



Kersenrecepten / v1.0

Inhoudsopgave.

Chocoladecrêpes met warme kersen.	3
Coquille met kersen en vanilledressing.....	4
Errötendes Mädchen.	5
Frambozen, biet en kersensmoothie.	6
Kersen schuimpjespudding.....	7
Kersenbonbons (magnetron).....	8
Kersengazpacho.	9
Mon Chou kersentaart.....	10
Torentje van kers met vanille-ijs.	11
Traktatie kersenbonbons.....	12
Gebruikte afkortingen.....	13

Chocoladecrêpes met warme kersen.



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

Ingrediënten

ca. ½ el allesbinder (of aardappelzetmeel)
25 g amandelschaafsel
75 g bloem
50 g boter, gesmolten
½ el cacaopoeder
75 g chocolade, pure, geraspt
½ ei
½ pt kersen, zonder pit (à 700 ml)
165 ml melk

Bereidingstijd: 30 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.

Klop de bloem, de cacao, de melk, het halve ei, de helft van de gesmolten boter en een snufje zout tot een glad beslag.
Houd het beslag apart.
Verwarm de kersen met sap.
Meng ca. ½ el allesbinder met ½ el water en bind de kersen ermee.
Houd de kersen warm.
Rooster het amandelschaafsel in een droge, hete koekenpan.
Scheep de helft van de chocolade door het beslag.
Verwarm een ingevette koekenpan en scheep een soeplepel met beslag in de pan.
Zorg dat je het beslag snel laat uitlopen en bak het 1 min. aan de ene kant en een halve min. aan de andere kant.
Bak zo 4 crêpes.
Vouw de crêpes in vieren.
Serveer er 2 per persoon met de warme kersen ernaast.
Bestrooi ze met de rest van de chocolade en de amandelen.

Coquille met kersen en vanilledressing.



Menugang: Voorgerecht
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: ***
Bron: Zonnig Fruit

Ingrediënten

20 cl azijn, wijn-, witte
- basilicumcress of
waterkers
4 coquilles, verse
4 tl honing
20 kersen, grote
- peper, versgemalen
10 g sla, gemengde
- kervel
2 vanillestokjes
4 el olie, olijf-
- 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.

Neem 8 kersen.
Haal de steeltjes eraf,
Snijd ze netjes doormidden.
Haal de pitten eruit.
Verdeel de halve kersen over 2 borden en leg ze
in een rondje op het bord.
Verhit de olie.
Laat de gespleten vanillestokjes 10 min. in de
olie trekken.
Neem de vanillestokjes uit de olie, schraap het
vanillemerg eruit en doe dit weer bij de olie.
Maak de dressing door de olie met de
vanillemerg, de honing, de wijnazijn en peper
en zout naar smaak samen te voegen.
Schik de gemengde sla en basilicumcress of
waterkers, met een beetje vanilledressing op
de 2 rondjes van kersen.
Snijd de coquilles overdwars in tweeën.
Bak de halve coquilles (iedere kant 1 min.) op
een hoog vuur in olijfolie.
Leg ze op de rondjes kersen sla.
Dresseer de vanilledressing er omheen.
Snijd de overgebleven kersen niet geheel door
en laat het steeltje eraan, maar haal de pit
eruit.
Plaats de kersen bovenop de coquilles.



Basilicumcress

Errötendes Mädchen.



Menugang: Nagerecht
Keuken: Duitse
Personen: 2
Sterren: **
Bron: Carta-Dick

Ingrediënten

2 bld gelatine
- kersen
4 el sap, kersen-
3 el suiker
¼ l yoghurt

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.

Verwarm het kersensap met de suiker.
Los daarin de geweekte blaadjes gelatine op.
Meng dit met de yoghurt en laat het in coupes opstijven.
Versier de toetjes met kersen.

Frambozen, biet en kersensmoothie.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Lidl

Ingrediënten

300 ml appelsap
200 g bietjes, gekookte
200 g frambozen
(vriezer)
1 pt kersen op siroop-
100 ml yoghurt

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.

Laat de kersen uitlekken in een vergiet.
Snijd de bieten in kleine blokjes.
Mix alle ingrediënten tot een gladde smoothie.

Kersen schuimpjespudding.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Centraal Bureau
v.d. Tuinbouwveilingen,
Podium

Ingrediënten

6 bl gelatine
400 g kersen
400 g kwark
¼ l room, slag-
1 dl sap, kersen-
100 g schuimpjes
150 g suiker
- suiker, vanille-

Bereiding.

Was en ontpit de kersen.
Verwarm 1 dl water en los hier de suiker in op.
Wel de vruchten even in het suikerwater.
Scheep de vruchten uit het kookvocht en laat ze afkoelen.
Scheep het afgekoelde kookvocht voorzichtig door de kwark.
Voeg de vanillesuiker en desgewenst een scheutje rum toe.
Week de gelatineblaadjes in wat koud water.
Verhit een klein beetje melk en los hier de gelatineblaadjes in op.
Laat het mengsel even afkoelen en roer het door de kwark.
Laat het mengsel geleichmatig worden.
Sla de slagroom stijf en scheep ze met de kersen voorzichtig door het kwarmengsel.
Laat de pudding verder opstijven.
Neem een glazen schaal.
Leg de schuimpjes in de schaal en giet hierover 1/3 van de kwarkmassa uit.
Herhaal dit nog 2x.
Garneer de pudding met wat achtergehouden slagroom en wat achtergehouden kersen.

