



# *Ryud 's Kookboek*

***Foodstationrecepten / v0.3***

## **Inhoudsopgave.**

Crostini station. ....	3
Orange sangria station. ....	4
Popcorn station. ....	6
Gebruikte afkortingen. ....	7

## Crostini station.



Menugang: Hapje  
Keuken: -  
Personen: 12  
Sterren: \*\*  
Bron: Boodschappen.nl

### Ingrediënten

3 broden, ciabatta-  
3 tn knoflook,  
gehalveerd  
9 el olie, olijf-

### Voor de topping:

- basilicum (alleen de blaadjes)
- brie, in plakjes
- ham, Parma-
- honing, vloeibare
- mascarpone
- paprika, geroosterde, in reepjes, uitgelekt
- salami
- sardines, in olie, uitgelekt
- tapenade trio
- tomaten, zongedroogde
- walnoot, geroosterde
- zalm, gerookte

### Bereiding.

Verwarm de oven voor op 200°C.  
Snijd de kapjes van de ciabatta's, die worden niet gebruikt.  
Snijd de broden in sneetjes.  
Verdeel ze over een met bakpapier beklede bakplaat en bestrijk ze met de olie. Rooster het brood in de oven in ca. 8 min. goudbruin en knapperig.  
Wrijf de warme crostini aan 1 kant in met de snijkant van de tenen knoflook.  
Doe intussen alle toppings in bakjes en schaaltes.  
Leg de crostini op een grote schaal of broodplank en serveer het met de toppings.

### Mix & match.

Brie / honing / walnoot  
Brie / salami / paprika  
Mascarpone / parmaham / honing  
Mascarpone / zalm / basilicum  
Sardines / paprika / mascarpone  
Tapenade / brie / tomaat

Bereidingstijd: 20 min.  
Grill-/oventijd: 8 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

## Orange sangria station.



**Menugang: Drank**  
**Keuken: -**  
**Personen: 16**  
**Sterren: \*\*\***  
**Snel / Slank**  
**Bron: Boodschappen.nl**

### Ingrediënten

400 ml frisdrank,  
sinaasappel en  
mandarijn, lichtbruisend  
100 ml likeur, sinaas-  
appel-, gekoeld  
750 ml sap, druiven-,  
wit, gekoeld  
350 ml sinas, gekoeld  
50 ml siroop, limonade-,  
sinaasappel, gekoeld  
750 ml wijn, witte,  
gekoeld

250 g ananas, in  
stukjes, diepvries  
250 g mango, in stukjes,  
diepvries

### Voor de topping:

- citroen, in halve  
plakjes
- mandarijn, in halve  
plakjes
- munt, verse, aan de  
tak
- nectarine, vruchtvlees  
in partjes
- perzik, vruchtvlees in  
partjes

### Bereiding.

Schenk de wijn, de sinaasappellikeur en de sinas in 1 karaf.

Schenk het druivensap, de lichtbruisende frisdrank en sinaasappellimonade in de andere karaf.

Verdeel de 2 soorten diepvriesfruit over de karaffen en roer ze door.

Doe alle soorten fruit en de munt in verschillende bakjes en serveer die bij de 2 sangria's.

**Ingrediënten (vervolg):**

**Voor de topping:**

- sinaasappel, in halve plakjes

**Benodigdheden:**

2 karaffen

---

**Bereidingstijd: 15 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**

---

## Popcorn station.



**Menugang:** Hapje, tussendoortje  
**Keuken:** -  
**Personen:** 8  
**Sterren:** \*\*\*  
**Bron:** Boodschappen.nl

### Ingrediënten

175 g popcorn, zoete  
175 g popcorn, zoute  
125 g spekblokjes, gerookte

### Voor de topping:

200 g cashew-pindamix honing  
200 g choco & crisp  
- saus, chocolade dessert- (fles)  
- saus, karamel- (fles)  
- saus, sriracha-  
- schenkstroop  
- kaneel  
- kruiden, cajun-

### Bereiding.

Bak de spekjes uit in een droge, hete koekenpan en laat ze uitlekken op keukenpapier. Doe intussen alle toppings in bakjes of schaaltjes.

Verdeel de zoete en zoute popcorn over 2 grote schalen en serveer ze met het spek en de rest van de toppings.

### Mix & match:

- zoete popcorn / choco & crisp / chocolade-saus
- zoete popcorn / kaneel / karamelsaus
- zoete popcorn / spek / schenkstroop
- zoute popcorn / cashew-pindamixhoning / srirachasaus
- zoute popcorn / spek / cajunkruiden / schenkstroop
- zoute popcorn / srirachasaus

**Bereidingstijd:** 10 min.

**Grill-/oventijd:** - min.

**Wachttijd:** - min.

**Calcium:** - mg

**Energie kJ:** -

**Energie kcal:** 553

**Eiwit:** 11 g

**Koolhydraten:** 64 g

**w/v suikers:** - g

**Natrium:** - mg

**Vet:** 23 g

**w/v onverzadigd:** - g

**w/v verzadigd:** 5 g

**Vezels:** 23 g

**Groente:** - g

**Zout:** 1,9 g

## Gebruikte afkortingen.



v1.9

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
cglS	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
klnt	Klont
km	Kommetje
knl	Knol
kol	Koffielepel (= 2 tl)
kp	Kopje
kpj	Kuipje
kpl	Klein plukje



v1.9

Afkorting	Betekenis
kpt	Klein potje
krp	Krop
kst	Klein stukje
kstrk	Kleine struik
lgls	Likeurglas
m	Moot
par	Partje
pk	Pak
pkt	Pakket
pl	Plak
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)





**Ik steun...**

<https://ruudskookboek.nl>

**Blind Elephant Experience** *U ook???*

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

Compressed by  PDF24