



Ruud 's Kookboek

Gansrecepten / v0.2

Inhoudsopgave.

Ganzen-bitterballen.....	3
Ganzenleverboter.	4
Gebruikte afkortingen.....	5

Ganzen-bitterballen.



Menugang: Hapje, snack
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Aline Huizinga,
Landleven

Ingrediënten

100 g bloem
500 ml bouillon, wild-,
koud
½ citroen, sap van
2 eidooiers
2 eiwitten
10 bld gelatine
- paneermeel, fijn
- panko
- peper, chili-, naar
smaak
350 g rillette van de
gans
100 g vet, eenden- (van
de confit)
- zout

Bereiding.

Leg de blaadjes gelatine in een ruime kom met water.
Smelt het eendenvet in een pan en voeg de bloem toe.
Bak het zachtjes 5-7 min. (het moet er een beetje droog uit zien).
Voeg de bouillon toe en roer geheel goed met de garde.
Laat het nog minimaal 5 min. doorgaren terwijl u blijft roeren.
Haal de pan van het vuur en los er de uitgeknepen gelatine in op.
Voeg de losgeklopte eidooiers en het citroensap toe, samen met wat zout en chilipeper naar smaak.
Schep de ganzenrillette erdoor.
Stort de massa in een platte schaal en strijk de bovenkant glad met een spatel.
Dek de schaal af met huishoudfolie en laat het geheel afkoelen en opstijven (in de vriezer duurt dit een ca. 1 uur).
Maak er bolletjes van; met een nat gemaakte ijslepel (maat 40) gaat dat snel en handig.
Maak uw handen nat en draai de bolletjes zo rond en egaal mogelijk.
Zet de bolletjes weer in de koelkast om koud te worden.
Zet nu drie schalen neer: een met fijn paneermeel, een met losgeklopte eiwitten en een met panko.
Rol de balletjes stuk voor stuk eerst door het paneermeel, daarna door het eiwit en als laatste door de panko.
Leg de balletjes op een dienblad bedekt met bakpapier en vries ze zo in.
Als ze bevroren zijn, kunt u ze overdoen in een diepvriesdoos of -zakje.
Bitterballen uit de vriezer frituurt u in 4 min. op 180 C gaar.
Laat ze altijd een paar min. nagaren voor u ze serveert.

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

Ganzenleverboter.



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

Ingrediënten

100 g boter, gezouten
100 g ganzenlever
- peper
- tomaatjes, kerst-
- tuinkers
- zout

Bereidingstijd: 20 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 ganzenlever in dunne schijfjes.
Bestrooi de ganzenlever met peper en zout.
Snijd de boter in dunne schijfjes.
Leg afwisselend laagjes boter en laagjes ganzenlever in een vorm.
Koel het geheel.
Snijd de ganzenleverboter voor gebruik in dunne schijfjes.
Garneer de ganzenleverboter met tuinkers en kersttomaatjes.

Tips:

Lekker met Brabants roggebrood.

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
trsje	Trosje
tub	Tube
vel	Volle eetlepel
vl	Vel
vrk	Vierkantje
vlt	Vingerlengte
voorb.tijd	Vorbereidingstijd
wgl	Wijnglas
zk	Zak(je)

