

Je hebt 8 ringen nodig.

De uienringen hebben de grootte en dikte van de ananasringen.

Maak van de mozzarella repen, die je in de uienringen plaatst .

Stapel de mozzarella bekleed met uiring op de ananas.

Omwikkel dit met het spek (gebruik twee tot drie plakjes spek per ring.

Bestrooi, zodra alles verpakt is, de rub naar eigen smaak op de ringen.

Verwarm de airfryer voor op 180°C.

Bak de donuts 7 min. in de airfryer op 180°C.

Apfelstrudel (airfryer).



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Airfryerrecepten 3

Ingrediënten

3 appels
6 pl bladerdeeg
1 ei
1 tl kaneel
15 g rozijnen
- suiker, poeder-
2 g suiker, Stevia

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.

Leg de plakjes bladerdeeg met de bebloemde kant onder op je snijplank.
Ontdoe de appel van de kern en snijd de appel in kleine blokjes (je hoeft hem niet te schillen).
Scheep er de Stevia, kaneel en rozijnen door.
Leg de appelvulling in het midden van het deeg.
Vouw de strudel dicht en bestrijk deze met het opgeklopte ei en prik er wat gaten in.
Bak de appelstrudel af in je voorverwarmde Airfryer op de grillpan in 15 min. op 180°C.
Bestrooi met poedersuiker en dien op.



Appelbeignets VII.



Menugang: Gebak
Keuken: Nederlandse
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Carta-Dick

Ingrediënten

250 g bakmeel,
zelfrijzend-
1 ei
5 Goudrenetten
2 el kaneelpoeder
- olie, frituur-
1 fls pils (3 dl)
6 el suiker, basterd-,
witte
- suiker, poeder-
- 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.

Roer in een diep bord de basterdsuiker en kaneel door elkaar.
Schil de appels, boor er met een appelboor de klokhuizen uit.
Snijd de appels elk in 4 plakken en wentel de appelplakken door het suiker-kaneel-mengsel.
Klop het ei in een kommetje los.
Zeef boven een kom het bakmeel en 1 tl zout, maak in het midden een kuiltje en schenk daar het ei in.
Voeg al roerend het pils toe.
Blijf ± 5 min. roeren tot een glad beslag ontstaat.
Bekleed een vergiet met keukenpapier.
Verhit de olie in een frituurpan tot 175°C of tot er witte damp vanaf komt.
Haal de appelplakken met een vork door het beslag en laat ze in hete olie glijden.
Frituur de appelbeignets met 4 tegelijk in ± 4 min. goudbruin, keer ze halverwege.
Neem de appelbeignets met een schuimspaan uit de pan en laat ze in de vergiet uitlekken.
Leg ze op een schaal en bestrooi ze met poedersuiker.

Appelbol met vanillesaus.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: 6
Sterren: ****
Bron: Tante Fanny

Ingrediënten

6 appels (Jonagold)
4 tl appelsap
1 rl bladerdeeg (Tante Fanny - 270 g)
2 eigeel, om te bestrijken
2 tl kaneel
4 tl rozijnen
1 el suiker
1 el walnoten

Voor de vanillesaus:

4 eigeel
¼ l melk
50 g suiker, kristal-
1 vanillestokje

Bereiding.

Haal het bladerdeeg 10 min. voor gebruik uit de koelkast.
Verwijder de klokhuizen uit de appels.
Verwarm de oven voor op 200°C (heteluchtoven: 190°C).
Meng de rozijnen, walnoten, kaneel, 1 el suiker en het appelsap.
Laat dit mengsel een paar min. staan, zodat de smaken kunnen intrekken.
Vul daarna de appel met het mengsel.
Verdeel het deeg in vierkanten van ca. 12x13 cm.
Zet de appel in het midden van het deeg; vouw het deeg om de appel en druk het deeg bovenop aan.
Zet de appels in een bakvorm.
Smeer ze in met eigeel.
Bak de appelbollen in ca. 20-25 min. goudbruin.

Meng voor de vanillesaus het eigeel met de suiker.
Verwarm de melk met de vanille (geschraapt uit het vanillestokje) en laat het koken.
Roer het eigeelmengsel er doorheen, zodra het kookt.
Zet het vuur lager en roer het mengsel tot het gaat indikken.
Serveer de warme appelbol met warme vanillesaus.

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

Appelbollen.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: Ruud 's Kookboek

Ingrediënten

2 el abrikozenjam
4 appeltjes, kleine, iets
zoete
6 pl
diepvriesroomboter-
bladerdeeg
1 ei
1 tl kaneel
4 el suiker

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 240°C.
Laat de bladerdeegplakjes net ontdooien op een koele ondergrond.
Leg de bladerdeeglapjes op elkaar.
Rol de bladerdeegplakjes uit tot een dunne lap.
Snijd 4 vierkanten van 15 x 15 cm uit de bladerdeeglap.
Bestrijk de deegvierkanten dun met jam.
Snijd van de restjes bladerdeeg versieringen zoals blaadjes of lintjes voor een strik.
Schil de appels.
Boor de klokhuizen uit de appels.
Zet de appels op de deegvierkanten.
Meng 2 el suiker met de kaneel.
Vul de holtes van de appel op met de suiker en kaneel.
Vouw het deeg om de appels.
Plak het deeg aan elkaar met wat water.
Zet de appelbollen met de naadjes naar beneden op de bakplaat.
Leg de versieringen op de appelbollen.
Laat de bollen ca. 10 min. opstijven.
Bestrijk de appelbollen met het losgeklopte ei.
Laat de appelbollen in de voorverwarmde oven ca. 10 min. goudbruin bakken.
Serveer de appelbollen warm.

Appelcake.



Menugang: Gebak, nagerecht
Keuken: -
Stuks: 8
Sterren: **
Bron: SWZetter

Ingrediënten

4 appels, stevige kleine (bijv. elstar)
200 g boter
½ citroen, schoongeboend en geraspt
2 eieren
2 tl kaneel
200 g meel, bak-, zelfrijzend, gezeefd
150 g suiker, basterd-, bruine

Extra benodigdheden:

- bakpapier
8 vormpjes, ronde vuurvaste (Ø 8-10 cm), ingevet

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 180°C.
Schil de appels.
Snijd de appels in vieren.
Verwijder de klokhuizen uit de appels.
Snijd de kwarten appels in dunne schijfjes.
Smelt de boter.
Roer de suiker door de boter.
Klop de eieren los.
Schep het bakmeel en de eieren door het botermengsel.
Schep de kaneel, appelschijfjes en citroenrasp door het beslag.
Bekleed de bodem en de zijkanten van de vormpjes met bakpapier.
Schep het beslag in de vormpjes.
Bak de cakejes in 30 min. goudbruin en gaar.
Laat de cakejes 10 min. in de vorm afkoelen.
Laat de cakejes vervolgens 20 min. afkoelen op een rooster.

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

Appelflappen (airfryer).



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: -
Sterren: **
Bron: Gerie Blokzijl

Ingrediënten

½ appel
2 pl bladerdeeg
- kaneel

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.

Snijd de appel in kleine stukjes.
Neem een plak bladerdeeg.
Vul 1 helft met de stukjes appel.
Bestrooi de appel met kaneel.
Sla de andere helft van het bladerdeeg over de appel.
Druk de (open)kanten van de 'flap' stevig in elkaar.
Bak de appelflappen 16 min. op 200°C (gewoon in het mandje).

Appelgemberbeignets.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Stuks: 15-20
Sterren: **
Bron: Libelle

Ingrediënten

2 appels, grote,
geschilde, in blokjes
gesneden
200 g bloem
½-1 el citroenschil,
geraspte
1 ei, groot, losgeklopt
2 el gember,
fijngesneden
10 g gist, verse (òf 5 g
gist, gedroogde)
1½ dl melk, lauwwarme
- olie, frituur-
- suiker, poeder-
- zout

Bereiding.

Zeef de bloem in een kom.
Los de gist op in de melk.
Maak een kuiltje in het midden van de bloem.
Schenk het gistmengsel in het kuiltje.
Voeg het ei, snufje zout en citroenrasp toe.
Roer het mengsel tot een glad beslag.
Roer de appel door het beslag.
Roer de gember door het beslag.
Dek de kom af met een vochtige doek.
Laat het beslag ca. 1 uur rijzen op een warme
plek tot het in volume is verdubbeld.
Vorm van 2 vetgemaakte kleine lepels ovale
vormen.
Bak de beignets in de frituurolie (175°C) in 2-4
min. goudgeel en gaar.
Keer de beignets af en toe om.
Laat de beignets op keukenpapier uitlekken.
Bestrooi de beignets voor het serveren met
poedersuiker.

Bereidingstijd: 95 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

Appelkruimeltoetje II.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: ***
Bron: -

Ingrediënten

2 appels, kleine (Elstar, Jonagold of Golden delicious)
4 el bloem
- kaneel
 $\frac{3}{4}$ el margarine, vloeibare
2 el rozijnen
1 el suiker, basterd-, bruine
4 el vanillevla, magere

Bereiding.

Warm de oven voor op 200°C.
Was de rozijnen.
Schil de appels, haal het klokhuis eruit en snijd de appels in dikke plakken.
Leg de plakken appel in de ovenschaal, strooi de rozijnen er over en schep de vanillevla er op.
Maak een kruimeldeegje door de bloem te mengen met de suiker en een flinke snuf kaneel.
Werk hier met een vork de margarine door tot een kruimelig deeg je ontstaat.
Strooi de kruimels over de inhoud van de schaal.
Bak het appelkruimeltoetje in het midden van de oven in ca. 20 min. gaar en bruin.

Tip:

Lekker met een bolletje vanille-ijs.

Bereidingstijd: 30 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 235
Eiwit: 4 g
Koolhydraten: 45 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 5 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 1 g
Vezels: 3 g
Groente: - g
Zout: 0 g

Bah-pao (basisdeeg).



Menugang: Bijgerecht
Keuken: Indonesische
Personen: -
Sterren: **
Bron: J.T. Ancona

Ingrediënten

500 g bloem
1 ei
25 g gist, verse gist òf
10 g droge gist (deze
hoeft niet te worden
opgelost)
1 el suiker
3 dl water, lauw
1 snf 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.

Doe 25 g gist in een kopje.
Giet een ½ dl lauw water bij de gist.
Laat de gist al roerende oplossen.
Meng de bloem, gist, ei, suiker en zout in een grote mengkom.
Meng nu beetje bij beetje de rest van het lauwe water erbij.
Besla het deeg tot een soepele bal ontstaat.
Leg het deeg in een beslagkom.
Dek de beslagkom af met een vochtige doek.
Laat het deeg circa 1½ uur rijzen op een warme plaats; in ieder geval tot 2x de oorspronkelijke grootte (zo nodig 1 nacht laten staan).

Banaan in bladerdeeg (airfryer).



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Nanette Haspers

Ingrediënten

- banaan
- bladerdeeg
- chocopasta
- kaneel
- melk
- suiker

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.

Meng de suiker met de kaneel.
Neem een vel bladerdeeg.
Besmeer het bladerdeeg voor een deel met de chocopasta.
Leg een stuk banaan op de chocopasta.
Sla het bladerdeeg om de banaan.
Druk de beide kanten van het bladerdeeg stevig op elkaar.
Bestrijk de bovenkant van het bladerdeeg met wat melk.
Bestrooi de melk met het suikermengsel.
Bak de banaanhapjes 14 min. op 180°C (gewoon in het mandje).

Banaan-dadel muffins.



Menugang: Tussen-
doortje
Keuken: -
Aantal: 12
Sterren: **
Bron: WCRF.nl

Ingrediënten

240 g bakmeel,
zelfrijzend-
1 tl bakpoeder
3 bananen, rijpe,
gepureerd
60 g dadels, ontpitte, in
stukjes gesneden
1 ei
175 ml melk, magere
5 el olie, zonnebloem-
120 g suiker, bruine

Bereiding.

Neem een muffin bakblik voor 12 muffins en vul deze met 12 papieren muffin cups.
Doe alle ingrediënten in een kom en meng deze goed tot een glad beslag.
Verdeel het beslag over de 12 muffin cups.
Bak de muffins in een voorverwarmde oven op 200°C gedurende 20-25 min., tot de muffins gerezen en gaar zijn.
Laat ze afkoelen op een rooster.

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

Bananenbeignets.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Stuks: 20
Sterren: **
Bron: Libelle

Ingrediënten

4 bananen, kleine
200 g bloem
2 eieren (1 ei gesplitst)
3 dl melk, koude
1 el olie
- olie, frituur
1 el rum
1 el suiker
- suiker, poeder-
- zout

Bereidingstijd: 90 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.

Zeef de bloem in een kom.
Maak een kuiltje in het midden van de bloem.
Breek een ei boven het kuiltje.
Voeg de eidooier toe aan het kuiltje.
Voeg de suiker, zout, olie en rum toe aan het kuiltje.
Roer de ingrediënten door elkaar.
Roer de melk door de bloem tot een glad beslag ontstaat.
Klop het eiwit stijf.
Spatel het eiwit door het beslag.
Laat het beslag 1 uur rusten voor gebruik.
Snijd de bananen in lange repen.
Haal de repen banaan door het beslag.
Frituur de bananenbeignets in de olie (170°C) in 2-4 min. goudgeel en krokant.
Laat de beignets op keukenpapier uitlekken.
Bestrooi de bananenbeignets met poedersuiker.

Tip:

Lekker met mangosaus.

Bananenkoekjes.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Ruud 's Kookboek

Ingrediënten

4 bananen, rijpe
4 eieren
1 el kaneel
4 el meel, zelfrijzend
bak-
4 el suiker, vanille-

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.

Pel de bananen en prak ze fijn.
Klop de eieren schuimig en roer de bananenmoes erdoor.
Strooi het bakmeel erover en prak het er goed door.
Vorm hier vier koekjes van.
Verhit olie in een koekenpan en bak de koekjes aan beide zijden bruin.

Serveertip:

Leg de koekjes op een bord. Meng suiker en kaneel door elkaar en bestrooi de koekjes hiermee.

Basisrecept - taartdeeg.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: AllerHande 2005-3

Ingrediënten

250 g bloem, patent-
125 g boter, koude
1 eierdooier
2 el melk, koude
75 g suiker, basterd-,
witte
1 mp 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.

Meng de bloem, basterdsuiker en 1 mp zout in een kom.
Snijd de boter met 2 gekruiste messen door de bloem in blokjes.
Voeg de dooier en melk toe.
Kneed het geheel met koele hand snel tot een samenhangend deeg.
Vorm een bal van het deeg.
Laat het deeg vormen in folie minstens 1 uur in de koelkast rusten.
Vries het deeg eventueel in voor later gebruik.

Berliner bollen.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: -
Sterren: **
Bron: Kasteelhoeve Puth

Ingrediënten

100 g boter
1 ei
- frituurvet
50 g gist
500 g meel, tarwe-
250 g melk, lauwe
- olie, sla-
25 g suiker, basterd-
10 g 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.

Meng alle ingrediënten door elkaar (zorg ervoor, dat de gist niet in direct contact komt met het zout).

Laat het deeg 45 min. rijzen.

Laat intussen de frituurpan opwarmen, met als frituurvet 50% slaolie en 50% frituurvet.

De temperatuur moet ca. 175°C zijn.

Laat het deeg met 2 lepels in de frituurpan glijden.

Haal de Berliner bollen uit de frituurpan als ze bruin zijn.

Laat de bollen afkoelen.

Bepoeder de Berliner bollen met poedersuiker en/of vul ze met een heerlijke jam.

