



Ruud 's Kookboek

Druifrecepten I v0.7

Inhoudsopgave.

Druiven met espresso.	3
Druivenchutney.	4
Druivendressing.	5
Fruitwater met ananas, mango en druif.....	6
Karbonade met druivensaus en zuurkoolstampot.	7
Kwark met bessen en druiven.....	8
Tong met druiven.	9

Druiven met espresso.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: Italiaanse
Personen: 6-8
Sterren: ***
Bron: KoffieBean.nl

Ingrediënten

1 el azijn, balsamico-
1 el boter
500 g druiven, blauwe
500 g druiven, witte
140 ml espresso, sterke
2 el honing
6 kaneelstokjes
2 el olie, olijf-
30 ml wijn, witte, zoete
(Sauternes of
Gewürztraminer)

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.

Verhit 2 el olijfolie in een middelgrote koekenpan.
Voeg de druiven toe.
Bak het geheel 1 min.
Voeg vervolgens de espresso, de wijn, de kaneelstokjes en de honing toe.
Roer het geheel 2 min.
Neem de pan van het vuur.
Voeg de azijn en de boter toe en roer tot de boter smelt.
Serveer het gerecht warm.

Tip:

Serveer dit gerecht bij een Italiaanse maaltijd van geroosterd vlees of gevogelte of als dessert met kaas, biscotti of polenta.

Druivenchutney.



Menugang: Bij-, na-
gerecht
Keuken: -
Personen: 8
Sterren: ***
Bron: Jumbo

Ingrediënten

1 appel, frisure
2 el azijn, balsamico
250 g druiven, blauwe,
pitloze
1 tl mosterdzaad
2 el olie, olijf-
2 sjalotten
2 el suiker
2 cm wortel, gember-,
verse

1 pot, glazen (350 ml)

Bereiding.

Snipper de sjalotten fijn.
Halveer de druiven.
Rasp de gemberwortel.
Was de appel en snijd hem met de schil in kleine blokjes van een ½ cm.
Verhit de olie in een pan.
Bak de sjalotten ca. 2 min. in de olie.
Voeg het mosterdzaad toe en bak het samen met de ui nog 2 min.
Voeg er de appel, de druiven, de suiker en de azijn aan toe.
Breng het aan de kook. en laat het 15 min. zachtjes koken.
Doe de chutney over in een schone pot en laat de chutney in 2 uur helemaal afkoelen.
Sluit de pot en bewaar hem in de koelkast (max. 3 dagen).

Tip:

Lekker bij een kaasplankje van bijv. 100 g tomme noir, 100 g comté, 100 g parmigiano reggiano, 170 g brie en 100 g gorgonzola pikant.



Bereidingstijd: 20 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 295
Eiwit: 12 g
Koolhydraten: 14 g w/v suikers: 13 g

Natrium: - mg
Vet: 21 g w/v onverzadigd: - g w/v verzadigd: 13 g
Vezels: 1 g
Groente: 6 g
Zout: 0,9 g

Druivendressing.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: Franse
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Allerhande 2001-11

Ingrediënten

1 el azijn, wijn-, witte
1/3 bk druiven, witte,
pitloze (à 500 g)
1 tl honing, vloeibare
4 el olie, zonnebloem-
- peper
1 el wijn, witte
- 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.

Was de druiven.
Snijd de druiven in vieren.
Klop in een kommetje de azijn, wijn, olie en honing tot een sausje.
Breng de saus op smaak met zout en peper.
Schep de druiven door de saus.

Fruitwater met ananas, mango en druif.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: ***
Bron: Rudolph van Veen

Ingrediënten

- ijsblokjes
200 ml water, mineraal-
, bruisend
90 g salade, fruit-, verse
(met ananas, mango en
druif)

Bereidingstijd: 5 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 fruitsalade met de ijsblokjes in een glas.
Schenk er het mineraalwater bij.

Karbonade met druivensaus en zuurkoolstampot.



