



*Ruud 's Kookboek*

*Diepvriezen*

## **Inhoudsopgave.**

|                   |   |
|-------------------|---|
| Diepvriezen. .... | 3 |
|-------------------|---|

## Diepvriezen.

|                                   | Invriesmogelijkheid<br>*** = zeer goed<br>** = goed<br>* = mogelijk<br>- = onmogelijk | Vorbereiding en invriezen                                                                                                                                                             | Houdbaarheid<br>in mnd. | Ontdooitijd op<br>kamertemperatuur<br>afhankelijk van<br>gewicht en<br>grootte |
|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| Aalbessen                         | ***                                                                                   | met of zonder suiker invriezen                                                                                                                                                        | 08 – 12                 | 2 – 5 uur                                                                      |
| Aardbeien                         | **                                                                                    | met of zonder suiker invriezen                                                                                                                                                        | 10 – 12                 | 2 – 5 uur                                                                      |
| Aardappelen<br><i>rauw bereid</i> | **                                                                                    | voor kroketten, pommes frite,<br>puree<br>niet als gekookte aardappel of<br>aardappelsalade                                                                                           | 02 – 04                 | bevroren<br>verwerken                                                          |
| Abrikozen                         | **                                                                                    | gehalveerd met schil, snijvlakken<br>in citroen met suiker gedompeld of<br>in suikeroplossing                                                                                         | 04 – 06                 | 2 – 5 uur                                                                      |
| Amandelen                         | ***                                                                                   | met of zonder schillen<br>in zijn geheel gehakt, geschaafd of<br>gemalen                                                                                                              | 12 – 18                 | 2 – 3 uur                                                                      |
| Ananas                            | ***                                                                                   | schillen, in plakken snijden, harde<br>stronk verwijderen, de plakken<br>eventueel in blokjes snijden<br>aan zure ananas eventueel iets<br>suiker toevoegen                           | 03                      | 2 – 5 uur                                                                      |
| Andijvie                          | —                                                                                     | verflenst                                                                                                                                                                             |                         |                                                                                |
| Appelen                           | *                                                                                     | rauw ondoelmatig (schillen, aan<br>plakjes snijden, blancheren met<br>ascorbinezuur, in suikeroplossing<br>zetten)<br>geschikter als compôte,<br>appelmoes of aan plakken<br>gebakken | 08 – 10                 | 5 – 10 uur                                                                     |
| Appelmoes                         | ***                                                                                   | gekookt of half rauw – half<br>gekookt                                                                                                                                                | 12                      | 5 – 10 uur                                                                     |
| Artisjokken                       | **                                                                                    | hiervoor alleen jonge groente<br>gebruiken<br>blancheren met 1 gr ascorbinezuur<br>gedurende 5 min.                                                                                   | 06 – 08                 | bevroren in<br>zout water<br>gaar koken                                        |
| Asperges                          | **                                                                                    | niet blancheren                                                                                                                                                                       | 06 – 09                 | bevroren<br>verwerken                                                          |
| Aubergines                        | —                                                                                     |                                                                                                                                                                                       |                         |                                                                                |
| Avocados                          | *                                                                                     | vruchtvlees aan blokjes gesneden,<br>met citroensap besprenkelen                                                                                                                      | 06                      | 2 – 5 uur                                                                      |
| Babyvoeding                       | ***                                                                                   | geheel gaar, tot puree verwerkt, in<br>juiste porties verdelen                                                                                                                        | 01 – 02                 | ongeveer 30<br>min. 'au-<br>bain-Marie'<br>verwarmen                           |
| Baiser                            | —                                                                                     | wordt papperig                                                                                                                                                                        |                         |                                                                                |
| Bananen                           | **                                                                                    | met citroensap, goed te gebruiken<br>in vruchtsalades en kant-en-klare<br>gerechten                                                                                                   | 06                      | 2 – 5 uur                                                                      |
| Beignets                          | **                                                                                    | gebakken invriezen                                                                                                                                                                    | 01 – 02                 | bevroren in<br>een oven<br>van 175°C,<br>15 min.<br>opbakken                   |
| Berliner bollen                   | ***                                                                                   | gebakken (zonder suiker)<br>verpakken                                                                                                                                                 | 01 – 02                 | bevroren in<br>een oven<br>van 175°C,<br>15 min.<br>opbakken                   |
| Bieslook                          | ***                                                                                   | gesneden in porties, verpakken in<br>potjes met schroefdeksel                                                                                                                         | 08 – 10                 | bevroren<br>gebruiken                                                          |

|                                  | Invriesmogelijkheid<br>*** = zeer goed<br>** = goed<br>* = mogelijk<br>- = onmogelijk | Vorbereiding en invriezen                                                                                                                                                            | Houdbaarheid<br>in mnd.          | Ontdooitijd op<br>kamertemperatuur<br>afhankelijk van<br>gewicht en<br>grootte                                                                          |
|----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Biscuitgebak</b>              | <b>**</b><br><br><b>***</b>                                                           | <b>taartbodems pas na het ontdooien<br/>met vruchten beleggen<br/>goudbruin gebakken als<br/>eierkoekjes met reepjes folie<br/>ertussen of als koninginnerol<br/>gevuld oprollen</b> | <b>03 – 04</b><br><br><b>03</b>  | <b>½ – 3 uur</b><br><br><b>bevroren 3<br/>min.<br/>bakken, in<br/>de<br/>verpakking<br/>bevroren<br/>30-40 min.<br/>bakken in<br/>de<br/>verpakking</b> |
| <b>Bladerdeeg<br/>(rauw)</b>     | <b>***</b>                                                                            | <b>in rechthoeken gevouwen verpakt</b>                                                                                                                                               | <b>06</b>                        | <b>2 uur</b>                                                                                                                                            |
| <b>Bladerdeeg<br/>(gebakken)</b> | <b>***</b>                                                                            | <b>in plastic zakjes of aluminiumfolie</b>                                                                                                                                           | <b>06</b>                        | <b>in een oven<br/>van 200°C,<br/>10 min.<br/>opbakken</b>                                                                                              |
| <b>Bleekselderij</b>             | <b>**</b>                                                                             | <b>5 min. zacht koken, niet geschikt<br/>om rauw te eten</b>                                                                                                                         | <b>06</b>                        | <b>bevroren of<br/>gedeeltelijk<br/>ontdooit<br/>verwerken</b>                                                                                          |
| <b>Bloemkool</b>                 | <b>**</b>                                                                             | <b>eventueel 3 min. blancheren<br/>ongeblancheerd</b>                                                                                                                                | <b>10 – 12</b><br><b>04 – 06</b> | <b>bevroren<br/>verwerken</b>                                                                                                                           |
| <b>Bonen</b>                     | <b>***</b>                                                                            | <b>2 min. blancheren</b>                                                                                                                                                             | <b>10 – 12</b>                   | <b>bevroren<br/>verwerken</b>                                                                                                                           |
| <b>Bosbessen</b>                 | <b>***</b>                                                                            | <b>Ongesuikerd of gesuikerd<br/>invriezen</b>                                                                                                                                        | <b>08 – 12</b>                   | <b>2 – 5 uur</b>                                                                                                                                        |



Compressed by  PDF24