



Ruud 's Kookboek

Boterrecepten II v0.6

Inhoudsopgave.

'Ndujaboter.	3
Forelboter.	4
Gezouten boter.	5
Kruiden-knof.	6
Luchtige beurre noisette of bruine boter.	7
Zalmboter met citroen.	8
Gebruikte afkortingen.	9

'Ndujaboter.



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

Ingrediënten

125 g boter, room-, ongezouten
1 tl honing
3 el 'nduja

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.

Mix de boter met de 'nduja en de honing in de keukenmachine luchtig en egaal.
Scheep het in een schaaltje, dek het af en zet het min. 10 min. in de koelkast.



Forelboter.



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

Ingrediënten

25 g boter, room-, op kamertemperatuur
- peper, versgemalen
75 g forel

Bereidingstijd: 5-10 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 roomboter, forel en versgemalen peper naar smaak in de keukenmachine. Laat alle ingrediënten goed mengen. Proef of je de boter goed op smaak vindt. Voeg anders nog wat peper toe. Schep de boter in een bakje of schaaltje en laat die vervolgens een uurtje opstijven in de koelkast.

Tip:

Lekker op toastjes of een mandje stokbrood.

Gezouten boter.



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

Ingrediënten

1 pk boter, gras-
2 el zout, zee-
- zout, zee-, om af te
dekken

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.

Roer de grasboter (kamertemp.) zachter en meng de boter met 2 el zeezout.

Verdeel de boter over 3-4 kleine potjes, strijk de boter glad en dek die af met een laagje grof zeezout.

Kruiden-knof.



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

Ingrediënten

250 g boter, room-
1 tn knoflook, geraspte
20 g kruiden, verse,
fijngesneden (bijv. dille,
bieslook, peterselie)
- zout, zee-

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.

Zorg dat de roomboter op kamertemperatuur is.
Doe de ingrediënten in een kommetje en prak alles
met een vork door elkaar.
Rol de boter op in vershoudfolie en bewaar het in de
koelkast.

Luchtige beurre noisette of bruine boter.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: -
Stuks: 2 schaaltjes
Bron:
OverEtenGesproken.nl

Ingrediënten

1 pk boter, room-,
gezouten
- Fleur de Sel

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 roomboter in een klein pannetje en breng het aan de kook.

De boter zal eerst gaan borrelen en bruisen, wat later wordt de boter hazelnootbruin en begint het heerlijk te ruiken.

Roer het af en toe om te voorkomen dat de boter verbrandt.

Zodra je ziet dat het schuim neerslaat als bruine vlokjes is de beurre noisette klaar.

Neem de pan van de pit en laat de boter al roerend iets afkoelen (je zult zien dat de boter nog wat verder bruin kleurt en alle schuim wegtrekt).

Plaats dan de pan met de gebruikte boter in een kom met ijswater.

Klop met je mixer op om de boter volledig af te koelen en tot een luchtige massa op te kloppen.

Voeg tot slot nog een sprinkle Fleur de Sel toe: roer het erdoor of sprinkle het erover (net wat je lekker vindt).

Schep de luchtige beurre noisette in een schaaltje en serveer met vers brood.

Erg lekker bij het aperitief of een borrelplankje.

Tips:

- In het recept wordt 1 pakje roomboter gebruikt, maar dit is volstrekt willekeurig. Kijk gewoon hoeveel je nodig hebt en bepaal aan de hand daarvan hoeveel boter je wilt gebruiken.
- Haal de beurre noisette ruim voor gebruik uit de koelkast zodat het weer lekker zacht en smeerbaar wordt.
- Heb je geen gezouten boter in huis voeg dan 1% zout toe tijdens het smelten.
- Gebruik ook eens geitenboter i.p.v. roomboter.
- Heb je een kernthermometer gebruik die dan vooral. Bij 150°C is de beurre noisette perfect en neem je de pan direct van de pit.

Zalmboter met citroen.



Menugang: Bij-,
voorgerecht, hapje
Keuken: -
Hoeveelheid: -
Bron: Notitie van Lien

Ingrediënten

80 g amandelen, zonder
vlies, gehakt
100 g boter, zachte
(50 g boter, zachte)
1 citroen, sap en rasp
van
1-1½ el dille, verse,
gehakt
- peper, zwarte, vers-
gemalen
350 g zalm, gaar-
gebakken of -gestoomd,
zonder vel of graten
- 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.

Meng de zalm, 100 g boter, sap en rasp van de citroen en de helft van de dille in een kom (je kunt dit ook in een keukenmachine doen, maar met de hand en een vork gaat het net zo handig). Voeg zout en peper naar smaak toe. Roer de gehakte amandelen erdoor. (als je alles met de hand mengt kan dit ook al meteen erdoor). Schep het in een mooi kommetje om te serveren.

Het is nu klaar om te eten, wil je het wat langer bewaren dan kan je een laagje geklaarde boter erover schenken. Hiervoor gebruik je de resterende 50 g boter. Verwarm de boter en laat het smelten zonder te bruinen. Schep het schuim dat zich bovenop verzamelt eraf (dit zijn onzuiverheden uit de boter). Je ziet nu een laag (boter)olie en onderin de pan een laag onopgeloste bestanddelen (dit zijn de melkbestanddelen). Giet voorzichtig de olielaag eraf, zonder de onderste laag mee te nemen. Van de geklaarde boter (de olie) schenk nu een laagje van 1/2 cm over de zalmboter (wel eerst de bovenkant glad strijken). Laat het afkoelen en je kunt het nu minstens 5 dagen in de koelkast bewaren.

Smeer het op crackers, toastjes of baguette en strooi de resterende dille erover als garnering. Eet als starter (met bijvoorbeeld wat sla) of borrelhapje.

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