Bessen-kruimeltoetje.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Libelle

Ingrediënten

10 amarettokoekjes of bitterkoekjes
500 g bessen, gemengde
50 g bloem
50 g boter of margarine
2 el suiker, basterd-, bruine
1 zk suiker, vanille-
8 el vla, blanke

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.
Zoek de bessen uit.
Ris en was ze,
Dep ze droog en schud ze om met de vanillesuiker.
Verdeel de bessen over 4 ovenschaaltjes.
Lepel er per schaalte 2 lepels vla over.
Verbrokkel de koekjes grof.
Knead van de bloem, de boter en de suiker een kruimelig deeg.
Knead de koekstukjes er voorzichtig door.
Verdeel het deeg over de vla.
Laat de toetjes in de hete oven in 25 min. door en door warm en knapperig worden.

Bierbrood.



Menugang: -
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: 1000 Bierrecepten

Ingrediënten

500 g bloem
1 ei
30 g gist
2½ dl pils
20 g suiker, bruine
50 g vet
10 g 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

Vorbereiding.

Laat het bier van tevoren op kamertemperatuur komen.

Maak de gist aan met een klein gedeelte van het bier.

Doe de bloem in een kom, maak in het midden een kuiltje en giet daar- in het bier met de aangemaakte gist.

Strooi het zout langs de buitenrand van de bloem.

Voeg de andere ingrediënten toe en kneed het tot een deeg.

Laat dit afgedekt rijzen tot het dubbele volume. Kneed het deeg opnieuw en vorm er een brood van.

Vet de vorm in en doe het brood erin.

Laat het deeg weer rijzen tot het dubbele volume.

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200°C.

Bak het brood in 35-40 min. bruin en gaar.

Laat het brood op een rooster afkoelen.



Bladerdeegbakje met chocolademousse.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: Libelle

Ingrediënten

4 pl bladerdeeg,
roomboter-, diepvries
1 pt of blk kersen,
zonder pit
½ el meel, aardappel-
1 gbk mousse,
chocolade-
- muntblaadjes
2 el room, slank-

Bereidingstijd: 45 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.

Laat op een koele ondergrond het bladerdeeg net ontdooien.
Rol het bladerdeeg op een met bloem bestoven ondergrond iets dunner uit.
Vet 4 timbaalvormpjes of andere hoge ovenvaste vormpjes in.
Bekleed ze met de bladerdeegplakjes (laat de punten omhoog wijzen).
Prik de bladerdeegplakjes hier en daar met een vork in.
Bestrijk het bladerdeeg met een losgeklopt ei.
Bak de bakjes in een hete oven (220°C) in ca. 15 min. goudbruin en gaar.
Laat de bakjes afkoelen.
Haal ze uit de vormpjes.
Laat de kersen ondertussen uitlekken (sap opvangen).
Verwarm het sap en bind met het aangemaakte aardappelmeel.
Vul de bakjes met de chocolademousse en zet ze op bordjes.
Laat er met een lepeltje wat kersensaus omheen 'lopen'.
Laat met een theelepel op gelijkmatige afstand een druppel room vallen.
Verdeel de kersen over de bordjes en garneer ze met muntblaadjes.

Bladerdeegsterren met kersenjam.



Menugang: Hapje
Keuken: -
Stuks: 16
Sterren: **
Bron: Tante Fanny

Ingrediënten

270 bladerdeeg
1 ei, om te bestrijken
150 g kersenjam
70 g kokosrasp
- poedersuiker, voor de versiering

Bereidingstijd: 20 min.
Baktijd: 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

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 190°C (boven-en onder-warmte).
Haal het deeg 10 min. voor gebruik uit de koelkast.



Rol de helft van het deeg (op het meegerolde bakpapier) uit op een bakblik.
Smeer de kersenjam uit over het deeg.
Verdeel de kokosrasp over de jam.
Rol de rest van het deeg uit.
Leg het over het ingesmeerde deeg en verwijder het bakpapier.
Druk met behulp van een kom (Ø ca. 24 cm) in het midden een cirkel uit het deeg.
Druk met een kleinere kom (Ø ca. 7 cm) het deeg in het midden licht aan.
Snijd het deeg in vieren vanaf de rand tot een aantal centimeters van het midden.
Snijd elk kwart op dezelfde wijze nogmaals drie keer, zodat elk kwart uit vier stroken bestaat.
Pak het uiteinde van een strook en draai deze linksom.
Draai de volgende strook rechtsom, enz.
Zo ontstaat de vorm van een ster.
Bestrijk het deeg met het geklutste ei en bak de plaatkaart in het midden van de oven in ca. 25 min. goudbruin.

Tips:

Halveer de overige stukken deeg, breng ze in vorm, bestrijk ze met ei en bak ze mee.
Naar voorkeur kun je het deeg ook vullen met donkere jam en/of chocoladepasta en geraspte noten.

Boerenkaasmuffins met prei.



Menugang: Hapje
Keuken: -
Stuks: 16
Sterren: **
Bron: Boerderijzuivel.nl

Ingrediënten

4 pl bladerdeeg
3 el bloem, gezeefd
25 g boter
3 eieren
250 g kaas, extra
belegen
- peper, versgemalen
3 preien
2 dl slagroom
- zout

Bereidingstijd: 45 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.

Rasp de kaas.

Snijd (alleen het wit/licht groen van) de prei in smalle ringetjes en bak gedurende 3 min. in de boter.

Laat de prei goed uitlekken en iets afkoelen.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Snijd de plakjes bladerdeeg in vieren en rol ze iets uit.

Druk in elke opening van de muffinvorm(en) een plakje bladerdeeg en zorg dat de plakjes goed aansluiten op de bodem.

Laat de hoekjes langs de zijwanden omhoog steken.

Verdeel de prei over de deegbakjes.

Klop de eieren los met de slagroom en roer de gezeefde bloem en 150 g geraspte kaas erdoor. Breng op smaak met wat versgemalen peper en eventueel wat zout.

Schep het eimengsel in de vormpjes en strooi de rest van de kaas erover.

Bak de muffins gedurende 20-25 min. goudbruin.

Borrelhapjes met varkensvlees.



Menugang: Hapje
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Verzamelde
Indische Chinese
Recepten

Ingrediënten

250 g bloem
2 eieren
1 el ketjap
1 tl knoflookpoeder
- peper
500 g varkens- of
hamlappen, magere
2 el ve-tsin
- ve-tsin
½ kp water
½ l water of melk
- 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.

Snijdt het vlees in reepjes.
Meng het vlees met 1 tl knoflookpoeder, 1 el ketjap, 2 tl ve-tsin, peper, zout en ½ kopje water en laat het goed trekken (1 nacht in de koelkast).

Doe de bloem met 1 mp ve-tsin, 1 mp peper, 1 mp-zout, de eieren en de helft van de melk in een kom en meng met de garde of met de mixer tot een glad beslag.

Meng er de resterende melk door en laat het beslag circa 30 min. rusten.

Wentel het vlees erin.

Bak de hapjes bruin in de frituurpan.

Tips:

Serveer de hapjes bijv. met Pangsit-saus.
Koud geworden stukjes kunnen in de oven weer krokant worden gemaakt.

Breekpizza met roomkaas.



**Menugang: Bijgerecht,
hoofdgerecht**
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Tante Fanny

Ingrediënten (voor bakvorm 30 x 10cm)

1 el bloem
50 g boter (kamer-
temperatuur)
- boter, om de vorm in te
vetten
400 g deeg, pizza-
(Tante Fanny)
110 g kaas, room-
2–3 tn knoflook,
fijngesneden
- kruiden, gemengde,
verse, naar smaak,
gewassen en
Fijngehakt
- noodmuskaat,
geraspte
1 el olie, olijf-
- peper, zwarte
- zout

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 200°C.
Fruit de knoflook aan in een beetje boter en
olijfolie en laat het afkoelen.
Meng in de keukenmachine de rest van de boter
met de roomkaas, verse kruiden, specerijen
en knoflook tot een geheel.
Rol het deeg direct uit de koelkast af.
Smeer het deeg in met het kruidenmengsel.
Snijd het deeg in de breedte van de bakvorm in
stroken.
Vouw de deegstroken als een harmonica op en
leg ze in de ingevette bakvorm.
Bak de breekpizza in een voorverwarmde oven
op 200°C boven-/onderwarmte in ca. 25 - 30
min. goudbruin.
Laat de breekpizza afkoelen, daarna kun je
stukken afbreken.

Tips:

Een breekpizza is de perfecte aanvulling voor
uw bbq- of zomerfeest.
Als alternatief kan de breekpizza ook met pesto
rosso, gedroogde tomaten of met fetakaas en
uien gevuld worden.

Bereidingstijd: 40 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

Brugse kletsoppen I.



Menugang: Koekje
Keuken: Belgische
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Koekjesbakken.com

Ingrediënten

90 g amandelnippers of
amandelen fijngestampt in
de vijzel of amandelpoeder
90 g bloem
90 g boter, ongezoeten, op
kamertemperatuur
120 ml stroop
90 g suiker, kristal-

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 180°C.
Klop de boter met de suiker tot room.
Klop nu de bloem door de room.
Klop dan de stroop door het deeg.
Klop als laatste de amandelen door het deeg.
Rol het deeg op in een dikke rol en laat
afkoelen in de ijskast of diepvries.
Snijd, als het deeg goed handelbaar is, koekjes
van min. 3 millimeter.
Plaats de koekjes op bakpapier op een
ovenplaat.

Let op: Kletsoppen vloeien uit tot zeer dunne
koekjes tijdens het bakken, dus laat genoeg
ruimte tussen de koekjes!

Bak tot de koekjes volledig goudbruin gekleurd
zijn (6 tot 10 min: de kletsoppen zijn
gebakken als de kleur van het lichte deeg
volledig is veranderd in donkerbruin).
Neem de kletsoppen uit de oven en laat ze een
beetje afkoelen voor u ze wil vormgeven (of
laat ze gewoon rond!).
U kunt met uitsteekvormpjes werken (wat
overblijft buiten de uitsteekvorm is lekker voor
op roomijs) of maak rolletjes en hoorntjes.
Dit laatste vraagt wel enige oefening, wat de
koekjes zijn nog steeds heet.

Brugse kletsoppen II.



Menugang: Koekje
Keuken: Belgische
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Timsmet.com

Ingrediënten

75 g amandelen, gemalen
1 tl bakpoeder
75 g bloem
75 g boter
225 g suiker

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 180°C.
Vet een bakplaat in.
Meng de suiker, de amandelen, de bloem, de boter en het bakpoeder goed door elkaar.
Vorm er kleine balletjes van.
Leg die met ± 10 cm tussenruimte op de bakplaat.
Bak ze in 10-15 min. in het midden van de oven.
Laat ze op een rooster afkoelen.

Brusselse wafels.



Menugang: Gebak
Keuken: Belgische
Stuks: 50
Sterren: **
Bron: Koken met gevoel

Ingrediënten

1 kg bloem
1 pk boter, room-
5 eieren
50 g gist
500 ml melk
500 g suiker, parel-
4 pk suiker, vanille-
- zout, snufje
1 mp zout, maag-

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.

Doe de melk in een kom.
Mix vervolgens de bloem, boter, eieren,
vanillesuiker, gist, maagzout en zout door de
melk.
Laat het beslag 1 uur rijzen.
Voeg de parelsuiker toe aan het beslag.
Scheep het beslag goed door elkaar.
Smeer de ijzers van een wafelijzer in met boter.
Bak de wafels (een eetlepel beslag per wafel
is genoeg).

Cènci - Italiaanse sterretjes.



Menugang: -
Keuken: Italiaanse
Stuks: 24
Sterren: **
Bron: Libelle

Ingrediënten

2-3 el amandelen, heel
fijngemalen
125 g bloem
1 el boter
1 ei, losgeklopt
- olie, frituur-
½ tl poeder, bak-
1 tl sinaasappelschil,
geraspte
25 g suiker
- suiker, poeder-
2-3 el wijn, witte, droge
1 mp 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.

Zeef de bloem, bakpoeder en zout in een kom.
Wrijf de boter er met de vingers door.
Voeg de suiker toe.
Voeg de sinaasappelrasp toe.
Maak in het midden van het mengsel een
kuiltje.
Doe het ei en de wijn in het kuiltje.
Kneed het mengsel tot een samenhangend
deeg.
Kneed het deeg op een bebloemd werkvlak nog
even door tot het soepel is.
Verdeel het deeg in vieren.
Rol elk stuk deeg uit tot een dunne lap van ca. 6
x 15 cm.
Snijd uit elke lap 6 repen van 15 x 1 cm.
Leg in elke reep deeg een knoop.
Bak de strikjes in de frituurolie (175°C)
goudgeel en krokant.
Laat de strikjes op keukenpapier uitlekken.
Bestrooi de strikjes met poedersuiker en
fijngemalen amandelen.

Cheddar croissants.



Menugang: Hapje
Keuken: -
Stuks: 24
Sterren: **
Bron: Ruud 's Kook-
schrift

Ingrediënten

50 g kaas, cheddar-
1 blk party-croissants
(Daneroles)

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

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 200°C.
Leg de cheddarkaas in plakjes over de
deeglapjes.
Rol de deeglapjes op.
Bak de croissants in het midden van de oven in
15 min. goudbruin en gaar.

Chinese stoombroodjes met gehakt.



Menugang: Lunchgerecht
Keuken: Chinese
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Voorlichtingsbureau
Vlees

Ingrediënten

½ el citroensap
200 g gehakt, varkens-
¼ tl gemberpoeder
1 el ketjap manis, zoete
1 tn knoflook, fijngehakt
2 tl olie
1 snf peper
1 el selderij, verse,
fijngehakt
½ tl suiker
½ ui, fijngesnipperd
¼ pk witbroodmix
1 snf zout

Vorb. tijd: 40 min.
Bereidingstijd: 25 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: 1043
Energie kcal: 248
Eiwit: 13 g
IJzer: 1 mg
Koolhydraten: 26 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 11 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Bereid de witbroodmix met suiker volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking tot een deeg en laat dit rijzen.

Verhit ondertussen de olie in een wok en fruit hierin de ui, knoflook en gember ca. 3 min.

Voeg het gehakt toe en bak dit rul.

Schep de selderij, ketjap, citroensap, zout en peper door de vulling en laat deze afkoelen.

Rol 4 balletjes van het gerezen deeg en druk deze plat.

Leg wat vulling midden op het deeg en vouw het deeg om de vulling heen tot een dichte bal.

Maak op deze wijze ook de andere gevulde deegballen.

Leg de deegballen op bakpapier en laat deze afgedekt met een theedoek ca. 30 min. rijzen.

Leg de deegballen met bakpapier in een stoompan en laat de broodjes in ca. 25 min. gaar stomen.

Tip:

Lekker met chilisaus.

Chocolade mug cake.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Stuks: 1
Sterren: **
Bron: Ruud 's Kookboek

Ingrediënten

4 el bloem
2 el cacao
(3 el chocolade chips)
1 ei
3 el melk
3 el olie
4 el suiker
- vanille-extract

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

Bereiding.

Neem een grote koffiemok.
Doe de droge ingrediënten in de beker.
Meng de droge ingrediënten goed door elkaar.
Voeg het ei toe aan de droge ingrediënten.
Meng de droge ingrediënten en het ei goed door elkaar.
Voeg de melk toe aan het eimengsel.
Voeg de olie toe aan het eimengsel.
Meng de ingrediënten weer goed door elkaar.
Voeg een druppel vanille-extract en evt. de chocolade chips toe.
Meng de ingrediënten weer goed door elkaar.
Zet de beker in de magnetron.
Bak de cake gedurende 3 min. op 1000 watt.
De cake zal stijgen tot de bovenkant van de beker maar wees niet ongerust
Laat de cake even afkoelen.
Schud de cake uit op een schotel.

