



Ruud 's Kookboek

Feest(dag)recepten / v0.8

Inhoudsopgave.

Camembertfondue met dippers.....	3
Cheesy meatloaf met cheddar en tijm.	4
Frozen Brazilian lemonade.....	5
Luxe wentelteefjes met amarettoroom.....	6
Marsepeinen muisjes.	7
Mon Chou kersentaart.....	8
Paas-kidsburger.	9
Pogača.....	10
Gebruikte afkortingen.....	11

Camembertfondue met dippers.



Menugang: Tussen-
doortjes

Keuken: -

Portie: 4

Sterren: ***

Bron: Jumbo

Ingrediënten

3 stl bleekselderij
1 brood, stok- (of
noten-)
1 camembert, in houten
doosje (250 g)
1 tn knoflook
1 el olie, olijf-
1 paprika, rode
1 tk rozemarijn
1 winterpeen

- bakplaat

Bereidingstijd: 35 min.

Grill-/oventijd: 20 min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: 420

Eiwit: 23 g

Koolhydraten: 39 g

w/v suikers: - g

Natrium: - mg

Vet: 18 g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

Bereiding.

Verwarm de oven voor tot 200°C.

Haal de camembert uit het doosje en verwijder de folie of het papier. Leg de kaas terug in het houten doosje en maak insnedes in de bovenkant.

Steek er de rozemarijn en plakjes knoflook in en besprenkel het met de olie.

Zet het doosje op de bakplaat in de oven.

Bak de camembert 20 min. in de voorverwarmde oven, tot de kaas is gesmolten.

Serveer de gesmolten camembert meteen met het brood en de rauwkost om te dippen.

Tip:

Leg ook een dessertlepel bij de kaas, om de warme camembert op een stukje stok- of notenbrood te scheppen.

Cheesy meatloaf met cheddar en tijm.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Oma's recepten

Ingrediënten

1 kp broodkruimels
1 ei, groot
500 g gehakt, runder-
250 g gehakt, varkens-
2 el honing
½ kp kaas, cheddar-, geraspte
¼ kp kaas, Parmezaanse, geraspte
½ kp ketchup
2 tn knoflook, fijngehakt
½ kp melk
½ tl peper, zwarte
1 el tijm, verse, fijngehakt
1 ui, kleine, fijngehakt
1 el worcestersaus
1 tl zout

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 175°C.
Vet een cakevorm in of bekleed deze met bakpapier.

Bereid het gehaktbroodmengsel voor:

Meng in een grote kom het rundergehakt, het varkensgehakt, de broodkruimels, de gehakte ui, de melk, het ei, de cheddar kaas, de Parmezaanse kaas, de knoflook, de worcestersaus, zout, peper en tijm goed door elkaar.

Vorm en bak:

Doe het mengsel in de broodvorm en druk het goed aan tot een gelijkmatige vorm.

Bak in de voorverwarmde oven gedurende 45-50 min. of tot het gehaktbrood gaar is (de interne temperatuur moet 160°F / 71°C zijn).

Maak het glazuur:

Meng, terwijl het gehaktbrood bakt, de ketchup en honing in een kleine kom.
Zet dit opzij.

Glazuur het gehaktbrood:

Haal het gehaktbrood uit de oven als het gaar is.

Bestrijk de bovenkant met de ketchup-honingglazuur en zet het dan nog 10 min. terug in de oven, of tot de glazuur bubbelt en gekarameliseerd is.

Serveer:

Laat het gehaktbrood enkele min. rusten voordat je het aansnijdt.

Garneer het brood indien gewenst met wat extra verse tijm.

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

Frozen Brazilian lemonade.



Menugang: Drank
Keuken: Braziliaanse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Boodschappen.nl,
Coöp, Hoogvliet, Food
charlatan, Idea room

Ingrediënten

- crushed ice, naar
smaak
4 limoenen, schoon-
geboend
120 ml melk,
gecondenseerde
200 ml, melk, kokos-
4 tk munt, naar smaak
(voor garnering)
80 g suiker
400 ml water, ijskoud

Bereiding.

Snijd 1 limoen in plakjes en houd die apart.
Snijd de andere 3 limoenen met schil in stukjes.
Doe de limoenstukjes met de suiker en het ijskoude
water in de blender en maal het fijn.
Schenk het mengsel door een zeef en vang het
limoenmengsel op in een kan.
Roer de gecondenseerde melk en kokosmelk erdoor.
Vul 4 glazen voor $\frac{3}{4}$ deel met crushed ijs en schenk
de limonade erop.
Garneer de glazen met een schijfje limoen en een
takje munt.

