



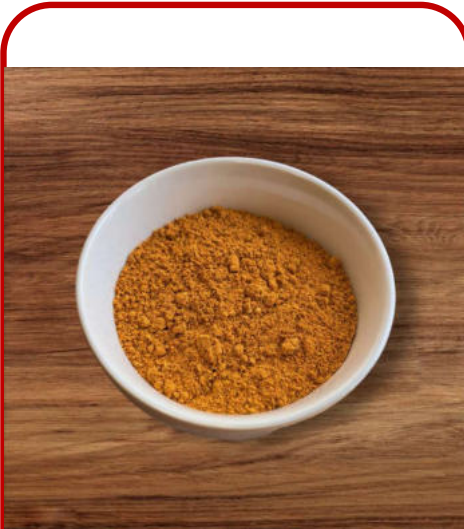
Ruud 's Kookboek

Kruiden & specerijen III v0.3

Inhoudsopgave.

Berberie - Ethiopische kruidenmengsel II.	3
Koek- en speculaaskruiden II.	4
Speculaaskruiden VII.	5
Gebruikte afkortingen.....	6

Berbere - Ethiopische kruidenmengsel II.



Menugang: -
Keuken: Ethiopische
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Mistrix Recepten
Collectie

Ingrediënten:

4 tl basilicum,
gedroogde
4 tl chilipoeder, extra
sterk
2 tl fenegriekzaad
2 tl gemberpoeder
2 tl kaneelpoeder
2 tl kardemompoeder
3 tl knoflookpoeder
4 tl komijnzaad
1 mp nootmuskaat
2 tl peperkorrels,
zwarte
1 tl zout

Bereiding.

Maal het fenegriekzaad en de zwarte peperkorrels fijn.

Meng de chilipoeder, het fenegriekzaad, de gemberpoeder, de kaneelpoeder, de kardemompoeder, de zwarte peper en het zout door elkaar.

Rooster de specerijen (zonder olie) in een zware pan op een laag vuur voor het verkrijgen van een meer intense smaak in ca. 10 min. onder voortdurend roeren.

Maal het komijnzaad fijn.

Voeg er vervolgens de nootmuskaat, de gemalen komijn, de knoflookpoeder en de gedroogde basilicum aan toe.

Meng alles goed door elkaar.

Tips:

- In plaats van chilipoeder kun je ook cayennepeper gebruiken.
- Fenegriekzaad is te krijgen bij de toko.

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

Koek- en speculaaskruiden II.



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

Ingrediënten:

½ tl anijszaad, gemalen
1 tl gemberpoeder
5 tl kaneel
½ tl kardemom,
gemalen
1 tl koriander, gemalen
½ tl kruidnagel,
gemalen
1 tl nootmuskaat,
gemalen

Bereiding.

Schud alle ingrediënten grondig door 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

Speculaaskruiden VII.



Menugang: -
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Van Beekum
specerijen

Ingrediënten:

2 tl foelie, gemalen
1 el gember, gemalen
8 el kaneel, gemalen
2 tl kardemom, gemalen
2 el kruidnagel,
gemalen
2 el nootmuskaat,
gemalen

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.

Met deze zelfgemaakte speculaaskruiden geef je al je zoete baksels een authentieke, kruidige smaak. Deze kruidenmix is ideaal voor het maken van speculaas, kruidnoten, taaitaai, appeltaart en andere traditionele lekkernijen. Het is een leuke en eenvoudige manier om jouw bakcreaties een persoonlijke twist te geven.

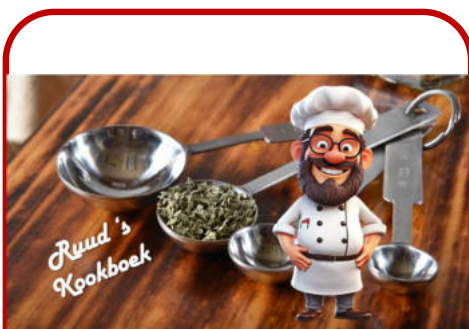
Doe alle gemalen specerijen in een kom. Meng de specerijen grondig tot je een gelijkmatige mix hebt.

Je speculaaskruiden zijn klaar! Gebruik de mix om speculaas, kruidnoten of andere heerlijke baksels te maken.

Tip:

Heb je sommige specerijen alleen in hele vorm? Gebruik een vijzel of koffiemolen om ze fijn te malen. Het is belangrijk dat alle specerijen dezelfde poederstructuur hebben voor een goede menging.

Gebruikte afkortingen.



v2.5

Aforting	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)