Tip:

Serveer de cake met een dot slagroom en/of een bolletje vanille-ijs.

Citroencakesandwiches met lemon- of orange-curd.



Menugang: -
Keuken: -
Personen: 24
Sterren: ***
Bron: MenuOpMaat.nl

Ingrediënten

225 g bakmeel,
zelfrijzend-
75 g boter, room-,
zachte
1 citroen, rasp van
4½ ei, losgeklopt in een
kopje
100 g margarine,
plantaardige, zachte
225 g suiker, basterd-
witte
1 zk suiker, vanille-
1 snf zout
– boter en bloem of
zelfrijzend bakmeel

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.

Bij een afternoon tea serveer je hartige sandwiches. Dat is traditie. Om je afternoon tea helemaal af te maken, kun je er ook nog zoete sandwiches bij serveren. Deze citroencakesandwiches bijvoorbeeld. Dat ziet er leuk uit!

Klop de boter en de margarine romig met de mixer.

Voeg het zout, de suiker en de vanillesuiker toe en klop door totdat er een smeuijge massa ontstaat.

Vermeng één voor één de eieren met de botermix (los elk ei eerst goed op alvorens het volgende toe te voegen).

Roer de citroenrasp door het luchtige eierbeslag.

Zeef het zelfrijzend bakmeel boven de kom en schep het voorzichtig door het deeg (laat zo weinig mogelijk lucht ontsnappen).

Vet een cakevorm met een bodem van ±25 cm in met boter en bestuif hem vervolgens met een dun laagje bloem.

Schep het beslag in de cakevorm.

Bak de cake op 160°C (conventionele oven) in ±70 min. gaar en zeer licht bruin (de cake is gaar zo gauw een erin gestoken satépen er schoon uit komt).

Bak de cake niet te lang (hij moet nog een beetje sappig en spekkig blijven en nauwelijks korstjes hebben).

Stort de cake op een rooster en laat hem goed afkoelen.

Als de cake in het midden heel sterk gerezen is en aan de zijkanten wat minder, snijd de middenbovenkant er dan vanaf (de bedoeling is dat je er mooie (bijna) vierkante plakjes van kunt snijden).

Snijd de cake in plakjes, die wat dunner zijn dan normaal.

Bestrijk de helft van de plakjes met een lekker laagje lemoncurd of orangecurd (zie recepten).

Dek af met de resterende plakjes.

Snijd alle cakegebakjes diagonaal door, zodat je prachtige sandwiches krijgt (het snijvlak van de sandwiches blijft mooi "schoon", als je regelmatig het broodmes afveegt met een stukje keukenpapier).

Tips:

Je kunt de cake makkelijk een dag van tevoren al maken. Bewaar hem na afkoeling afgedekt buiten de koelkast. Vorm de sandwiches liefst pas op de dag van de afternoon tea, al zijn de sandwiches een dag later ook nog lekker.

Lemon curd I.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: -
Personen: -
Sterren: **
Bron: Laurasbakery.nl

Ingrediënten

125 g boter, room-,
ongezouten
2 citroenen, rasp van
2 citroenen, sap van
(ca. 130 ml)
2 eieren, geklutste
200 g suiker, kristal-,
fijne

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.

Rasp de citroenen en pers ze uit.
Zeef het sap even om velletjes en pitjes te verwijderen.
Doe de citroenrasp, suiker en roomboter in een kom.
Dit recept maak je au bain marie, zet de kom dus op een pan met een laagje kokend water. Zet het vuur niet te hoog.
Laat de ingrediënten in de kom smelten en roer rustig door tot een gladde massa.
Als alle boter is gesmolten voeg je het citroensap toe, roer dit door het mengsel en voeg dan ook de eieren toe.
Nu is het een kwestie van geduld.
Hou af en toe wel even in de gaten of er nog genoeg water in je pannetje zit.
Blijf rustig roeren in de kom terwijl de lemon curd steeds wat dikker wordt.
Als de lemon curd de dikte van yoghurt heeft is hij goed.
Om een tijdsindicatie te geven; dit duurt ongeveer 20 min.
Giet de lemon curd in een schaal om af te koelen (ik maakte een grote portie, voor dit recept is een kleine schaal voldoende).
Terwijl de lemon curd afkoelt, dikt hij ook nog verder in tot de uiteindelijke juiste dikte.
Wanneer de lemon curd helemaal is afgekoeld doe je het in een pot die je in de koelkast bewaard, daar blijft het zo'n twee weken goed.

Lemon curd II.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: -
Personen: 12
Sterren: ***
Bron: AllerHande

Ingrediënten

150 g boter, room-,
ongezouten
2 citroenen
2 eieren, middelgrote
125 g suiker, basterd-,
witte

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 147
Eiwit: 1 g
Koolhydraten: 11 g
w/v suikers: - g
Natrium: 15 mg
Vet: 11 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 7 g
Vezels: 0 g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Pers de citroenen uit en verwarm het sap samen met de boter in een steelpan met dikke bodem op laag vuur tot de boter gesmolten is. Mix ondertussen met een garde in een kom de eieren met de suiker. Voeg, al roerend, het citroen-botermengsel toe. Schenk het weer terug in de schoongemaakte pan. Breng al roerend op laag vuur aan de kook. Blijf roeren en laat de curd indikken tot het zo dik als vla is. Schenk de lemon curd in een schone pot.

Tips:

Ook lekker bij de scones.
Je kunt de lemon curd van tevoren bereiden en een week bewaren in de koelkast (laat wel eerst goed afkoelen).

Orange curd.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: AllerHande

Ingrediënten

150 g boter, room-,
ongezouten
2 tl citroensap
2 eieren, middelgrote
2 sinaasappelen
125 g suiker, basterd-,
witte

Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 147
Eiwit: 1 g
Koolhydraten: 11 g
w/v suikers: - g
Natrium: 15 mg
Vet: 11 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 7 g
Vezels: 0 g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Pers de sinaasappelen uit en verwarm het sap samen met de boter in een steelpan met dikke bodem op laag vuur tot de boter gesmolten is. Mix ondertussen met een garde in een kom de eieren met de suiker. Voeg, al roerend, het sinaasappel-botermengsel toe. Schenk het weer terug in de schoongemaakte pan. Breng al roerend op laag vuur aan de kook. Blijf roeren en laat de curd indikken tot het zo dik als vla is. Schenk de orange curd in een schone pot.

Tips:

Ook lekker bij de scones.
Je kunt de orange curd van tevoren bereiden en een week bewaren in de koelkast (laat wel eerst goed afkoelen).

Citroentaart met frambozen.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Tante Fanny

Ingrediënten

- boter, voor het invetten van de vorm
2 citroenen, sap van
250 g crème fraîche
1 rl deeg, quiche- (300 g)
2 eidooiers
3 eieren
500 g linzen, gedroogde, voor het blindbakken van de bodem
1 sinaasappel, sap van
100 g suiker, poeder
1 zk suiker, vanille-
1 snf zout

Voor de garnering:

100 g frambozen
5 bld munt
2 el suiker, kandij-

Benodigd:

1 quichevorm Ø ca. 24 cm

Bereiding.

Haal het quichedeeg 15 min. voor gebruik uit de koelkast.

Verwarm de oven voor op 180°C (boven-/onder-warmte) en bereid het deeg voor volgens de instructie op de verpakking.

Rol het deeg af (inclusief bakpapier) en leg het in de quichevorm (als je de vorm invet kun je het ook zonder bakpapier in de vorm leggen).

Versterk de rand met het overgebleven deeg. Prik met een vork enkele gaatjes in de bodem.

Leg het bakpapier in de vorm op het deeg en leg hier de gedroogde linzen op.

Bak de taartbodem onderin de oven op 200°C in ca. 25 min. goudbruin.

Haal de linzen van de taartbodem en laat de bodem afkoelen.

Meng het sap van de citroen en sinaasappel, crème fraîche, poedersuiker, ei, eidooier, zout en vanillesuiker en giet de vulling over de taartbodem.

Bak de taart op 180°C in ca. 30 min. tot de vulling stolt.

Beleg de afgekoelde taart met frambozen, munt en kandijnsuiker.

Tips:

Een verfrissende garnering maak je door de kandijnsuiker te mengen met de mint (in de staafmixer).

De frambozen kun je vervangen door een ander seizoensfruit.

Blind bakken is het voor- of gaar bakken van het deeg wanneer je een taart maakt met een vulling die eerder gaar is dan het deeg, niet gebakken hoeft te worden of anders zijn vorm verliest. Door het deeg eerst te bakken, gevuld met een zogenaamde "blinde" vulling, zorg je er namelijk voor dat de bodem goed gaar en knapperig wordt, en voorkom je dat het zompig wordt. De blinde vulling kan bestaan uit verschillende producten als gedroogde peulvruchten, rijst of keramische bonen.

Bereidingstijd: 85 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

Dadelvijgenkoek.



Menugang: Koek
Keuken: -
Personen: -
Sterren: **
Bron: Ruud 's Kookboek

Ingrediënten

150 g boter, zachte
15 g dadels, gedroogde
200 g meel, gerste-
3 el meel, soja-
8 vijgen, gedroogde

Bereidingstijd: 35 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.

Week de vijgen gedurende de nacht.
Kneed een deeg van de meelsoorten en de boter.
Snijd of hak de zuidvruchten zo klein mogelijk.
Werk de gehakte zuidvruchten door het deeg.
Beboter een boterkoekvorm (Ø21 cm).
Druk het deeg in de boterkoekvorm.
Verwarm de oven 7 min. voor op 180°C (gasovenstand 3).
Schuif daarna het rooster met de vorm in het midden van de oven.
Laat de koek in ca. 25 min. gaar worden.

Éclairs.



Menugang: Gebak
Keuken: Belgische
Stuks: 12-15
Sterren: ***
Bron: Sofie Dumont

Ingrediënten

Soezendeeg:

140 g bloem
120 g boter
5 eieren
125 g melk
5 g suiker
125 ml water
- zout, snuifje

Banketbakkersroom:

7 eierdooiers
60 g maïzena
750 ml melk
75 g suiker
1 vanillestok

Chocoladeglazuur:

30 g cacao poeder
200 g poedersuiker
1 cl water, kokend

Materiaal:

- bakpapier
- bakplaat
- borsteltje
- kookpot
- spuitbuisje, effen, 10 mm
- spuitzak

Bereiding.

Bereiding soezenbeslag:

Neem een hoge kookpan.
Breng hierin de melk, water, suiker, boter en zout samen aan de kook.
Haal de kookpan van het vuur.
Meng de bloem er ineens door.
Zet de pan opnieuw op het vuur.
Roer de deegbal droog (tot die niet meer aan de pan kleeft).
Voeg daarna één voor één de eieren bij het deeg.
Roer het ei telkens goed door de massa.
Zorg er voor dat het deeg niet te slap wordt.
De ideale vastheid is wanneer je deeg langzaam van de lepel glijdt.
Het is daarom mogelijk dat je niet alle eieren hoeft toe te voegen.
Beter een half eitje te weinig dan ééntje te veel.
Teken op een vel bakpapier 2 horizontale lijnen op 12 cm van elkaar.
Leg hierover een tweede vel bakpapier.
Neem een spuitzak met een effen spuitmondje.
Vul de spuitzak met soezenbeslag.
Nu kan je mooi tussen de lijnen de ideale lengte van de éclairs spuiten.
Zorg dat de éclairs voldoende tussenruimte hebben (6 à 8 cm).
Bestrijk de bovenkant van de éclairs met losgeklopt ei en scheutje melk.
Bak de éclairs 20 min. in een voorverwarmde oven op 220°C.
Draai daarna de temperatuur omlaag naar 190°C.
Laat de éclairs nog 10 min. bakken.
Haal de soezen uit de oven.
Laat de soezen afkoelen op een rooster.

Bereiding banketbakkersroom:

Splijt een vanillestokje.
Schraap het merg uit het vanillestokje.
Voeg de vanille toe aan de melk.
Breng de melk aan de kook.
Meng intussen de eidooiers, suiker en maïzena en roer met een garde tot een massa zonder klonters.
Giet op deze massa wat kokende melk en roer goed.
Giet het geheel daarna weer bij de melk.
Breng de pudding weer aan de kook (laat even ploffien).
Doe de warme pudding meteen in een schaal of kom.
Plaats deze kom of schaal in een kom met ijswater.

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

Roer de room bij het afkoelen rustig, zodat er zich geen vel kan vormen.

Bereiding chocoladeglazuur:

Meng de poedersuiker met cacao poeder.
Giet hierop het kokende water.
Roer het geheel tot een gladde massa zonder klonters is ontstaan.

Afwerking éclairs:

Snijd de hoedjes van de éclairs.
Dompel de hoedjes in de chocoladeglazuur.
Zorg er voor dat het glazuur op lichaamstemperatuur is.
Laat het glazuur opstijven.
Vul intussen een spuitzak met de afgekoelde banketbakkersroom.
Spuit een royale hoeveelheid room in de éclairs.
Plaats de hoedjes opnieuw op de éclairs.
Zet de éclairs in papiertjes.
Bewaar de éclairs op een koele plaats.

Tips:

Het droogroeren van de deegbal is zeer belangrijk. Bij slecht of te weinig droogroeren – of té veel eieren- zul je al gauw platte producten krijgen. Voeg nooit bloem toe aan een te vloeibaar deeg. De bloem werd niet meegekookt en zal niet worden opgenomen. Het enige wat je kan doen is een nieuw deegje maken en dit mengen met het té vloeibare deeg.

Een video van dit gerecht is te bekijken via deze link <http://www.vt4.be/videos/eclair>.

Ei in bladerdeeg met verse kruiden.



Menugang: Brunch-,
ontbijtgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: Tante Fanny

Ingrediënten:

2 el bieslook, fijngenhakt
4 sn brood, wit, oud,
verkrumeld
2 el citroensap
270 g deeg, blader-
(Tante Franny)
1 ei, losgeklopt
6 eieren, hardgekookt
2 el olie, olijf-
2 el oregano, fijngenhakt
- peper, gemalen
2 el peterselie, blad-,
fijngenhakt
- zout

Benodigheden:

6 prikkers, geweekt in
water

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 210°C.
Bereid het deeg voor volgens de verpakking.
Rol het deeg met het meegerolde bakpapier
direct op de bakplaat uit.
Snijd het deeg in 6 gelijke vierkanten.
Laat de eieren na het koken schrikken in
ijskoud water.
Pel de eieren direct.
Meng de broodkrumels met de kruiden,
olijfolie, 2 el citroensap en wat zout en peper.
Scheep een lepel van het mengsel op het
bladerdeeg en leg hierop het ei.
Vouw de tegenovergestelde punten van het
bladerdeeg naar elkaar toe en steek vast met
een prikker.
Bestrijk het bladerdeeg met ei.
Kruid het deeg met peper en zout.
Bak de eieren in het midden van de oven in 10-
15 min. goudbruin.

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

Empanadas - pikante Spaanse deegflappen.



Menugang: -
Keuken: -
Stuks: 12
Sterren: ***
Bron: Ruud 's Kookboek

Ingrediënten

400 g deeg, pizza-,
verse
2 eieren, gekookte, grof
gehakt
300 g gehakt
1 tn knoflook,
fijngesneden
1 kblk maïs, uitgelekt
4 el olie, plantaardige
½ paprika, in kleine
blokjes
- peper, gemalen
2 tomaten,
kleingesneden
3 el tomatenpuree
1 ui, fijngesneden
- zout, gemalen

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 180°C.
Bak het gehakt, de ui, knoflook, paprika, maïs
en tomaten in de olie tot het vocht bijna
verdampt is. Meng de tomatenpuree, zout en
peper door het gehaktmengsel.
Meng de hardgekookte eieren erdoor.
Breng het mengsel op smaak brengen met
peper en zout.
Laat het mengsel afkoelen.