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

Ingrediënten

700 g aardappelen, kruimige
1 el bloem
¼ blk bouillonblokje, kippen-
20 g boter
200 g druiven, witte
500 g karbonade, schouder-
400 g knolselderij
100 ml melk
1 el mosterd
1 el olie, olijf-
- peper
3 uien, rode
100 ml wijn, witte,
droge
- zout
500 g zuurkool, verse

Bereiding.

Laat de zuurkool 20 min. in 100 ml water stoven met het deksel op de pan.

Schil de aardappelen en de knolselderij en snijd ze in gelijke stukken.

Kook de groenten in 20 min. gaar en giet ze daarna af.

Voeg 100 ml melk toe aan de pan en breng aan de kook.

Voeg de zuurkool toe en stamp het geheel tot een grove puree.

Maak de druiven schoon, halveer ze en verwijder de pitjes.

Snijd de uien in halve ringen.

Verhit de olijfolie en de boter op een hoog vuur in een ruime koekenpan.

Bestrooi de schouderkarbonades met zout en peper en bak ze 2 min. aan.

Voeg de uien toe en laat ze op een matig vuur 8 min. bakken.

Neem het vlees uit de pan en houd de karbonades warm.

Strooi de bloem in de bakpan en bak dit even mee.

Voeg de mosterd, witte wijn, het verkruimelde bouillonblokje, 2½ ml water en de druiven toe.

Roer goed door en laat de saus 3 min. stoven.

Serveer de stampot met de karbonades en de druivensaus.

Bereidingstijd: 45 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

Kwark met bessen en druiven.



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

Ingrediënten

1 trs druiven
2 el jam, bessen-
250 g kwark
100 g room, slag-
1 el suiker

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.

Halveer en ontpit de druiven.
Klop de slagroom op met de suiker.
Roer de kwark, jam, slagroom (niet alle slagroom) en druiven door elkaar en verdeel het over 4 dessertschaaltjes.
Garneer de kwark met nog wat druiven en slagroom.

Tong met druiven.



Menugang: Hoofd-,
lunchgerecht
Keuken: Belgische
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Libelle-Lekker.be

Ingrediënten

20 g boter
300 g druiven, witte
- peper, versgemalen
4 dl room
- sap, citroen-
1 dl sap, druiven-
2 sjalotten
8 tongfilets
4 dl wijn, witte
- 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

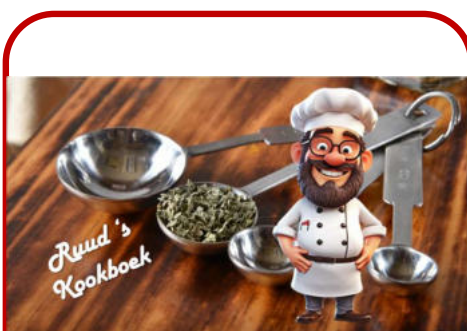
Bereiding.

Snipper de sjalotjes.
Pel de druiven.
Halveer ze, haal de pitjes eruit.
Vang het sap dat er uitloopt op.
Kruid de tongfilets met versgemalen peper en zout.
Bestrijk een groot aluminiumvel met boter.
Leg de tongfilets naast elkaar in een grote, ondiepe
ovenschaal.
Strooi er de sjalottnippers bij.
Schenk er de wijn bij.
Leg er het aluminiumfolie bovenop met de beboterde
kant op de filets.
Zet de ovenschaal 15 min. in de oven op 200°C.
Hou de visfilets warm onder het aluminiumfolie.
Doe het pocheervocht en de sjalotjes in een pannetje.
Laat het inkoken tot praktisch al de vloeistof
verdampt is.
Schenk er het druivensap en de room bij.
Laat het nog even inkoken.
Breng de saus op smaak met citroensap, versgemalen
peper en wat zout.
Doe er de druiven bij.
Laat het 1 min. goed doorwarmen.
Verdeel de visfilets over voorverwarmde borden.
Lepel er de hete saus bij.
Serveer het gerecht meteen.

Tip:

Lekker met gegratineerde aardappelroosjes.

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
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)



<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun..  *..U ook???*

Het IBAN-nummer van de Stg. Blind Elephant Experience luidt:
NL63 RBRB 0943 525 756

Compressed by  PDF24