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

Kersenbonbons (magnetron).



Menugang: Tussen-
doortje

Keuken: -

Personen: 4

Sterren: ***

~~Snel~~ / ~~Slank~~

Bron: Zonnig Fruit

Ingrediënten

250 g chocolade

- kersen, stevige, met
steel

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.

Doe 200 g van de chocolade in een plastic kom.

Zet deze in de magnetron.

Zet de magnetron op vol vermogen 30 sec. aan.

Kijk of de chocolade gesmolten is en roer de chocolade even door.

Zet de kom nog even in de magnetron als de chocolade nog niet helemaal gesmolten is (kijk uit...NIET TE LANG).

Rasp intussen de overige chocolade (50 g) en voeg dit toe aan de gesmolten chocolade.

Roer dit door tot het een glad mengsel is.

Doop de kersen in de chocolade en zet ze op een vel bakpapier.

Laat ze daar stollen.

Tips.

De chocolade kan natuurlijk au bain-marie worden gesmolten. Doe hiervoor de chocolade in een metalen kom en hang deze boven een pan kokend water.

De kersen zijn in een afgesloten doos of bakje enkele dagen te bewaren.

Kersengazpacho.



Menugang: Voorgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: De Kersenhut

Ingrediënten

50 g feta, Griekse
250 g kersen, diepvries-
1 komkommer, geschild
2 el olie, olijf-
1 pt paprika's, rode,
gegrilde
2 tl tabasco
1 schl tomaten , tasty-

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.

Doe de hele inhoud van het potje gegrilde rode paprika (dus met vocht en knoflookteen) in de blender.

Snijd de komkommer en tomaten in stukken en voeg toe aan de paprika.

Voeg de tabasco en kersen toe.

Maal in 1 min. tot een gladde soep.

Breng op smaak met peper.

Verdeel de soep over 4 borden of glazen.

Verkruimel de feta erover.

Besprenkel met de olie.

Serveer koud.

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.

Torentje van kers met vanille-ijs.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: ***
ron: Zonnig fruit

Ingrediënten

1 sch Crème de Cassis
4 bol ijs, vanille-
200 g kersen
4 kletsoppen
1 tk mint
- room, slag-
- suiker, poeder

Voor de kersensaus:

1 citroen
4 el Crème de Cassis
200 g kersen
- meel, aardappelzet-
150 g suiker
150 g water

Bereiding.

Maak de kersen schoon, haal de pit eruit en snijd ze klein.

Marineer de kersen met de Crème de Cassis en de poedersuiker.

Druk de kersen in 2 kleine vormpjes (koffie-kopje, pvc pijpje of iets soortgelijks).

Maak de kersensaus door het water met de suiker en de uitgeknepen citroen aan de kook te brengen.

Pureer de kersen met de Crème de Cassis met een staafmixer en voeg dit toe aan het suikerwater.

Bind de saus met de aardappelzetmeel tot een mooie dikte (evt. zeven als er klontjes ontstaan).

Zet de ronde vormpjes met kersen op het middel van de borden en haal de vormpjes rondom de kersen weg.

Spuit een beetje slagroom op de kersen.

Leg daar bovenop de klets kop (slagroom houdt het koekje vast).

Leg 2 bol vanille-ijs op de klets kop en leg daar bovenop weer een klets kop.

Spuit een beetje slagroom op de klets kop.

Garneer het geheel met een takje mint en de kersensaus.

Herhaal dit voor het 2^e nagerecht.

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

Traktatie kersenbonbons.



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

Ingrediënten

250 g chocolade, puur
- kersen, stevige, met
steel

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

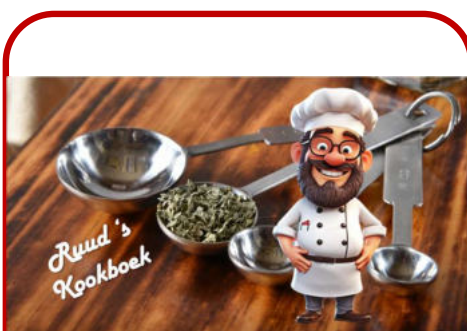
Bereiding.

Doe 200 g van de chocolade in een magnetron bestendige plastic kom.
Zet de kom in de magnetron.
Zet de magnetron op vol vermogen 30 sec. aan.
Kijk of de magnetron gesmolten is en roer de chocolade even door.
Is de chocolade nog niet helemaal gesmolten, zet de kom dan nog even in de magnetron (maar kijk uit....niet te lang).
Rasp intussen de overige 50 g en voeg dit toe aan de gesmolten chocolade.
Roer tot het een glad mengsel is.
Dooop de kersen in de chocolade en zet ze op een vel bakpapier.
Laat ze daar stollen.

Tips:

- De chocolade kan ook 'au bain-marie' worden gesmolten. Doe hiervoor de chocolade in een metalen kom en hang deze boven een pan kokend water.
- De kersen zijn in een afgesloten doos of bakje enkele dagen te bewaren.

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

13



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)