Deeg direct uit de koelkast verwerken en met
het meegerolde bakpapier op een bakblik
uitrollen. Per deeg ca. 6 cirkels uitsteken en de
randen met water bestrijken.
De vulling in het midden verdelen, het deeg als
een pakketje dubbelvouwen en met een
vork de randen goed aandrukken. Belangrijk:
een paar gaatjes in het deeg prikken,
zodat de damp eruit kan.
In de oven op het middelste rek in ca. 20 min.
goudbruin bakken.

Bereidingstijd: 35 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

Fat Breton - Betonse koek.



Menugang: Nagerecht
Keuken: Franse
Personen: 4
Sterren: **
Bron: Tournedos.nl

Ingrediënten

250 g bloem
- boter
4 eieren
1 l melk
150 g suiker
1 pk suiker, vanille-

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 175-200°C.
Vet een bakplaat of platte ovenschaal met een rand van 2-3 cm met boter in.
Doe de bloem en de suiker in een kom.
Roer één voor één de eieren door de bloem.
Voeg al roerend de melk toe aan de bloem, zodat een dun beslag ontstaat.
Giet het beslag op de ovenplaat, zodat u een laag krijgt van ± 2 cm.
Bak de koek in ± 40 min. in de oven lichtbruin.

Filotaart met stoofpeertjes.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 6
Sterren: ***
Bron:
Mascha Hoogeboom

Ingrediënten

100 g boter
3 el cognac
1 pk deeg, filo-
(diepvries)
1 kaneelstokje
1 kg peren, stoof-
200 g suiker, basterd-,
witte
- suiker, poeder-
½ l wijn, rode

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.
Schil de peren, snijd ze doormidden en verwijder het klokhuis.
Gaar de peertjes in de rode wijn met het kaneelstokje, de basterdsuiker en de cognac. Laat de peertjes afkoelen en verwijder het kaneelstokje.
Smelt de boter en vet de springvorm (Ø24 cm) in.
Bestrijk een lap filodeeg met gesmolten boter, leg deze in de springvorm.
Herhaal dit 4 keer.

Tip:

Erg lekker met chocoladesaus en slagroom.

Finse amandelkoekjes van speltdeeg.



Menugang: -
Keuken: -
Personen: -
Sterren: **
Bron: Gezond Leven

Ingrediënten

1 tl amandelextract
375 g bloem, spelt-
225 g boter, room-,
zacht
1 ei
100 g suiker, riet- of
basterd-
1 snf zout

Voor de garnering:

150 g amandelen,
fijngehakte
3 eieren, losgeklopte
100 g suiker, riet-

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.

Deze lichte en knapperige koekjes met noten is een traditionele lekkernij in Finland. Maar in Nederland smaken ze net zo lekker!

Verwarm de oven voor op 180°C.
Maak het deeg door de boter en de rietsuiker op te kloppen tot een glad mengsel.
Klop hier 1 ei en het amandelextract door.
Voeg hier de speltbloem en het zout aan toe.
Knead dit tot een soepel deeg.
Rol stukjes deeg uit tot rolletjes van ongeveer 1 cm. dikte en 5 cm. lang.
Haal ieder rolletje door het losgeklopte ei, daarna door de rietsuiker en rol ze dan even door de fijngehakte amandelen.
Leg de rolletjes 2-3 cm. uit elkaar op een niet-ingevette bakplaat.
Bak de koekjes af in 9-10 min.
Laat ze eerst even een paar min. afkoelen, voordat je ze op een rooster legt om verder af te koelen.

Tip:

Deze koekjes kun je gemakkelijk bewaren in een luchtdicht afgesloten trommel of diepvriesdoos.

Fleurons.



Menugang: Voorgerecht
Keuken: Franse
Stuks: 15-18
Sterren: ***
Bron: Cas Spijkers

Ingrediënten

Voor het luchtige pie- deeg:

100 g bloem
75 g boter, harde
2 g zout
½ dl water, ijskoud

òf:

6 pl bladerdeeg,
diepvries

Voor het bestrijken:

½ ei
1 el melk

Bereiding.

Zeef de bloem.

Verdeel de koude harde boter met 2 messen in kleine stukjes, ter grootte van bruine bonen. Doe ¾ deel van de gezeefde bloem, boter en zout in een kom (houd ¼ deel van de bloem achter om later bij het rollen te gebruiken). Kneed de inhoud van de kom tot een kruimelige massa is verkregen.

Voeg het ijskoude water toe aan de kruimelige massa.

Kneed de kruimige massa tot een samenhangend, iets vochtig deeg is verkregen. Bestuif het deeg met bloem.

Rol het deeg op een met bloem bestoven werkvlak, onder nu en dan keren en bestuiven, luchtig uit tot een dunne rechthoekige elastische deeglap is verkregen.

Vouw de lap in drieën.

Draai de lap een kwart slag.

Rol de lap opnieuw gelijkmatig uit.

Herhaal deze handeling nog tweemaal (een zgn. toer geven).

Laat het deeg afgedekt op een koude plaats tenminste ½ uur rusten.

Geef het deeg na het rusten weer een toer (uitrollen, draaien, driemaal).

Laat het deeg nogmaals ½ uur rusten.

Verwarm de oven voor op 220°C.

Rol het deeg uit tot een lap van ± ½ cm dik.

Steek uit de lap deeg met een speciale fleuron-uitsteekvorm of met behulp van een ronde uitsteekvorm brede halve maantjes.

Leg de stukjes deeg op een nat bakblik.

Laat de stukjes deeg op een koele plaats opstijven.

Klop de ei los met de melk

Bestrijk de stukjes deeg met het losgeklopte ei (zorg dat er geen ei langs de kanten druipt).

Schuif het bakblik iets onder het midden in een hete oven (± 220°C).

Bak de fleurons in ± 20 min. gaar en bruin.

Zet de oven uit, maar open de oven het eerste kwartier niet.

Tip:

Geef de fleurons bijvoorbeeld als garnering bij een warme vleeschotel of bij een ragoût.

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

Gevulde pangsitblaadjes (magnetron).



Menugang: Voorgerecht
Keuken: -
Stuks: 20
Sterren: **
Bron: -

Ingrediënten

100 g broccoliroosjes
50 g garnalen
5 pangsit-velletjes
(diepvries)

Voor de saus:

25 g bloem
25 g boter
2½ dl bouillon, kruiden-
1 mp gember
1-2 tl kerriepoeder
1 ui, lente-

Bereiding.

Maak de broccoli schoon.
Verwarm de roosjes in een ovenvaste schaal met 1 el water (afgedekt) 2-3 min. op 600 watt.

De saus:

Maak het lente-uitje schoon.
Snijd het lente-uitje in ringen.
Verwarm de boter in een glazen litermaat (onafgedekt) 1 min. op 600 watt.
Scheep de ui, kerrie- en gemberpoeder door de boter.
Verwarm het mengsel (onafgedekt) 1 min. op 600 watt.
Klop de saus eerst met een houten lepel en vervolgens met een garde glad.
Snijd de pangsit-vellen in vieren.
Dompel elk vierkantje onder in water.
Verdeel de broccoli en de garnalen over de pangsit-velletjes.
Vorm de velletjes tot buideltjes.
Zet de buideltjes op een met bakpapier bekleed ovenvast bord.
Verwarm de buideltjes (afgedekt) 2-3 min. op 420 watt.
Schenk een lepel saus over de pangsit-buideltjes.
Serveer de buideltjes direct.

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

Gevulde speculaas (airfryer).



Menugang: -
Keuken: -
Personen: -
Sterren: **
Bron: Louisa Bussink

Ingrediënten

- amandelen (decoratie)
1 pk amandelspijs
10 g bakpoeder
200 g bloem
150 g boter, room-
2 eieren
20 g kruiden, speculaas-
2 el melk
125 g suiker, riet-
1 mp 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.

Zeef de bloem, bakpoeder, rietsuiker, speculaaskruiden en een mespunt zout boven een kom. Snijd de boter in kleine blokjes en voeg samen met de melk aan het bloemmengsel toe. Meng het met de hand tot een mooi speculaasdeeg.

Als je een keukenmachine hebt, kun je deze het werk laten doen.

Rol het deeg in plastic folie en laat het 30 min. rusten.

Meng de eieren met een eetlepel water.

Houd een klein gedeelte achter voor het afwerken van de speculaas.

Kneed het eimengsel door het amandelspijs.

Verdeel het speculaasdeeg in twee gelijke stukken en rol deze uit ter grootte van de bakaccessoire.

Vet het bakblik in met wat olie en leg de eerste plak speculaasdeeg erin.

Druk het spijs in de vorm en dek af met de tweede laag speculaasdeeg.

Druk het geheel goed aan, garneer met de amandelen en smeer in met het overgebleven eimengsel.

Bak de gevulde speculaas in 45 min. af op 150°C in de airfryer.



Gezonde kruidnoten.



Menugang: -
Keuken: -
Personen: -
Sterren: **
Bron: Hoeve Ravenstein

Ingrediënten

1 tl bakpoeder
75 g boter, room-,
ongezouten
150 g
havermoutvlokken
6 tl kruiden, speculaas-
2 el melk, (rijst-)
60 g suiker,
kokosbloesem-
¼ tl zout, zee-

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.

Vermaal de havermoutvlokken in de keukenmachine tot meel.
Smelt intussen de boter in een pannetje.
Los de kokosbloesemuiker erin op.
Meng de vermalen havermout in een ruime kom met bakpoeder, zout en de speculaaskruiden.
Giet dan de gesmolten botermassa en de melk erbij.
Kneed met de hand tot een soepel deeg.
Maak er een dikke plak van.
Verpak dit in plasticfolie en leg minimaal 30 min. in de koelkast.
Verwarm de oven voor op 170°C.
Haal de deegplak uit de koelkast.
Bekleed de bakplaat met bakpapier.
Draai kleine balletjes van het deeg en druk ze plat op de bakplaat.
Bak de kruidnootjes ongeveer 15 min. tot de onderkant van de nootjes bruin kleurt.
Laat de kruidnootjes afkoelen op een bord, niet op de bakplaat.

Tips:

Heb je geen keukenmachine? gebruik dan speltmeel in plaats van havermoutvlokken.
Gebruik i.p.v. roomboter eens (ontgeurde) kokosolie.

Glutenvrije pepernoten.



Menugang: -
Keuken: -
Personen: -
Sterren: **
Bron: Ralph Moorman

Ingrediënten

4 el amandelmelk
1 ael bakpoeder
150 g boter (op kamertemperatuur)
250 g broodmix, wit
1 eierdooier
10 g kruiden, speculaas-
125 g suiker, basterd-,
bruine
1 snf 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 160°C.
Meng de droge ingrediënten (zout, bakpoeder, speculaaskruiden, basterdsuiker en broodmix). Kneed de boter en de eierdooier hier goed doorheen.
Voeg een beetje amandelmelk toe aan het deeg tot het soepel is.
Bekleed de bakplaat met bakpapier.
Maak van het deeg kleine balletjes, leg ze op de bakplaat en druk ze iets plat.
Bak ze in de oven in 15 min. gaar en lichtbruin.
Pas op: langer doorbakken zorgt voor de vorming van acrylamides!

Tips:

Gebruik bij voorkeur wijnsteenzuur bakpoeder.

Glutenvrije tomatentaart met ricotta (airfryer).



Menugang: Hapjes, tussendoortjes
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ****
Bron: János Coulembier

Ingrediënten

1 vel bladerdeeg,
glutenvrije
1 hv bladpeterselie,
verse, fijn gehakt
1 citroen
1 ei, opgeklopt
250 g kaas, Ricotta-
- kerstomaatjes,
gekleurde, in de helft
gesneden
- muntblaadjes, verse
2 el olie, olijf-
- peper
2 uitjes, lente-,
fijngenhakt
- zout
- zout, zee-

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 220°C of gebruik de airfryer (die warm je voor op 4 min. op 200°C. Voor de oven --> Leg een bakmatje op de schaal en rol het bladerdeeg uit op het matje. Voor de airfryer --> Leg het bladerdeeg op een bakpapiertje op het pizzarooster van de airfryer op een bakpapiertje (je moet het deeg wat bijsnijden).

Snij met een mes op ongeveer 1 cm of een vinger dikte een klein randje in het deeg en smeer dat in met het opgeklopte ei.

Steek in het midden van het deeg met een vork wat gaatjes.

Bak het deeg ongeveer 20-25 min. in de oven of 15 min. in de airfryer.

Meng intussen, in een kom de ricotta en ¼ tl zout en peper.

Rasp de schil van de citroen en pers ongeveer 2 tl sap.

Doe er de fijn gesneden lente-uitjes en peterselie bij en roer goed onder elkaar . Smeer de ricotta op het afgekoelde deeg.

Leg de halve tomaten op de ricotta; besprenkel ze met olie en bestrooi ze met munt, zeezout en vers gemalen peper.

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

Hartige croissants.



Menugang: Brunch-,
lunchgerecht
Keuken: -
Stuks: 6
Sterren: ***
Bron: Tante Fanny

Ingrediënten

100 g crème fraîche,
met kruiden
1 rl croissantdeeg
(Tante Fanny - 360 g)
1 ei
200 g ham of spek, in
blokjes
- kaas, geraspte

Bereiding.

Haal het croissantdeeg 5 min. voor bereiding uit de koelkast.
Verwarm de oven voor: elektrische oven 170°C, heteluchtoven 160°C.
Snijd het deeg langs de kartelranden los.
Snijd de driehoeken 2 cm in aan de onderkant (korte zijde). Dan laten ze zich beter rollen.
Meng de crème fraîche met de blokjes ham of spek.
Verdeel het mengsel over de 6 croissants, iets onder het midden van de driehoek.
Rol de croissants op en buig ze in een gebogen vorm.
Leg ze met het bakpapier op de bakplaat.
Bestrijk ze met het geklopte ei en strooi de kaas er overheen.
Bak de croissants in het midden van de oven in ca. 15-20 min. goudbruin.

Tips:

Bestrooi de croissants eens met sesamzaad, pompoen- of pijnboompitten.
Vervang de ham of spek eens door gehakt met olijven.

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

Kaneelbroodjes (airfryer).



Menugang: Hapje,
brunch-, ontbijtgerecht
Keuken: -
Personen: -
Sterren: **
Bron: Martin Senders

Ingrediënten

320 g bloem
40 g boter
1 ei
1 zk gist, gedroogde (à
7 g)
125 ml melk, lauwe
30 g suiker
1 zk suiker, vanille-
1 snf zout

Vulling:

2 tl kaneelpoeder
1 ei
100 g suiker, baster-
- suiker, poeder-

Bereiding.

Maak van de ingrediënten van het deeg een zoet brood deeg.
Mocht je een keukenmachine hebben kan dit makkelijk met de deeghaak.
Laat dit deeg 1 uur rijzen.
Meng de suiker met de kaneel.
Klop het ei los.
Rol de deegplak uit tot ongeveer grote A4 en maak deze een beetje vochtig.
Verdeel de kaneelsuiker over de deegplak en rol deze op.
Het uiteinde even insmeren met ei, zodat deze plakt.
Snijd er met een dun mes plakken van 2 cm. dik van en leg deze in papieren muffinvormpjes.
Smeer de broodjes in en bak ze in je Airfryer 15 min. 150°C.

Tips:

Voeg gerust eens amandelen toe.
Strijk ze eens met pindakaas in.
Lekker bij de koffie.

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

Kerstboom jamrolletjes.