Tip:

Heb je geen blender? Rasp dan de schil van 3
limoenen en pers de vruchten uit. Meng het
limoenrasp en -sap met de suiker en het ijskoude
water en roer tot de suiker is opgelost. Meng de
gecondenseerde melk en kokosmelk erdoor.

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 267
Eiwit: 3 g
Koolhydraten: 39 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 11 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 4 g
Vezels: 0 g
Groente: - g
Zout: 0,2 g

Luxe wentelteefjes met amarettoroom.



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

Ingrediënten

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

Bereidingstijd: 15 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 630
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

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



Panettone

Marsepeinen muisjes.



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

Ingrediënten

250 g amandelpoeder/-
meel
- cacaopoeder
1 eiwit
250 g suiker, poeder-

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.

Marsepein is heel makkelijk om te maken met een verrassend lekker effect. Zelfgemaakte marsepein is ook nog veel lekkerder dan die uit de winkel.

Meng het amandelpoeder met de poedersuiker in een kom.

Voeg geleidelijk het losgeklopte eiwit toe tot je een stevige massa krijgt (misschien heb je iets meer of minder nodig).

Verpak de marsepein in huishoudfolie en bewaar hem in de koelkast.

Laat hem min. 2 dagen liggen om op smaak te komen.

Marsepein kun je prima een kleurtje geven met enkele druppels voedselkleurstof.

Om bruine marsepein te maken voeg je wat cacaopoeder toe.

Als je bruine én witte marsepein hebt, kun je er bijvoorbeeld worstjes van rollen of marsepeinmuisjes maken.

Tip:

Amandelpoeder (ook bekend als amandelmeel) koop je bij natuurvoedingswinkels. Het is in feite niets meer dan gemalen amandelen. Thuis lukt het bijna niet om zelf amandelen fijn genoeg te malen, probeer daarom amandelpoeder te vinden.



Mon Chou kersentaart.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Stuks: 1
Sterren: ***
Bron: Boodschappen.nl,
Carta

Ingrediënten

4 bld gelatine
1 pk lange vingers
3 pk Mon Chou (à 100 g)
250 ml room, slag-
75 g suiker, bastard-
1 zk suiker, vanille-
1 bl vlaaivulling kersen

Bereidingstijd: - min.
Baktijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 3 uur
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Week de gelatine 10 min. in ruim koud water.
Verdeel de lange vingers over de bodem van een springvorm van 22 cm. doorsnede.
Klop met een mixer de Mon Chou met de suiker en vanillesuiker glad.
Klop in een aparte schaal de slagroom stijf.
Los de uitgeknepen gelatine op in 3 el warm water.
Scheep eerst de gelatine door de Mon Chou en daarna de slagroom.
Verdeel het mengsel over de bodem van lange vingers en strijk de bovenkant glad.
Verdeel hierover de vlaaivulling.
Laat de taart minimaal 3 uur in de koelkast opstijven.

Paas-kidsburger.



Menugang: Hoofd-
gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: Plus.nl

Ingrediënten

8 bessen, blauwe
2 sn brood, casino-, wit
4 broodjes, hamburger-
4 burgers, kip-
4 pl kaas, cheddar-
8 pl komkommer
1 radijsje
4 bld sla, krop-
2 tomaten
2 el tomatenketchup

- gehalveerde cocktail-
prikkers

Bereiding.

Snijd de tomaten en komkommer in plakjes en halveer de hamburgerbroodjes.
Snijd uit de sneden casinobrood 8 oortjes en snijd het radijsje in 4 kleine stukjes voor de neuzen.
Gril de kipburgers op de barbecue in 5 min. goudbruin en gaar.
Leg tijdens de laatste paar minuten een plakje cheddarkaas op elke burger, zodat het licht smelt.
Beleg intussen de onderste helften van de broodjes met ketchup, sla en komkommer.
Leg de burgers op de broodjes en dek ze af met de bovenste helften.
Steek met de gehalveerde cocktailprikkers de oortjes, bessen als oogjes en radijs als neus in de burger om er een schattig gezichtje van te maken.

Tip:

Verwijder de cocktailprikkers uit de burger voordat de kinderen gaan eten!

Bereidingstijd: 20-25 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 394
Eiwit: 24 g
Koolhydraten: 34 g
w/v suikers: 6 g
Natrium: - mg
Vet: 17 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 7 g
Vezels: 5 g
Groente: - g
Zout: 2,1 g

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



v2.5

Afkorting	Betekenis
kpl	Klein plukje
kpt	Klein potje
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)

