



Broodrecepten VI v0.2

Inhoudsopgave.

Gemarineerde sprotjes op toast.....	3
Pogača	4
Gebruikte afkortingen.....	5

Gemarineerde sprotjes op toast.



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

Ingrediënten:

2 sn brood, casino-, wit
1 citroen
1 el kruiden, Italiaanse
(diepvries)
2 el olie, olijf-
2 tl peperkorrels, roze,
gedroogde
100 g sprotfilet,
gerookte

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.

Pers de citroen uit.

Klop een marinade van het citroensap, de olijfolie, de peperkorrels en de Italiaanse kruiden en leg de sprotjes minstens 2 uur in de marinade.

Rooster de sneetjes brood en halveer ze diagonaal.

Verdeel de sprotjes over 2 bordjes en leg de sneetjes toast eraan.

Pogača.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: Servische
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: DeBalkan.nl

Ingrediënten

500 g bloem
7 g gist, droge
60 ml olie
1 tl suiker
250 ml water,
lauwwarm
- 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.

Pogača is een traditioneel Servisch brood dat vaak wordt geserveerd bij speciale gelegenheden en feesten. Het is een zacht en luchtig brood met een knapperige korst en kan worden gevuld met verschillende ingrediënten zoals kaas, spek, ui of kruiden.

Meng de bloem, de droge gist, de suiker en zout in een mengkom.

Voeg geleidelijk het lauwwarme water en de olie toe aan het bloemmengsel en kneed het tot een zacht deeg.

Dek de kom af met een vochtige theedoek en laat het deeg rijzen op een warme plaats tot het in volume is verdubbeld (ca. 1 uur).

Verwarm de oven voor op 200°C en bekleed een bakplaat met bakpapier.

Verdeel het deeg in gelijke delen en rol elk deel uit tot een cirkel van ongeveer 1 cm dik.

Leg de deegcirkels op de voorbereide bakplaat en druk eventueel de vulling naar keuze in het deeg.

Bak de pogača in de voorverwarmde oven tot ze goudbruin en gaar zijn (ca. 20-25 min.).

Laat de pogača afkoelen op een rooster voordat je hem serveert.

Tip:

Serveer de pogača warm als bijgerecht of als onderdeel van een feestelijke maaltijd.

Maak vegetarische pogača door de vulling te vervangen door groenten, kruiden of kaas.

Gebruikte afkortingen.



v2.5

Afkorting	Betekenis
#	Aantal
ael	Afgestreken eetlepel
akl	Afgestreken koffielepel
atl	Afgestreken theelepel
bal	Balletje
bgls	Bierglas
bk	Bekertje
bkj	Bakje
bl	Blik
bld	Blaadje
blj	Blikje
blk	Blok
blkj	Blokje
bol	Bolletje
brd	Bord
brgls	Borrelglas
bs	Bosje
bdl	Bundel
cgl	Cocktailglas
cp	Cup(s)
dl	Deciliter
dln	Deel
dp	Dopje
drd	Draadje(s)
drp	Druppel(s)
dsl	Dessertlepel
ds	Doosje
el	Eetlepel (= 1/2 kol)
fls	Fles
flj	Flesje
g	Gram
gbk	Grote beker
gbl	Groot blik
gfl	Grote fles
gkp	Grote kop
gls	Glas (150 ml)
grl	Groentelepel
gzk	Grote zak
hoh	Half-om-half
hv	Handvol
jgls	Jeneverglas
kbk	Klein bakje
kbl	Klein blik
kbs	Klein bosje
kfl	Klein flesje
kg	Kilogram
kkrp	Kropje
kl	Kleine
klmj	Klontje
klnt	Klont
km	Kommetje
knl	Knol
kol	Koffielepel (= 2 tl)
kp	Kopje
kpj	Kuipje



v2.5

Afkorting	Betekenis
kpl	Klein plukje
kpt	Klein potje
krp	Krop
kst	Klein stukje
kstrk	Kleine struik
lgls	Likeurglas
m	Moot
mbi	Miniblikje
ms	Maatschepje
p.p.	Per persoon
par	Partje
pk	Pak
pkj	Pakje
pkt	Pakket
pl	Plak
plj	Plukje
ppj	Pijpje
prt	Portie
pt	Pot
ptj	Potje
rl	Rol
rp	Reep
sch	Scheutje
schf	Schijfje
schl	Schaaltje (150 g)
scht	Scheut
sl	Soeplepel
slg	Slagen
spr	Sprietje
stf	Staafje
stj	Stuk(je)
stk	Stokje
stl	Stengel
strk	Struik
strnk	Stronk
sn	Snee
snf	Snuifje
st	Stuk(s)
tb	Tablet
tf	Toefje
tl	Theelepel
tn	Teentje
trs	Tros
trsj	Trosje
tub	Tube
vel	Volle eetlepel
vl	Vel
vrk	Vierkantje
vlt	Vingerlengte
voorb.tijd	Vorbereidingstijd
wgl	Wijnglas
zk	Zak(je)