Menugang: Brunch-,
ontbijtgerecht
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Danerolles

Ingrediënten

- aalbessen, ter
decoratie
2 blk Danerolles
Croissants Classic
2 x 6 el jam
- suiker, poeder-, ter
decoratie

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 180°C / 200°C.
Open het 1ste blikje en rol de deegrol uit op je
keukenblad.
Druk de snijlijnen dicht en smeer de 6 el jam uit
over het deeg.
Rol het deeg op en snijd het deeg in 6 kleine
rolletjes.
Herhaal deze stappen ook voor het 2de blikje.
Plaats de rolletjes op een ovenplaat met
bakpapier.
Gebruik 10 rolletjes voor de boom en 2 voor de
stam.
Bak de boom in 20 min. goudbruin.
Garneer met wat poedersuiker en aalbessen.

Kerstcake.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: -
Sterren: **
Bron:
Mascha Hoogenboom

Ingrediënten

Benodigd voor een
cakevorm van 2 liter
inhoud:

125 g bloem
- boter (om in te vetten)
250 g boter
5 eieren
100 g krenten
35 g kruiden, koek-
125 g meel, bak-,
zelfrijzend
25 g oranjesnippers
100 g rozijnen
2 dl rum
300 g suiker, basterd-,
bruine
25 g sukade
- zout

Bereiding.

*Cake bakken vindt men moeilijk.
Aan de buitenkant kan hij er prachtig uitzien,
terwijl de binnenkant nog ongaar en klef is.
Het resultaat hangt af van de temperatuur en
de gaartijd.
Zet de oven niet te hoog.
Laat de cake een wat langere tijd garen.
Dan heb je gegarandeerd een goede cake waar
je mooie plakken van kunt snijden.*

Verwarm de oven voor op 150°C.
Vet de cakevorm in.
Week de rozijnen, de krenten, de sukade en de
oranjesnippers in de rum.
Zeef de bloem.
Klop de boter met de suiker en de eieren tot
een crème.
Meng de bloem en zelfrijzend bakmeel door de
crème.
Laat de vruchten uitlekken en drogen.
Roer de vruchten door het deeg.
Breng het deeg op smaak met de koekkruiden
en een snufje zout.
Schep het deeg in de cakevorm.
Bak de cake in de oven in 1½ uur af.

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

Kersthaasje met bacon in bladerdeeg.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: *****
Bron: Urkerrecepten.nl

Ingrediënten

100 g bacon,
dungseden
4 pl bladerdeeg
- mosterd, Franse
- room, koffie-
2 varkenshaasjes (ca.
175 g/st)

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.

De varkenshaasjes vooral niet zouten, want de bacon maakt het pittig genoeg.
Braad de varkenshaasjes rondom aan.
Laat de varkenshaasjes afkoelen.
Smeer de varkenshaasjes in met Franse mosterd.
Bekleed de varkenshaasjes met de plakjes bacon.
Wikkel de varkenshaasjes in de uitgerolde plakken bladerdeeg (2 st).
Maak de uiteinden van het bladerdeeg nat met water.
Druk de randen van het bladerdeeg goed aan.
Snijd eventueel overtollig bladerdeeg af.
Verwarm de oven voor tot 200°C.
Vet de bakplaat in.
Bestrijk de bladerdeegpakjes met koffieroom.
Bak de varkenshaasjes met de sluitrand naar beneden in ca. 25 min. goudbruin.

Kerststol I.



Menugang: Ontbijt-,
lunchrecept
Keuken: -
Stuks: 1
Sterren: **
Bron: Lekturama

Ingrediënten

50 g amandelen, grof
gehakt
300 g amandelspijs
525 g bloem, patent-
75 g boter, room-
2 el citroenrasp
1 ei
35 g gist, verse
100 g krenten
3 dl melk, lauwwarm
50 g suiker, poeder-
150 g rozijnen
25 g sinaasappel-
snippers
50 g suiker, basterd-,
witte
50 g sukadesnippers
1 el zout

Bereiding.

Los de gist met de basterdsuiker op in de lauwwarme melk.
Houd 25 g van de bloem apart.
Zeef de rest van de boem in een kom.
Maak in het midden van de bloem een kuiltje.
Giet hier voorzichtig de helft van de lauwe melk in.
Klop het ei los en houd de helft apart.
Voeg de andere helft van het ei bij de bloem in de kom.
Vermeng de vloeistof nu beetje bij beetje met de omringende bloem.
Giet er de rest van de melk bij.
Kneed de ingrediënten, vanuit het midden werkend, tot een glad deeg.
Maak hierbij gebruik van de keukenmachine of mixer met kneedhaken of doe het met de hand.
Smelt 50 g van de roomboter zonder deze erg heet te laten worden.
Kneed de gesmolten boter met het zout en de citroenrasp door het deeg.
Kneed alles goed door elkaar tot een elastisch deeg ontstaat, dat niet meer kleeft.
Dek het deeg af met een vochtige doek en laat het op een warme plaats $\frac{3}{4}$ uur rijzen.
Was de rozijnen en krenten en droog ze met keukenpapier of in een doek.
Vermeng ze met de sukadesnippers, de gehakte amandelen en de sinaasappelsnippers.
Bestrijk het midden van de bakplaat met boter.
Bestuif een deel van het werkvlak dun met bloem.
Kneed hierop het gerezen deeg opnieuw goed door, tot het elastisch is geworden.
Maak een staaf van de amandelspijs.
Rol het deeg uit tot een dikke lap.
Verdeel daar de vulling met rozijnen over en rol de lap losjes op.
Kneed het deeg met de handen door tot de vulling gelijkmatig over het deeg is verdeeld.
Rol het deeg dan uit tot een ovale lap van 3 cm dikte.
Sla aan de bovenzijde 5 cm naar binnen dubbel en druk met de deegroller even achter het midden van de lap een verdieping in het deeg.
Leg daar de staaf amandelspijs in.
Klap de deeg-lap bijna dubbel.
Breng de deeg-lap over op de bakplaat en vorm het deeg met bebloemde handen nog wat bij.
Laat het onder een vochtige doek op een lauwwarme plaats nog $\frac{3}{4}$ uur narijzen.
Verwarm dan de oven voor op 210°C (gasstand 4-5).
Bestrijk het deeg met het apart gezette ei.
Schuif de bakplaat vlak onder het midden van de oven.

Bereidingstijd: 35 min.
Rijstijd: 1¼ - 1¾ uur
Grill-/oventijd: 30-40 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

Bak het brood in ruim ½ uur gaar.
Controleer of het brood gaar is; het klinkt dan hol als er tegen wordt getikt.
Strijk de rest van de boter op het brood.
Stuif daar dik poedersuiker op.
Laat de gevulde stol op een rooster koud worden.

Tip:

Garneer de stol, als deze met de kerstdagen zal worden aangesneden, met een rood lint met strik en een paar takjes dennengroen of hulst.

Kerststol II.



Menugang: Ontbijt-,
lunchrecept
Keuken: -
Stuks: 1
Sterren: **
Bron: Super de Boer

Ingrediënten

100 g amandelen,
blanke
100 g boter, room-
400 g bloem
1 citroen
2 eieren
7 g gist, gedroogde gist
(dr. Oetker)
1 tl kaneel
150 g krenten
50 ml melk
100 ml melk, warme
150 g rozijnen
3 el suiker
1 tl zout

Bereiding.

Los de gist op in 50 ml warme melk en laat dit ca. 10 min. staan tot het schuimig wordt.
Was de citroen en rasp de schil.
Smelt de roomboter.
Meng in een kom de bloem met zout, suiker, kaneel en de citroenrasp.
Maak in het midden van het bloemmengsel een kuiltje, breek hierin 1 ei en voeg het gistmengsel, 50 ml melk en de gesmolten boter toe.
Meng dit tot een elastisch deeg.
Bestuif een werkvlak en de handen met bloem.
Kneed het deeg, totdat het niet meer aan de handen plakt.
Laat het deeg, afgedekt met een lichtvochtige schone theedoek, op een warme plaats ca. 45 min. rijzen.
Laat krenten en rozijnen in heet water ca. 5 min. wellen, laat ze uitlekken en dep ze droog.
Hak de blanke amandelen grof.
Klop 1 ei los en meng deze met een vork door het amandelspijs.
Vorm van het spijs een rolletje van ca. 20 cm lang.
Druk het deeg uit en verdeel de amandelen, krenten en rozijnen erover.
Kneed het deeg nogmaals.
Maak van het deeg een ovaal brood en leg deze op een ingevette bakplaat.
Leg de amandelrol in de lengte op het deeg (deze moet iets korter zijn dan het deeg) en vouw het deeg dicht.
Bedek het deeg met een lichtvochtige theedoek en laat het deeg weer ca. 45 min. rijzen.
Verwarm de oven voor op 235°C (hetelucht 220°C).
Smelt 25g roomboter en bestrijk hiermee de bovenkant van het deeg.
Bak het brood in het midden van de oven in ca. 25 min. gaar, zet de oven uit en laat het brood nog ca. 5 min, in de oven staan.
Laat het brood op een rooster verder afkoelen.
Bestrooi de kerststol royaal met poedersuiker.

71

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

Kleine saucijzenbroodjes.



Menugang: Hapje, voorgerecht
Keuken: -
Personen: 12
Sterren: **
Bron: Ruud 's Kook-schrift

Ingrediënten

Voor het deeg:

100 g bloem
75 g boter
½ dl water
2 g zout

òf:

5 pl bladerdeeg,
diepvries-

Voor de vulling:

½ ei
125 g gehakt
- nootmuskaat
- peper
- zout

Bereiding.

Zeef de bloem.

Verdeel de koude harde boter met 2 messen in kleine stukjes, ter grootte van bruine bonen. Doe ¾ deel van de gezeefde bloem, boter en zout in een kom (houd ¼ deel van de bloem achter om later bij het rollen te gebruiken).

Kneed de inhoud van de kom tot een kruimelige massa is verkregen.

Voeg het ijskoude water toe aan de kruimelige massa.

Kneed de kruimige massa tot een samenhangend, iets vochtig deeg is verkregen. Bestuif het deeg met bloem.

Rol het deeg op een met bloem bestoven werkvlak, onder nu en dan keren en bestuiven, luchtig uit tot een dunne rechthoekige elastische lap deeg is verkregen.

Vouw de lap in drieën.

Draai de lap een kwart slag.

Rol de lap opnieuw gelijkmatig uit.

Herhaal deze handeling nog tweemaal (een zgn. toer geven).

Laat het deeg afgedekt op een koude plaats minstens ½ uur rusten.

Geef het deeg na het rusten weer een toer (uitrollen, draaien, driemaal).

Laat het deeg nogmaals ½ uur rusten.

Verwarm de oven voor op 220°C.

Rol het deeg uit tot een lap van ± 8 x ± 50 cm.

Meng het gehakt met peper, zout en nootmuskaat en maak er een rol van ± 50 cm lengte van.

Leg de gehaktrol op het deeg.

Maak de lap deeg aan één van de lange zijden nat en sla hem dubbel.

Druk de randen stevig op elkaar.

Snijd de rol in stukjes van ± 4 cm lengte.

Leg de stukjes op een natgemaakt bakblik en bestrijk ze met losgeklopt ei.

Schuif het bakblik iets onder het midden in een hete oven (± 220°C).

Laat de saucijzenbroodjes in ± 30 min. gaar en lichtbruin worden.

Serveer de broodjes warm op een verwarmde schaal, die met een servetje is bedekt.

Tip:

Verwerk het diepvriesbladerdeeg direct na het ontdooien.

Leg bij het gebruik van diepvriesbladerdeeg op ieder deegplakje 10 cm van de gehaktrol, sla de plakjes dubbel en halveer de broodjes daarna.

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

Krokante frambozentorentjes.



Menugang: Nagerecht
Keuken: Nederlandse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Toprecepten.nl

Ingrediënten

50 g amandelen, grof gehakt
125 g bloem, patent-
75 g boter
½ tl kaneelpoeder
100 g suiker, basterd-, witte
100 g suiker, basterd-, bruine
1-2 el water, koud

Voor de vulling:

200 ml crème fraîche
200 g frambozen

Bereiding.

Bekleed een bakplaat met bakpapier.
Verwarm de oven voor op 170°C.
Roer de boter zacht met de suiker.
Voeg bloem, water en kaneel toe aan de boter.
Kneed het mengsel tot een soepel deeg.
Voeg amandelen toe aan het deeg.
Kneed de amandelen door het deeg.
Schep met 2 theelepels 12 kleine hoopjes deeg met een tussenruimte van minstens 5 cm op de bakplaat.
Druk de bergjes deeg iets plat.
Bak de koekjes in het midden van de oven in ca. 5-6 min. gaar.
Laat de koekjes iets afkoelen.
Neem de koekjes met een pannenkoekenmes van de plaat.
Leg de koekjes plat neer om ze verder af te laten koelen.
Zet op ieder bord een krokant koekje.
Klop de crème fraîche los.
Schep een beetje crème fraîche op de koekjes.
Leg op de crème fraîche frambozen.
Dek de frambozen af met een volgend koekje, crème fraîche, frambozen en sluit af met een koekje.
Garneer tenslotte met een toefje crème fraîche en een framboos.

Tips:

Zet de frambozentorentjes op een schaal en strooi er poedersuiker omheen.

Geschikt voor kleurstoffen- en nachtschade-allergie, NIET geschikt voor noten-, gluten- en koemelkallergie.

Wijntip - Probeer hier een Moscato d'Asti of een rosé d'Anjou.

Bereidingstijd: 25 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 598
Eiwit: 8 g
Koolhydraten: 74 g
w/v suikers: - g

Natrium: - mg
Vet: 30 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Kruidkoek.



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

Ingrediënten

- amandel essence, paar druppeltjes
200 g amandelmeel
45 g amandelschaafsel
16 g bakpoeder
125 g boter, zachte
- boter, voor de bakvorm
3 eieren, grote
½ tl gemberpoeder
2 tl kaneel, gemalen
½ tl kardamom
¼ tl koreanderpoeder
½ tl kruidnagel, gemalen
100 ml melk, soja-
½ tl nootmuskaat, gemalen
- peper, witte, snuffje
1 tl sinaasappelschil, schaaftsel
- vanille essence, paar druppeltjes
¼ tl zoetstof, vloeibare

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 175°C.
Meng in een grote kom het amandelmeel met de zoetstof, de specerijen, bakpoeder en zachte boter.
Roer de melk door het amandelmeelmengsel tot een cakebeslag.
Mix in een andere kom de eieren.
Mix alles door elkaar.
Vet de tulbandvorm in.
Bestrooi de ingevette bakvorm met amandelschaafsel.
Schep het beslag in de bakvorm.
Bak de kruidkoek 45 min. in het midden van de oven.
Snijd de kruidkoek in 12 punten.

Tips:

De taart zal niet zo mooi donkerbruin zijn als we van echte kruidkoek gewend zijn, omdat we geen bruine (basterd)suiker in deze taart doen. Desgewenst kan je er ook nog wat fijngehakte walnoten door doen.
In plaats van al de specerijen, kan je ook kant en klare koek-/speculaaskruiden (15 g) gebruiken.

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

Kruidnootjes I.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: MenuOpMaat.nl

Ingrediënten

- boter, voor het invetten van de bakplaat
200 g boter, room-, koude
½ tl gemberpoeder
2 atl kaneel
½ tl kardemom, gemalen
1 atl kruidnagel, gemalen
500 g meel, bak-, zelfrijzend-
8 el melk
1 atl nootmuskaat, gemalen
1 mp peper, witte, gemalen
250 g suiker, basterd-, bruine
1 snf zout

Bereiding.

