



*Ruud 's Kookboek*

*Diepvriezen v0.2*

## **Inhoudsopgave.**

Diepvriezen. ....3

## Diepvriezen.

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

	Invriesmogelijkheid *** = zeer goed ** = goed * = mogelijk - = onmogelijk	Vorbereiding en invriezen	Houdbaarheid in mnd.	Ontdooitijd op kamertemperatuur afhankelijk van gewicht en grootte
<b>Biscuitgebak</b>	**	<b>taartbodems pas na het ontdooien met vruchten beleggen</b>	<b>03 – 04</b>	<b>1/2 – 3 uur</b>
	***	<b>met vruchten beleggen goudbruin gebakken als eierkoekjes met reepjes folie ertussen of als koninginnerol gevuld oprollen</b>	<b>03</b>	<b>bevoren 3 min. bakken, in de verpakking bevoren 30-40 min. bakken in de verpakking</b>
<b>Bladerdeeg (rauw)</b>	***	<b>in rechthoeken gevouwen verpakt</b>	<b>06</b>	<b>2 uur</b>
<b>Bladerdeeg (gebakken)</b>	***	<b>in plastic zakjes of aluminiumfolie</b>	<b>06</b>	<b>in een oven van 200°C, 10 min. opbakken</b>
<b>Bleekselderij</b>	**	<b>5 min. zacht koken, niet geschikt om rauw te eten</b>	<b>06</b>	<b>bevoren of gedeeltelijk ontdooit verwerken</b>
<b>Bloemkool</b>	**	<b>eventueel 3 min. blancheren ongeblancheerd</b>	<b>10 – 12 04 – 06</b>	<b>bevoren verwerken</b>
<b>Bonen</b>	***	<b>2 min. blancheren</b>	<b>10 – 12</b>	<b>bevoren verwerken</b>
<b>Bosbessen</b>	***	<b>Ongesuikerd of gesuikerd invriezen</b>	<b>08 – 12</b>	<b>2 – 5 uur</b>



<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