



Ruud 's Kookboek

Nagerechten VI v0.4

Inhoudsopgave.

Abrikozenijs met gefrituurde sinaasappelschil.	3
Camembertpuntjes met marmelade.....	4
Espresso martini met meringuetoef.....	5
Iced soya agave latte.....	6
Gebruikte afkortingen.....	7

Abrikozenijs met gefrituurde sinaasappelschil.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 6-8
Sterren: ***
Bron: Astrid Veltkamp,
Receptenboek

Ingrediënten

225 g abrikozen,
gedroogde
1 citroen, reepjes schil
van
2 eieren
2 el likeur, sinaasappel-
(Cointreau of Grand
Marnier)
- olie, frituur
3 dl room, slag-, stijf-
geklopte
3 el sap, sinaasappel-
2 sinaasappels
50 g suiker, tafel-, fijne
1 zk suiker, vanille-

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 een dag van tevoren de abrikozen in een pan en overgiet ze met water tot de vruchten net onder staan.

Laat de abrikozen afgedekt 1 nacht weken.

Breng de abrikozen met het weekvocht en de citroenschil aan de kook en laat ze met het deksel op de pan onder af en toe roeren 20-30 min. zachtjes koken.

Kook ze zonder deksel verder tot alle vocht is verdampt.

Verwijder de citroenschil.

Pureer de abrikozen met het sinaasappelsap in een keukenmachine grof en laat dit afkoelen.

Klop de eieren met de tafelsuiker in een kom tot een dik, romig mengsel.

Zet de kom op een pan warm water (au bain-marie) en verwarm het eimengsel op zacht vuur al roerend ± 10 min. tot een dikke crème ontstaat (laat niet koken).

Klop het mengsel van het vuur af koud.

Spatel de slagroom, de vanillesuiker, de abrikozenpuree en de sinaasappellikeur door het eimengsel en draai het in de ijsmachine in 30 min. tot ijs of laat het in het ijslaatje in ± 6 uur bevriezen.

Schep in dat geval het ijs enkele keren door.

Gefrituurde sinaasappelschil.

Pel met een dunschiller de schil van de sinaasappels en snijd de schil in brede reepjes. Verhit frituurolie tot ± 170°C.

Frituur de sinaasappelschillen in de hete olie in 1/2-1 min. knapperig.

Serveren.

Neem het ijs ± 15 min. voor het serveren uit de diepvriezer en verdeel het over dessertglazen. Garneer ze met de gefrituurde sinaasappelschil.

Camembertpuntjes met marmelade.



Menugang: Nagerecht
Keuken: Nederlandse
Personen: 2
Sterren: ***
Bron: Astrid Veltman,
Receptenboek.com

Ingrediënten

1 camembert, klein
1 el marmelade
1 el pistachenoten,
gepeld
1 sinaasappel
½ el whisky

Bereidingstijd: 10-20
min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 60 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 de camembert overlangs.
Roer de whisky door de marmelade en strijk dit mengsel over de onderkant van de camembertplakken.
Leg de bovenkant erop en wikkel het geheel strak in plasticfolie.
Laat de camembert op kamertemperatuur zo minstens 1 uur liggen.
Schil de sinaasappel dik en snijd de partjes tussen de vliesjes uit.
Verwijder het folie en snijd de camembert in 6 puntjes.
Zet de puntjes op 2 bordjes, leg de sinaasappelpartjes er in een waaiertje naast en strooi de gehakte pistachenootjes erover.

Espresso martini met meringuetoef.



Menugang: Na-, voor-
gerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Diverse

Ingrediënten

100 ml eiwit, vloeibaar
(Two Chicks)
120 ml espresso
10 ijsblokjes
100 ml koffielikeur
(Kahlua)
100 g suiker, kristal-,
fijne
100 ml wodka

- cocktailglazen
- cocktailshaker
- crème brûlée-brander
- spuitzak

Bereiding.

Maak de espresso en laat die afkoelen.

Doe het eiwit en de kristalsuiker in een vuurvaste kom en klop die met een handmixer 2-3 min. au bain-marie, tot de suiker is opgelost.

Haal de kom van de pan en klop nog 5 min. op hoge snelheid tot een meringue met stijve pieken.

Schep de meringue in de spuitzak.

Doe de koude espresso, de wodka, de koffielikeur en de ijsblokjes in de cocktailshaker en schud het mengsel tot de shaker ijskoud aanvoelt.

Schenk de espresso-martini door een zeefje in de cocktailglazen (zonder de ijsblokjes).

Knip een punt van de spuitzak, zodat je een opening hebt van 2 cm.

Spuit de meringue op de espresso-martini's, zodat ze helemaal bedekt zijn.

Steek de crème brûlée-brander aan en brand de meringue voorzichtig lichtbruin. Serveer direct.

Tips:

- Maak het espresso-martinimengsel - zonder ijsblokjes - 1 dag van tevoren en bewaar die in de koelkast tot gebruik. Schud het mengsel vlak voor het serveren met de ijsblokjes.
- Geen cocktailshaker? Gebruik dan een schone glazen pot met deksel.

Bereidingstijd: 20 min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: 250

Eiwit: 3 g

Koolhydraten: 37 g

w/v suikers: 37 g

Natrium: - mg

Vet: 0 g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: - g

Vezels: 0 g

Groente: - g

Zout: 0,2 g

Iced soya agave latte.



Menugang: Nagerecht,
tussendoortje
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: ***
Bron: Peeze

Ingrediënten

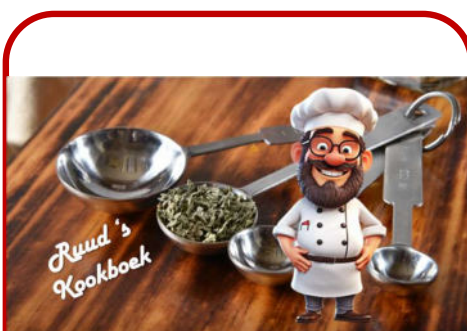
30 ml espresso
- ijsblokjes
30 ml siroop, agave-
- sojadrink (bijv. Alpro
Soya for Professionals)
- rietje of lange lepel

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.

Vul het glas met ijsblokjes.
Zet een espresso.
Schenk de agavesiroop over de ijsblokjes.
Schenk sojadrink in het glas tot 1½ cm van de
bovenrand.
Schenk de espresso rustig uit over een ijsblokje.
Serveer de latte met een papieren rietje of lange
lepel.

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
klnj	Klontje
klnt	Klont
km	Kommetje
knl	Knol
kol	Koffielepel (= 2 tl)
kp	Kopje
kpj	Kuipje



v2.4

Afkorting	Betekenis
kpl	Klein plukje
kpt	Klein potje
krp	Krop
kst	Klein stukje
kstrk	Kleine struik
lgls	Likeurglas
m	Moot
mbl	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	Staaftje
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
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