Het beste kruidnotendeeg maak je met de foodprocessor.
Meng in de kom alle droge ingrediënten goed. Snijd vervolgens de boter snel in dunne stukjes. Voeg de boter samen met de melk toe aan het meelmengsel.
Laat de foodprocessor met behulp van de pulse knop elke keer een aantal sec. draaien en laat de ingrediënten dan weer naar beneden in de kom vallen.
Ga zolang door totdat alles nét een samenhangend geheel begint te vormen. Ga niet langer door, aangezien te lang gekneet deeg minder brosse pepernoten oplevert. Stort het deeg op het werkvlak en vorm er een grote bal van.
Leg de bal goed afgedekt in de koelkast. Het is het beste om het deeg eerst een etmaal te laten rusten.
Dan trekken de smaken van de specerijen lekker door.
Noodzakelijk is dit echter niet.
Beboter één of meerdere bakplaten en neem het deeg uit de koelkast.
Vorm er kleine, allemaal even grote balletjes van (±1,5 cm in doorsnede).
Leg de balletjes op de bakplaat.
Houd er rekening mee, dat de pepernoten in de oven nog gaan rijzen.
Leg ze dus niet te dicht naast elkaar.
Bak de pepernoten in een voorverwarmde (liefst conventionele) oven van ±160°C gaar, maar niet bruin.
Dat duurt zo'n 20 à 25 min.
Schep ze voorzichtig van de bakplaat en laat ze afkoelen.
Ze komen nog enigszins zacht uit de oven, maar tijdens het afkoelen worden ze lekker bros.

Tips:

Heb je geen foodprocessor, dan kun je het kruidnotendeeg ook op de hand maken. Het is belangrijk dat tijdens het kneden het deeg zo weinig mogelijk bewerkt wordt en dat het koel blijft. Werk dus met koude handen en gebruik zo veel mogelijk alleen je vingertoppen.
In een goed afgesloten koektrommel kun je de kruidnootjes nog minstens een week bewaren.

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

Mangobeignets.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Stuks: 20
Sterren: ***
Bron: Astrid Veltman

Ingrediënten

- kaneelpoeder
4 mango's
- olie, zonnebloem-

Beslag:

200 g bakmeel,
zelfrijzend
2 eieren
50 g maïzena
150 ml melk (of
koolzuurhoudend
water) 1 tl suiker
1 mp 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.

Schil de mango's en snijd ze rond de pit in 5 dikke plakken.
Bestrooi de plakken licht met kaneelpoeder.
Meng het zelfrijzend bakmeel en de maïzena samen met het zout, de eieren, de suiker en de melk tot een glad beslag.
Verwarm een goede laag olie in een hoge pan tot 180°C.
Haal de plakken mango door het beslag en laat teveel beslag er aflopen.
Bak de beignets in de olie.
Schep de beignets uit op keukenpapier om uit te laten lekken.
Bestrooi de beignets eventueel met poedersuiker.

Tips:

Als je een lekker knapperig korstje wilt, gebruik dan ijskoud en koolzuurhoudend water om je beignetbeslag te maken (door het ijskoude beslag in combinatie met de hete olie waar je de beignets in bakt krijg je een lekker krokant korstje).
Wil je een mooi bruin kleurtje, dan kun je beter melk gebruiken.
Zorg dat het product wat je wil frituren goed droog is anders gaat de olie heel erg spatten.
Frituur kleine hoeveelheden tegelijk, zodat de olie niet te snel afkoelt.

Muffin appeltaartjes met chocolade .



Menugang: -
Keuken: -
Stuks: 14
Sterren: ***
Bron: Koopmans.com

Ingrediënten

1 kg appels (Goudreinet
of Elstar)
100 g chocolade, puur,
in kleine stukjes
1 ei
2-3 el kaneel
1 pk Koopmans
Appeltaart
175 g roomboter of
margarine
50 g suiker

Bereidingstijd: 40 min.
Grill-/oventijd: 60 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.

Elektrische oven: 180°C
Heteluchtoven: 165°C

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor.

Roer de boter zacht in een beslagkom en voeg de mix en 2/3 van het losgeklopte ei toe.

Bekleed 14 muffinvormpjes met het appeltaartdeeg.

Schil de appels, verwijder de klokhuizen en snijd de appels in blokjes.

Meng de appelblokjes met de suiker, kaneel en chocolade.

Vul de vormpjes met het appelmengsel en druk dit aan.

Bak de appelmuffins in circa 60-75 min. gaar en goudbruin.

Laat ze iets afkoelen voor je ze serveert.

De appeltaart muffins zijn zowel warm als koud lekker.

Nonnevotten I.



Menugang: Gebak
Keuken: Nederlandse,
Limburgse
Stuks: 20
Sterren: ***
Bron: Wijnerij.web-
log.nl

Ingrediënten

500 g bloem
100 g boter òf
margarine
1 ei
50 g gist
200 g melk, lauwe
- olie, frituur-
25 g suiker
- suiker, poeder-
10 g 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.

Los de gist op in een beetje lauwarme melk.
Meng bloem, melk, suiker, ei met het
gismengsel.
Kneed het gismengsel tot een soepel deeg.
Voeg boter en zout toe aan het gismengsel.
Kneed het gismengsel tot een geheel.
Laat het deeg onder een doek gedurende 40
min. rijzen.
Sla het deeg plat slaan totdat er een soort
"pannenkoek" ontstaat.
Vouw de deegpannenkoek dubbel.
Laat de deegpannenkoek opnieuw 15 min.
rijzen.
Sla het deeg opnieuw plat slaan.
Snij repen uit het deeg van ongeveer 30
centimeter.
Rol de repen rond.
Mond een knoop of strik in de repen.
Laat de ongebakken nonnevotten ongeveer 10
min. narijzen op een met bloem bestoven
keukendoek.
Frituur de nonnevotten in hete (frituur)olie
van 180°C.
Bestrooi de gefrituurde nonnevotten rijkelijk
met suiker en poedersuiker.

Tip:

Carnavalisten eten nonnevotten vaak als
tussendoortje, want het gebak is tamelijk vet
en zou de invloed van alcohol bij opname in het
bloed temperen.
Bij een kop koffie is deze lekkernij natuurlijk
ook niet te versmaden en wat te denken bij een
mooie, edelzoete dessertwijn, zoals een Muscat
de Lunel ?
De naam 'Nonnevot' zou ik dan wel willen
omdopen tot 'Derrière d'une Religieuse'!

Nonnenvotten II.



Menugang: Gebak
Keuken: Limburgse
Stuks: 12
Sterren: ***
Bron: Recepten uit Limburg

Ingrediënten

250 g bloem
65 g boter
12 g gist
125 ml melk
- olie, frituur-
20 g suiker, witte
basterd-
- suiker
- 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.

Zeef de bloem met het zout en suiker in een kom en maak in het midden een kuiltje. Los de gist op in de lauwwarme melk en giet dit mengsel in het kuiltje. Smelt de boter, maar laat deze niet te warm worden. Giet de boter in het kuiltje en kneed alle tot een soepel deeg. Laat dat 1 uur rijzen. Kneed het deeg na het rijzen nog eens goed door. Maak dunne rolletjes van het deeg en leg daarin een knoop. Bak de nonnenvotten in het frituurvet (180°C) goudbruin. Wentel ze, wanneer ze nog warm zijn, door de suiker. Eet ze koud of warm.

Paasbroodjes met abrikozen en rozijntjes.



Menugang: Gebak,
tussendoortje
Keuken: -
Stuks: 10
Sterren: ***
Bron: Jumbo

Ingrediënten:

125 g abrikozen,
gedroogde
400 g bloem
50 g boter, room-
1 citroen
1 ei
10½ g gist, gedroogde
200 ml melk
125 g rozijnen, blanke
125 g rozijnen, donkere
20 g suiker, basterd-,
witte
75 g suiker, poeder-
1½ el water
8 g zout

Benodigd:

1 bakpapier
1 mixer met deeghaken
1 rasp
1 springvorm (ø 24 cm)

Bereiding.

Bereid de vulling enkele uren en het liefst 1 dag van tevoren voor.

Doe de rozijnen en de abrikozen in een kom en giet er water bij tot alles onderstaat.

Laat dit 15 min. staan en giet de vruchten vervolgens af.

Laat ze in een vergiet enkele uren tot een dag staan.

Rasp ¼ van de gele schil van de citroen.

Meng in een kom de bloem, de gist, de boter, de basterdsuiker, het zout, de citroenrasp, het ei en de melk met de mixer tot een soepel deeg. Knead het dan met de mixer minimaal 10 min. door.

Het deeg is wat plakkerig, daarom gaat kneden het makkelijkst met de mixer.

Meng aan het eind van de kneedtijd de vulling door het deeg.

Dek het deeg af met vershoudfolie.

Laat het 1 uur rijzen op een warme plaats.

Bekleed intussen de bodem van de springvorm met op maat geknipt bakpapier en vet de rand in met boter.

Verdeel het deeg in 10 gelijke stukken en rol daar op een licht bebloemd werkblad bolletjes van.

Doe de bolletjes in de springvorm, waarbij je er 1 in het midden legt en 9 rondom.

Dek de vorm losjes af met vershoudfolie en laat het deeg nog 1 uur rijzen.

Verwarm de oven voor tot 200°C.

Haal het plastic van de vorm af en bak de broodjes 25-30 min., tot ze goudbruin zijn.

Meng de poedersuiker met 1-1½ el water tot een soepel en niet te dun glazuur en besprenkel met een lepel het iets afgekoeld brood hiermee.

Bereidingstijd: - min.

Grill-/oventijd: 25-30 min.

Wachttijd: 26 uur.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: 367

Eiwit: 8 g

Koolhydraten: 66 g

w/v suikers: 34 g

Natrium: - mg

Vet: 7 g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: 4 g

Vezels: 4 g

Groente: - g

Zout: 0,9 g

Pastechi karni - gehaktpasteitjes.



Menugang: Hapje
Keuken: Antiliaanse
Stuks: 20-25
Sterren: ***
Bron: Antilliaans-eten.nl

Ingrediënten

Voor de vulling:

500 g gehakt
1 el margarine
1 paprika, groene, kleine, fijngehakt
- peper, zwarte, naar smaak
½ peper, madame Jeanette, fijngehakt
2 el rozijnen
1 selderijstengel, fijngehakt
- sojasaus
1 ui, middelgrote, fijngehakt

Voor het deeg:

1 zk bakpoeder
500 g bloem, tarwe-
1 ei, geklutst
2 el olie
2 el suiker
200 ml water
1 tl zout

- frituurvet (om in te bakken)

Bereiding.

Maak de traditionele pastechi in twee delen: eerst de vulling en daarna het deeg. Frituur tenslotte de gevulde pasteitjes totdat ze goudkleurig en gaar zijn.

Smelt de boter in een grote koekenpan en voeg daarna alle ingrediënten met uitzondering van het vlees, toe.

Roer nu goed en regelmatig tot de ui en selderij zacht gebakken zijn.

Voeg daarna het vlees toe en bak het totdat het gaar is en het geheel goed gemengd is.

Doe alle ingrediënten, behalve het water, in een kom en meng alles goed met een lepel.

Voeg dan beetje bij beetje het water toe om een mooi deeg te krijgen (eventueel kun je iets meer toevoegen).

Kneed het deeg daarna ongeveer 5 min., totdat het soepel is.

Rol het deeg dan uit tot het ongeveer 3 mm dik is.

Steek daarna met een groot glas of kleine kom rondjes uit het deeg en vul die met een volle theelepel van de vulling.

Bestrijk dan de randjes van de cirkel met wat water en vouw het deeg dubbel.

Druk de randjes daarna goed aan met een vork. Frituur de pastechi dan in olie van ongeveer 175°C totdat ze goudkleurig 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

Pequeños de queso - kaassnack.



Menugang: Hapje
Keuken: Antiliaanse
Stuks: 50
Sterren: ***
Bron: Selamat Makan

Ingrediënten

Voor het deeg:

500 g bloem
2 eieren
5 el margarine
2 el olie
3 el vet, zacht
2 dl water
1 tl zout

Voor de vulling:

400 g kaas, belegen

- frituurvet (om in te bakken)

Bereiding.

Roer de olie, margarine en het vet met het zout romig.

Breek de eieren één voor één in een kom roer ze erbij.

Voeg 250 g bloem afwisselend met wat water toe.

Rol het deeg uit met zeer veel bloem (250 g) tot een grote lap van ½ cm dikte.

Ontdoe de kaas van korsten.

Snijd de kaas in plakken van ½ cm dikte.

Snijd de plakken in staafjes van 3 cm lang.

Snijd het deeg in repen van 1 cm breed.

Rol om ieder staafje kaas een reepje deeg als een hoorntje (let er op dat het deeg de kaas bedekt).

Laat het frituurvet heet worden.

Bak hierin en de pequeños gaar en lichtbruin.

Serveer de pequeños op een schaal of bord met een papieren servet.

Bereidingstijd: 80 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

Pizzarolletjes .



Menugang: Hapje, voorgerecht
Keuken: Italiaanse
Personen: 2
Sterren: **
Bron: Dorothy Spijker

Ingrediënten

1 blk deeg, pizza-, gekoeld
2 tn knoflook
2 el olie, olijf-
1 el oregano
1 paprika, rode, kleine
1 paprika, groene, kleine
1 dl tomatensaus, gekruide
3 uitjes, bos-

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 200°C.
Maak de paprika's schoon en snijd ze in kleine blokjes.
Snijd de bosuitjes in ringetjes en hak de teentjes knoflook fijn.
Rol het pizzadeeg uit en snijd het deeg in 2 stukken.
Strijk de tomatensaus over de plakken deeg uit, strooi er de paprika, de bosui, de knoflook en de oregano over.
Rol de stukken deeg vanaf de korte kant stevig op.
Vet een bakplaat in.
Snijd de pizzarollen in plakken van ± 1½ cm., leg de rolletjes op de bakplaat en bestrijk ze met de olie.
Bak de pizzarolletjes in de oven in ± 10 min. goudbruin.

Bereidingstijd: 30 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 470
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

Plaattaart met bietjes en geitenkaas.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Tante Fanny

Ingrediënten

200 g bieten, rode, gekookt, gesneden in plakjes (met een kaasschaaf)
1 rl bladerdeeg (Tante Fanny - 270 g)
1 tl citroenschil, onbespoten, geraspt
125 g crème fraîche
100 g kaas, geiten-, boeren, belegen, gebrokkeld
- peper, versgemalen
40 g rucola
2 tk tijm, verse, grof gehakt
1 ui, rode, in halve ringen
6 walnoten, in stukjes
- zout

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 220°C (boven en onder).
Bereid het deeg volgens beschrijving op de verpakking.
Rol het deeg met het meegerolde bakpapier direct op de bakplaat uit.
Vouw ca. 1 cm van het deeg naar binnen, zodat er een opstaande rand ontstaat.
Prik met een vork gaatjes in de bodem.
Meng de crème fraîche met de helft van de tijm, het zout, peper en citroenrasp in een kom.
Bestrijk dit mengsel over de bladerdeegbodem.
Leg eerst de ui en dan de plakjes rode biet op de taart.
Verdeel de kaas en de walnoten over de taart en breng op smaak met wat peper, zout en verse tijm.
Bak de plaattaart onderin de voorverwarmde oven in 20-25 min. goudbruin.
Verdeel voor het serveren wat rucola over de taart.

Tip:

Besprenkel de taart na het bakken nog even met een klein beetje walnotenolie.

Bereidingstijd: ca. 20 min.
Grill-/oventijd: 20-22 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

Ricotta-rozijnenballetjes.



Menugang: Hapje
Keuken: -
Stuks: 20
Sterren: **
Bron: Libelle

Ingrediënten

½ zk bakpoeder
125 g bloem
25 g boter
2 eieren
150 g kaas, ricotta-
1½ dl melk
- olie, frituur-
50 g rozijnen
1-2 el sinaasappelsap
1-2 el suiker
- zout

Bereiding.

