



Ruud 's Kookboek

Chutneyrecepten III v0.2

Inhoudsopgave.

Perenchutney II.	3
Rabarberchutney II.	4
Gebruikte afkortingen.....	5

Perenchutney II.



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

Ingrediënten

5 dl azijn, wijn-, rode
2 tn knoflook
2 tl piment, gemalen
1 kg pruimen
100 g rozijnen
500 g suiker, basterd-,
bruine
2 uien

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.

Maak de pruimen schoon, halveer ze, neem de pitten eruit en snijd de vruchten in stukjes. Maak de uien schoon en snipper ze fijn. Pel de teentjes knoflook, maar laat ze heel. Zet de stukjes pruim op met de gesnipperde ui, de teentjes knoflook, de rozijnen, de suiker, de azijn en de piment.

Breng het geheel aan de kook en laat alles op een laag vuur onder zeer regelmatig roeren in minstens een half uur tot een dikke moes koken (zorg, dat de chutney niet aanbrandt).

Haal er dan de teentjes knoflook uit.

Schep de chutney in een goed schoongemaakte en met kokend water omgespoelde pot, sluit de pot direct en laat deze afkoelen.

Bewaar de chutney een paar weken voordat u deze gebruikt.

Tip:

Pruimenchutney smaakt erg lekker bij varkensvlees.

Rabarberchutney II.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Carta, Tallsay.com

Ingrediënten

1 cm gember, fijn-
gesneden
2 tn knoflook, fijn-
gesneden
1 el olie, olijf-
3 rabarberstelen,
gewassen en fijn-
gesneden
1 hv rozijnen, fijn-
gesneden
1 sjalot, fijngesneden
50 g suiker, basterd-
25 ml wijn, witte, droge
1 tl zout, zee-, fijn

Bereiding.

Fruit de knoflook, de ui en de gember in de olijfolie, totdat ze lekker doorzichtig worden. Voeg nu de rabarber, de rozijnen en de wijn toe en laat het geheel 10 min. koken. Voeg de basterdsuiker toe en het zeezout toe. Kook het nog 10 min. verder op een heel laag vuur, totdat de rabarber zacht en de chutney lekker dik wordt.

Tips:

- Bewaar en serveer de chutney koud.
- Eet deze rabarber chutney bij een Indiase gerechten of gewoon als spread op brood of toast.
- Ook smaakt deze chutney goed bij vleesgerechten, vooral bij wit vlees zoals kip of kalkoen.
- De smaak komt ook goed tot recht bij schimmelkazen en oude kaas.

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.



v2.4

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



v2.4

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



<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun..



**Elephant
Experience**

..U ook???

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

7

Compressed by