Week de rozijnen ca. 20 min. in sinaasappelsap.
Breng de melk met de suiker, boter en 1 mp zout aan de kook.

Voeg de bloem en bakpoeder toe aan de melk.
Roer tot er een glad beslag ontstaat dat als een bal van de pan loslaat.

Haal de pan van het vuur.

Voeg de eieren een voor een toe aan het beslag.
Spatel de ricotta en rozijnen door het beslag.

Laat het mengsel in de koelkast 1 uur opstijven.
Maak van het mengsel met 2 kleine lepels ca. 20 balletjes.

Bak de balletjes in 2-4 min. goudgeel en gaar in de frituurolie (175°C).

Laat de balletjes op keukenpapier uitlekken.

Bereidingstijd: 80 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

Rozijnencake met Westmalle Trappist Dubbel.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Stuks: 1
Sterren: ***
Bron: Koken met bier

Ingrediënten

2 tl bakpoeder
400 g bloem of licht
volkorenmeel
175 g boter, room-
2 eieren
50 g kersen, geconfijte
1 el kruiden, koek-,
gemengde
250 g rozijnen
25 g sinaasappelschil,
geconfijte
175 g suiker, basterd-,
bruine
50 g sukade
33 cl Westmalle
Trappist Dubbel
1 mp zout

- room, slag-
- suiker, vanille-

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 180°C.
Vet een cakeblik in met wat boter.
Zeef de bloem of het meel.
Meng de bloem of het meel in een ruime
mengkom met het zout, bakpoeder, suiker en
koekkruiden.
Roer vervolgens de zachte roomboter erdoor.
Voeg de fijngesneden sukade, fijngehakte
geconfijte kersen en sinaasappelschil eraan
toe.
Klop de eieren los met het bier en meng het
door de massa.
Vul het ingevette cakeblik hiermee.
Bak de cake in ruim 1½-2 uur.
De cake is klaar als een ingestoken breinaald of
saté-pen er schoon uitkomt.
Eventueel kan er nog wat bier over de warme
cake worden gegoten.
Laat de cake afkoelen.
Snijd de cake in plakken en serveer met een
toefje slagroom vermengd met wat
vanillesuiker.



Bereidingstijd: 15-20 min.
Grill-/oventijd: 90-120 min.
Wachttijd: 30 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

Ruebli Torte - Zwitserse worteltaart.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: Zwitserse
Personen: -
Sterren: **
Bron: AllerHande 1997

Ingrediënten

75 g amandelen, blanke
175 g bakmeel,
zelfrijzend
1 tl bakpoeder
½ el bloem (om in te
vetten)
½ el bloem (om te
bestuiven)
150 g boter òf
margarine
3 eieren
1 tl koekkruiden
(Baukje)
1 sinaasappel
200 g suiker, basterd-,
lichtbruine
- poedersuiker
300 g worteltjes

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 175°C òf
gasovenstand 3.
Maal de amandelen fijn in de keukenmachine.
Boen de schil van sinaasappel onder koud
stromend water schoon.
Snijd met een citroentrekker of scherp mesje
enkele mooie slierten van de schil.
Leg de slierten schil in bakje met koud water.
Rasp de rest van de schil er dun af.
Pers een halve sinaasappel uit.
Maak de worteltjes schoon.
Rasp de worteltjes fijn in de keukenmachine.
Splits de eieren.
Bekleed de bodem van vorm met bakpapier.
Vet de vorm in.
Bestuif de vorm met bloem.
Klop in een kom de boter, basterdsuiker,
sinaasappelrasp en koekkruiden in ca. 5 min.
tot een romig mengsel.
Klop de dooiers één voor één door het romige
mengsel.
Klop 2 el sinaasappelsap door het mengsel.
Scheep het zelfrijzend bakmeel met bakpoeder
in gedeelten luchtig door het mengsel.
Klop in een andere kom de eiwitten stijf.
Scheep de amandelen en de geraspte wortel
door eiwitten.
Scheep het eiwitmengsel en het romig mengsel
door elkaar.
Scheep het beslag in de vorm.
Bak de taart ca. 45 min. in midden van oven.
Schakel de oven terugschakelen naar 150°C òf
gasovenstand 2.
Bak de taart in nog ca. 20 min. goudbruin en
gaar.
Laat de taart ca. 20 min. in oven af koelen.
Verwijder de vorm.
Laat de taart op een rooster verder afkoelen.
Zet de taart op een schaal.
Bestrooi de taart dik met poedersuiker.
Dep de sinaasappelschil met keukenpapier
droog.
Garneer de taart met de sinaasappelschil.

89

Bereidingstijd: - min.	Natrium: - mg
Grill-/oventijd: - min.	Vet: 23 g
Wachttijd: - min.	w/v onverzadigd: - g
Calcium: - mg	w/v verzadigd: - g
Energie kJ: -	Vezels: - g
Energie kcal: 410	Groente: - g
Eiwit: 7 g	Zout: - g
Koolhydraten: 44 g	
w/v suikers: - g	

Salami-kaasmuffins.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Stuks: 12
Sterren: **
Bron: Jumbo

Ingrediënten

1 el bieslook, verse,
fijngeknipt
75 g cashewnoten,
ongezouten, fijngehakt
1 ei
75 g kaas, belegen-,
grof geraspt
1½ dl melk
1 pk mix voor hartige
muffins (Honig)
1 dl olie, olijf-
50 g salami, grof gehakt

Bereiding.

Verwarm de oven voor tot 175°C.
Zet de muffinvormpjes op een bakblik.
Roer de kaas met de cashewnoten door elkaar.
Meng de bakmix met het ei, melk en olie in een kom tot een egaal beslag.
Scheep de salami door de bakmix.
Scheep 100 g van het kaasnotenmengsel door de bakmix.
Scheep de bieslook door de bakmix.
Verdeel het mengsel met behulp van twee eetlepels over de muffinvormpjes.
Strooi de rest van het kaasmengsel over de muffins.
Bak de muffins in de voorverwarmde oven in ongeveer 20 min. goudbruin en gaar.
Laat de muffins afkoelen tot lauwwarm of eet ze koud.

90

Bereidingstijd: 35 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 286
Eiwit: 8 g
Koolhydraten: 23 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 18 g
w/v onverzadigd: 14 g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Sally Lunn bread.



Menugang: -
Keuken: Engelse
Stuks: 2
Sterren: **
Bron: MyRecipes.com

Ingrediënten

15 g gist, verse (òf 2 tl
gist, gedroogde)
1 el honing, vloeibare
3¼ dl melk, lauwe
450 g bloem,
bakkerszout
- schil van 1 citroen,
geraspt
2 eieren, losgeroerd
50 g boter, gesmolten

Voor het glazuur:

1 el suiker, witte, fijne,
opgelost in 2 el water

Serveren met:

- room

Bereiding.

Roer de gist en honing door de melk.
Gebruikt u gedroogde gist, laat het mengsel
dan 20 min. staan tot zich schuim vormt.
Klop 100 g bloem door de melk.
Laat het mengsel circa 30 min. op een warme
plaats staan tot zich schuim vormt.
Voeg de overige ingrediënten toe aan de melk.
Roer het mengsel tot een glad deeg ontstaat.
Doe het deeg over in 2 ingevette kleine
cakevormen.
Laat het deeg 1½ uur rijzen tot het dubbele
volume is ontstaan.
Verwarm de oven voor op 220°C.
Bak de broden 20 min. tot ze lichtbruin zijn.
Haal de broden uit hun vormen.
Laat de broden afkoelen.
Kook het suikerwater tot een siroop.
Bestrijk de broden met de siroop.
Snijd de afgekoelde broden horizontaal in
drieën.
Bestrijk de lagen rijkelijk met room.
Stapel de broodlagen weer op elkaar.

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

Saucijzenbroodletter.



Menugang: -
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ****
Bron: MenuOpMaat.nl

Ingrediënten

10 pl bladerdeeg
- bloem
2 eieren
250 g gehakt, kalfs-of
varkens-, mager
250 g gehakt, runder-
¾ tl kerriepoeder, mild
- margarine
1 mp nootmuskaat
6 el paneermeel
½ tl paprikapoeder,
mild
- peper, zwarte,
versgemalen
1 tl tijm, gedroogde
2 el worcestersaus
- zout, naar smaak

Bereiding.

Vermeng het gehakt met de specerijen, de worcestersaus, 1 ei, het paneermeel, flink wat peper en wat zout.

Bak even een proefhamburgertje in een pan om te bepalen of er nog extra zout en/of peper toegevoegd moet worden (het gehakt mag niet te flauw zijn, aangezien het deeg niet veel smaak heeft).

Vorm een lange rol van het gehakt.

Rol het bladerdeeg op een licht bebloemde ondergrond uit tot een lap van zo'n 10 cm. breedte. (hij moet iets langer zijn dan de gehaktrol).

Snijd de randen met een deegradertje even bij. Leg de gehaktrol op het deeg.

Bestrijk één lange zijde en beide korte zijden van het deeg met een beetje losgeklopt ei.

Vouw het deeg over het gehakt heen, rol de staaf een halve slag en plak het geheel dicht met behulp van het ei.

Doe hetzelfde met de uiteinden.

Leg de worst op het werkvlak met de naad naar beneden.

Vorm er een mooie S van.

Beboter een bakplaat.

Leg de S erop en plaats de bakplaat in een voorverwarmde oven van 210°C

(conventionele) of 190°C (hetelucht).

Bak de saucijzenbroodletter in 40 min. goudbruin en gaar.

Draai eventueel de oven de laatste 10 min. iets lager, als het deeg te bruin dreigt te worden.

Laat de letter een klein beetje afkoelen op een rooster.

Hij is het lekkerst als hij halfwarm gegeten wordt.

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

Scones met jam en room.



Menugang: Brunch-
gerecht
Keuken: -
Stuks: 12
Sterren: ***
Bron: Marc Auwers

Ingrediënten

275 g bakmeel,
zelfrijzend-
60 g boter, harde of
margarine
125 ml crème fraîche
1 eierdooier
2 eieren
- jam (naar keuze) 1½ dl
melk of karnemelk
125 ml slagroom
3 el suiker, basterd-,
witte
1 tl zout

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 220°C.
Roer in een kom het zelfrijzend bakmeel, 1 el basterdsuiker en het zout door elkaar.
Snijd de boter met 2 messen tot kleine stukjes door het meel.
Wrijf de stukjes dan met de vingertoppen erdoor tot het mengsel eruit ziet als broodkruim.
Klop 1 ei en de eierdooier los met de melk en roer dit mengsel door het deeg.
Kneed het deeg snel, met een koele hand, tot een samenhangend deeg wordt gevormd.
Rol het deeg op een met bloem bestoven aanrecht uit tot een lap van 2 cm dik.
Steek met een glas rondjes uit het deeg en leg deze op een ingevette bakplaat.
Rol de restjes deeg opnieuw uit en steek er weer rondjes uit.
Klop het laatste ei los.
Bestrijk de scones met het losgeklopte ei.
Bak ze in de oven in circa 15 tot 20 min. lichtbruin en gaar.
Laat de scones op een rooster afkoelen.
Klop de slagroom stijf met 2 el basterdsuiker.
Spatel de crème fraîche er luchtjes door.
Serveer de scones met de room en jam.

Bereidingstijd: 45 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

Şekerpare.



Menugang: Nagerecht
Keuken: Turkse
Personen: 8
Sterren: ***
Bron: TurkseKok.nl

Ingrediënten

voor de Şekerpare:

2 tl bakpoeder
1 ei
250 g margarine
900 g meel
- nootjes
300 g suiker, basterd-,
witte
1 mp zout

voor de stroop:

1 el citroensap
350 g suiker, kristal-
260 ml water

Bereiding.

Laat de margarine smelten in een pan.
Laat dit afkoelen.
Neem een kom.
Voeg het ei en de basterdsuiker toe en klop dit goed door.
Voeg de gesmolten margarine ook toe aan de kom.
Voeg het meel, zout en bakpoeder toe aan de kom.
Kneed alles tot een geheel.
Bedeck de kom en laat dit 10 min. rusten.



Neem een pan en voeg de kristalsuiker en water toe.
Laat dit een half uur koken en de suiker zal smelten.
Na die half uur voeg je nog de citroensap toe.
Laat dit nu 15 min. samen koken.
Na de 15 min. laat je de stroop afkoelen.



Neem kleine stukjes van het deeg.
Rol dit tot een balletje ter grote van een walnoot.
Leg alle balletjes op een bakplaat.
Druk een nootje in het midden van het balletje.
Zorg ervoor dat hij goed vast zit.
Leg de bakplaat in een voorverwarmde oven van 180°C voor ongeveer 40 min.
De koekjes zijn klaar als ze goud/bruin kleuren.
Haal de koekjes uit de oven.
Giet gelijk de stroop over de koekjes heen.
Laat dit 2 uur afkoelen.



Bereidingstijd: 180 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



Sinaasappelmuffins.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 10
Sterren: ***
Bron: Herfstrecepten

Ingrediënten

225 g bakmeel,
zelfrijzend
1 ei
1 dl melk, halfvolle
3 el olie
1 sinaasappel,
(onbespoten)
40 g walnoten, gepelde
3 el suiker

10 papieren cake-
vormpjes (caises) of
een
bakvorm voor scones

Bereiding.

Warm de oven voor op 175°C.
Boen de sinaasappel goed schoon met warm water en snijd hem in stukjes.
Hak de sinaasappel in een keukenmachine of met een staafmixer in kleine stukjes.
Voeg de noten toe en hak ze mee klein.
Voeg de olie, de melk en het ei toe en meng dit er door.
Doe het zelfrijzend bakmeel met de suiker in een kom.
Roer met een vork de sinaasappelmassa er door.
Verdeel het deeg over de 10 vormpjes.
Bak de muffins op de bakplaat midden in de hete oven in 20 min. gaar.
Laat ze afkoelen.

Tips:

Sinaasappels zijn op kamertemperatuur 10 tot 21 dagen te bewaren. Bewaar ze niet in de koelkast. Sinaasappels rijpen sneller als ze naast een banaan liggen.

Bereidingstijd: ca.30 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 165
Eiwit: 4 g
Koolhydraten: 20 g
w/v suikers: 6 g
Natrium: - mg
Vet: 7 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 1 g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: 0,4 g

Soezenbeslag - pâte à chou.



Menugang: -
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Eugen Pauli

Ingrediënten

126 g bloem, gezeefd
125 g boter of
margarine
5-6 eieren
3 dl water of melk
3 g 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.

Breng het water of de melk met de boter of margarine en het zout in een passende pan aan de kook.

Voeg daarna al roerend de gezeefde bloem toe. Roer flink met een spatel tot een stijve, gladde massa en laat deze een beetje afkoelen.

Neem daarna de pan van het vuur en roer de eieren er stuk voor stuk doorheen.

Tips:

Soezenbeslag wordt o.a. gebruikt voor het maken van soezen, gnocchi, pommes dauphine, profiteroles (kleine soesjes) en sneeuwballen. Baktemperatuur is 200°C.

Gebruik een ingevette bakplaat, maar bestuif die niet met bloem.

Melk houdt de soezen langer zacht; water maakt de soezen hard. Let dus op waarvoor de soezen gebruikt moeten worden.

Spaanse churros met kaneel.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 6
Sterren: **
Bron: Ruud 's Kook-
schrift

Ingrediënten

125 g bloem
50 g boter
2 eieren
1 tl kaneel
175 ml olie,
zonnebloem-
25 g suiker
10 g suiker, poeder-
125 ml water, kraan-
1 mp 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 in een steelpan het water met de suiker, boter en zout.

Voeg, als de boter gesmolten is, in 1 keer de bloem erbij.

Roer net zo lang tot het deeg loslaat van de pan en een bal vormt.

Neem de pan van het vuur en voeg 1 voor 1 de eieren en de kaneel toe.

Roer tot een glad beslag.

Laat het beslag een beetje afkoelen.

Verhit de olie tot 180°C in een ruime pan.

De olie is heet als een stukje brood in 15 sec. goudbruin is.

Schep het beslag in de spuitzak en spuit op een stuk bakpapier reepjes van ca. 10 cm lang.

Laat ze voorzichtig, ca. 5 stuks per keer, in de hete olie glijden.

Bak de churros in 4-5 min. goudbruin.

Schep ze met een schuimspaan uit de olie en laat ze uitlekken op keukenpapier.

Houd de churros warm onder aluminiumfolie.

Bestrooi ze op het laatste moment met poedersuiker.

Tips:

Geen frituur? Verwarm dan de oven voor op 200°C. Zet een met bakpapier beklede bakplaat klaar. Maak het beslag volgens het bovenstaande recept. Schep het beslag in de spuitzak en spuit telkens reepjes van ca. 10 cm lang op het bakpapier. Laat ruimte tussen de churros. Bak de churros vervolgens in ca. 20 min. in het midden van de oven goudbruin en gaar.

De warme churros zijn heerlijk bij roomijs.

Speculaasbrokken.



Menugang: -
Keuken: -
Hoeveelheid: 30 x 10 cm
Sterren: ***
Bron: Hoeve Ravenstein

Ingrediënten

50 g amandelschaafsel
1 tl bakpoeder, wijn-
steen-
75 g boter, room-,
ongezouten of olie,
kokos-, ontgeurde
150 g
havermoutvlokken
6 tl kruiden, speculaas-
1 el maïzena
100 ml stroop, rijst-
1 tl zout, zee-

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.

Suikervrij - lactosevrij - glutenvrij

Verwarm de oven voor op 170°C en bekleed een bakplaat met bakpapier.

Vermaal de havermoutvlokken in de keukenmachine tot meel.

Doe de rijststroop samen met de boter of kokosolie in een pannetje en blijf roeren.

Zet het vuur uit, wanneer het botermengsel bijna is gesmolten.

Doe het bakpoeder, zeezout, de maïzena en speculaaskruiden bij de havermout in de keukenmachine en meng alles goed door elkaar.

Giet de gesmolten boter/kokosolie en rijststroop bij het havermoutmengsel en laat de machine draaien tot je een egale massa hebt.

Verdeel het beslag over de bakplaat.

Strijk het beslag uit tot rechthoeken van ongeveer 1 cm dik.

Bestrooi met de amandelen en druk ze lichtjes aan.

Zet de bakplaat in de oven en bak 20-25 min. tot de randjes van de brokken en de amandelen bovenop lichtbruin zijn.

Laat de speculaas afkoelen op de bakplaat.

Tip:

Heb je geen keukenmachine? Gebruik dan speltmeel in plaats van havermoutvlokken.

Stroopwafels.



Menugang: Koek
Keuken: -
Stuks: 20
Sterren: ***
Bron: Allergie kookboek

Ingrediënten

Voor de wafels:

240 g bloem, witte
80 g boter (vloeibare-,
room- of plantaardige)
1 ei
1 tl kaneel
100 g suiker, basterd-,
lichtbruine
1 snf zout

Voor de vulling:

4 el boter (vloeibare-,
room- of plantaardige)
1 snf kaneel
125 g stroop
75 g suiker, basterd-,
lichtbruine

Bereiding.

Roer de bloem, basterdsuiker kaneel, en zout door elkaar.
Voeg het ei en boter toe.
Kneed het mengsel tot een deegbal.
Verdeel de deegbal in balletjes van ongeveer 2 é 3 cm.
Druk de balletjes iets plat met je hand en bak ze in een stroopwafelijzer.
Laat ze even afkoelen op een rooster.

Voor de vulling:

Smelt alle ingrediënten samen in een pannetje, laat het niet 'borrelen'.
Besmeer één wafel en leg een andere wafel er bovenop.
Herhaal dit totdat alle wafels op 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

100

Taai-taai.



Menugang: Koek
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Carta-Dick

Ingrediënten

2 blk anijssuiker
1 el bloem
2 eieren
230 g honing
350 g meel, bak-,
zelfrijzend
1 el speculaaskruiden
2 el stroop
- 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.

Stamp de anijssuiker fijn in een kom.
Voeg de honing, stroop en 1 ei toe en roer het goed door elkaar.
Zeef in een andere kom het zelfrijzend bakmeel en roer de speculaaskruiden en zout erdoor.
Roer het bakmeel met een spatel door de honing tot een stevig deeg.
Laat het deeg afgedekt 1 uur in de ijskast opstijven.
Verwarm de oven voor op 200°C.
Bekleed de bakplaat met bakpapier.
Rol het deeg op een met bloem bestoven werkvlak uit tot een rechthoekige lap van 1 cm dikte.
Leg het deeg op het bakpapier en bestrijk de bovenzijde met 1 losgeklopt ei.
Bak de taai-taai in 20 min. bruin en gaar in het midden van de oven.
Laat de taai-taai op de bakplaat afkoelen en snijd de koek in stukken.

Tapenade-krans.



Menugang: Voorgerecht
Keuken: -
Personen: 8
Sterren: **
Bron: Ruud 's Kook-
schrift

Ingrediënten

Voor de tapenade:

35 g ansjovisfilets,
uitgelekt
1 el kappertjes
1 tn knoflook
1 dl olie, olijf-
150 g olijven, zwarte,
ontpitte
- peper, versgemalen

Voor de broodjes:

250 g bloem òf
volkorenmeel
1 zk gist, droge (7 g)
- maïsmeel
- olie, olijf-
8 olijven, groene en/of
zwarte
1 el suiker, (riet-)
- water, handwarm
1 tl zout

Bereiding.

Tapenade:

Pureer de ingrediënten voor de tapenade in een
keukenmachine.

Broodjes:

Los de gist en suiker op in ½-1 dl handwarm
water.

Knead de overige ingrediënten en tapenade met
het suikerwater in ± 10 min. tot een elastisch
deeg.

Laat het deeg in een kom, afgedekt met een
vochtige theedoek, op een warme plek 1 uur
rijzen.

Knead het deeg opnieuw door.

Vorm 8 bolletjes van het deeg.

Leg de bolletjes in een cirkel op een met
olijfolie ingevette bakplaat.

Laat de bolletjes afgedekt op de bakplaat nog 1
uur rijzen.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Bestuif de bolletjes met wat maïsmeel.

Druk de olijven in de bolletjes.

Bak de bolletjes in het midden van de oven in ±
40 min. goudbruin en gaar (het bood is gaar als
het hol klinkt).

Laat de bolletjes op een rooster afkoelen.

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

Tempurabeslag I.



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

Ingrediënten

100 g bloem, gezeefd
1 eidooier
1½-2 dl water, ijskoud
1 snf 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.

Roer een glad beslag van alle ingrediënten.

Tempurabeslag II.



Menugang: Beslag
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Kooktijdschrift.nl

Ingrediënten

2 eidooiers
250 g tempurabloem of
lichte bloem (zo min
mogelijk gluten)
½ l water, ijskoud (bij
voorkeur
koolzuurhoudend)
1 mp 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.

Roer de bloem met het snufje zout goed door elkaar.

Voeg het ijskoude water en de eidooiers, al roerend, toe aan het bloem.

Roer het nog even kort door.

Toscaanse soesjes.



Menugang: Amuse-
gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: Tip Culinaire

Ingrediënten

6 soesjes (kant-en-
klaar, banketbakker)

Voor de vulling:

12 asperges, groene
50 g boter, room-
4 pl ham, parma-
2 tomaten in olie,
gedroogde

Bereidingstijd: ±20
min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: ±55 p.st
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.

Kan paar uur van tevoren.

Knip de soesjes met schaar of doormidden.
Pureer de gedroogde tomaten met een
staafmixer.
Roer de tomaten met de boter glad.
Verdeel de boter over de 12 halve soesjes.
Snijd de plakken ham in drieën.
Drapeer in elk soesje een reepje ham.
Zet de soesjes in de koelkast.
Snijd de punten van de asperges.
Kook de aspergepunten ± 3 min. in kokend
water met zout.
Spoel de aspergepunten af met koud water.
Laat de aspergepunten uitlekken.
Steek de aspergepunten in de soesjes steken.
Bewaar de soesjes koel tot het serveren.

*De rest van asperges kunt u in reepjes
gesneden roerbakken en als bijgerecht eten of
in een salade gebruiken.
Lege soesjes zijn meestal ook in de diepvries
van de supermarkt of de banketbakker te koop.*

Troostrijk chocoladetaartje.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: -
Sterren: **
Bron:
Misdaadverhalen.nl

Ingrediënten

100 g boter
2 el bloem
225 g chocolade, puur
4 eieren
- room, slag-,
stijfgeslagen
1 tl suiker, kaneel-
175 g suiker, tafel-,
fijne
- zout, snufje

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.

Vet een taartvorm van ca. 30 cm doorsnee in.
Bestrooi de binnenkant van de vorm met wat bloem.
Verwarm de oven voor op 140°C.
Verwarm de chocolade samen met de boter "au bain-marie" op een laag vuurtje (tot de chocolade gesmolten is).
Roer het chocolademengsel regelmatig om.
Scheid de eieren.
Klop in een kom de eiwitten met een snufje zout stijf.
Klop in een andere kom de dooiers met de suiker schuimig.
Roer de bloem en de kaneelsuiker goed door de dooiers.
Schenk daarna de gesmolten chocolade bij de dooiers.
Roer een gelijkmatig mengsel van de dooiers met de chocolade.
Spatel voorzichtig het stijfgeklopte eiwit door het chocolademengsel.
Schenk het beslag in de taartvorm.
Bak de taart midden in de oven in ongeveer 40-45 min. gaar.
Laat de taart in de vorm afkoelen (lauw is hij heerlijk; maar wel machtig).
Versier de taart met de stijf geslagen slagroom.

Utrechtse sprits.



Menugang: Gebak,
hapje, koek
Keuken: Nederlandse
Personen: -
Sterren: ****
Bron: Streekgerechten

Ingrediënten

½ tl bakpoeder
200 g bloem
160 g boter
1 ei
100 g suiker, basterd-,
witte
1 zk suiker, vanille-
1 snf zout

Bereidingstijd: 45-60
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.

Roer de boter met de suiker tot een zachte massa ontstaat.
Voeg het ei, zout en vanillesuiker toe en roer goed door.
Zeef de bloem.
Meng de bloem en het bakpoeder goed door elkaar.
Voeg het bloemmengsel in één keer toe aan de botermassa.
Meng dit goed door elkaar.
Verwarm de oven voor op 180°C.
Vet een bakplaat in en doe het deeg in een spuitzak met een grove, gekartelde spuitmond.
Spuit het deeg in een slingerende beweging op de bakplaat (ca. 8-10 cm lang).
Herhaal dit tot het deeg op is.
Laat het beslag een half uurtje in de koelkast opstijven.
Bak de sprits in het midden van de warme oven in ca. 20 min. gaar.
Haal de spritsen direct van het bakblik en laat ze afkoelen.

Wingko Babat - Indische kokosmuffins.



Menugang: Nagerecht
Keuken: Indische
Personen: -
Sterren: **
Bron: Indo-recipes

Ingrediënten

2 eieren
200 g kokos, gemalen
200 g meel, (kleef)rijst-
200 g suiker
1 zk suiker, vanille-
- 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 175°C.
Vermeng in een kom de kokos met het kleefrijstmeel, de suiker en de vanillesuiker.
Roer er de eieren en zout naar smaak door.
Roer zoveel mogelijk lauw water door het mengsel, zo dat een zacht, glad beslag ontstaat.
Laat dit beslag 1 uur staan.
Leg een stuk bakpapier op de bakplaat en schenk het beslag hier op.
Bak het circa 30 min. in de oven.

Tip:

Voor een leuk effect: schenk het beslag in kleine muffin vormpjes. Doe hier bovenop wat kleurstof en roer dit een beetje door elkaar.

Zachte wafels.



Menugang: -
Keuken: Belgische
Stuks: -
Sterren: ***
Bron: Jumbo

Ingrediënten

100 g boter, gesmolten
1 pk oliebollemix (500 g)
(evt. 250 g rozijnen)
(evt. – suiker, poeder-)
750 ml water,
handwarm

Bereiding.

Wil je wafels met rozijnen?
Wel de rozijnen dan 15 min. lang in warm water.
Spoel ze af m.b.v. een vergiet of zeef.
Dep ze droog met een theedoek of keukenpapier.
Meng de boter, het water en de oliebollemix in een kom.
Gebruik evt. een garde wanneer het beslag klontert.
Roer de gewelde rozijnen goed door het deeg zodra je een mooi beslag hebt.
Laat het beslag zo'n 45 min. rijzen.
Verwarm het wafelijzer voor.
Scheep wat beslag in het midden van het wafelijzer.
Klem het wafelijzer goed dicht.
Bak elke wafel zo'n 3-4 min.
Het is de eerste 3-4 wafels altijd even testen hoe veel beslag er precies in moet en hoe lang de wafels moeten bakken.

Tips:

De wafels zijn van zichzelf niet zo zoet, zeker als je geen rozijnen gebruikt. Daarom kan wat poedersuiker over de wafels erg lekker zijn. Een toef slagroom op de wafels is ook heel lekker.
De wafels blijven in de koelkast zo'n 2 dagen goed.

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

Zalmtaart van de bakplaat.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 4-6
Sterren: **
Bron: Smulweb.nl

Ingrediënten

1 blk ansjovisfilets, uitgelekt
2 el bieslook, fijngehakt
1/8 l crème fraîche
2 blk deeg, croissant-
1 eidooier, losgeklopt
3 eieren
- peper
500 g venkel, in reepjes
1 gblk zalm, roze, uitgelekt, verbrokkeld
- zout

Benodigd

1 bakplaat, kleine, ingevet

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Rol 1½ blikje deeg uit tot een lap, iets groter dan de bakplaat.

Leg die op de bakplaat en vouw de randen naar binnen.

Rol de rest van het deeg uit, snijd er visjes uit en plak die met eidooier op de opstaande deegrand.

Kook de venkel 8 min., spoel ze koud en laat ze uitlekken.

Roer de crème fraîche met de eieren, zout, peper en de bieslook glad en schep de zalm erdoor.

Schep de venkel op het deeg en schenk het zalmmengsel erover.

Halveer de ansjovisfilets in de lengte en leg ze op het zalmmengsel.

Bak de taart in de oven in 25 min. goudbruin.

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

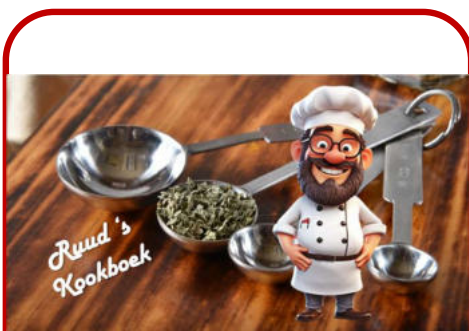
w/v verzadigd: - g

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
klnj	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
krp	Krop
kst	Klein stukje
kstrk	Kleine struik
lgls	Likeurglas
m	Moot
mbl	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
trsj	Trosje
tub	Tube
vel	Volle eetlepel
vl	Vel
vrk	Vierkantje
vlt	Vingerlengte
voorb.tijd	Vorbereidingstijd
wgls	Wijnglas
zk	Zak(je)



Compressed by  PDF24