



# *Ryud 's Kookboek*

***Britse recepten II v0.2***

## **Inhoudsopgave.**

Ginger tea.....	3
Scones met jam en room. ....	4
Gebruikte afkortingen.....	5

## Ginger tea.



**Menugang: Drankrecept**  
**Keuken: Engelse**  
**Personen: 4**  
**Sterren: \*\*\***  
**Bron: DekaMarkt**

### Ingrediënten

1 st gember  
400 ml ginger ale (0%)  
1 hv ijsklontjes  
400 ml ijssthee, perzik-  
hibiscus  
4 perziken



### Bereiding.

Snijd de perziken in partjes en snijd 4 dunne plakjes van de gember.  
Verdeel de perzik en de ijsklontjes over de 4 glazen.  
Schenk de ijssthee erop en vervolgens de ginger ale.  
Decoreer de glazen met de plakjes gember en rietjes.

3

**Bereidingstijd: 5 min.**  
**Grill-/oventijd: - min.**  
**Wachttijd: - min.**  
**Calcium: - mg**  
**Energie kJ: 295**  
**Energie kcal: 71**  
**Eiwit: 0 g**  
**Koolhydraten: 16 g**  
**w/v suikers: 15 g**  
**Natrium: - mg**  
**Vet: 0 g**  
**w/v onverzadigd: 0 g**  
**w/v verzadigd: 0 g**  
**Vezels: 1 g**  
**Groente: - g**  
**Zout: 0 g**

## Scones met jam en room.



**Menugang:** Brunch-  
gerecht  
**Keuken:** -  
**Stuks:** 12  
**Sterren:** \*\*\*  
**Bron:** Marc Auwers

### Ingrediënten

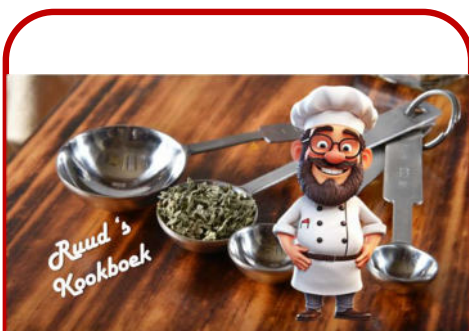
275 g bakmeel,  
zelfrijzend-  
60 g boter, harde of  
margarine  
125 ml crème fraîche  
1 eierdooier  
2 eieren  
- jam (naar keuze) 1½ dl  
melk of karnemelk  
125 ml slagroom  
3 el suiker, basterd-,  
witte  
1 tl zout

### Bereiding.

Verwarm de oven voor op 220°C.  
Roer in een kom het zelfrijzend bakmeel, 1 el basterdsuiker en het zout door elkaar.  
Snijd de boter met 2 messen tot kleine stukjes door het meel.  
Wrijf de stukjes dan met de vingertoppen erdoor tot het mengsel eruit ziet als broodkruim.  
Klop 1 ei en de eierdooier los met de melk en roer dit mengsel door het deeg.  
Kneed het deeg snel, met een koele hand, tot een samenhangend deeg wordt gevormd.  
Rol het deeg op een met bloem bestoven aanrecht uit tot een lap van 2 cm dik.  
Steek met een glas rondjes uit het deeg en leg deze op een ingevette bakplaat.  
Rol de restjes deeg opnieuw uit en steek er weer rondjes uit.  
Klop het laatste ei los.  
Bestrijk de scones met het losgeklopte ei.  
Bak ze in de oven in circa 15 tot 20 min. lichtbruin en gaar.  
Laat de scones op een rooster afkoelen.  
Klop de slagroom stijf met 2 el basterdsuiker.  
Spatel de crème fraîche er luchtjes door.  
Serveer de scones met de room en jam.

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

## Gebruikte afkortingen.



v2.3

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



v2.3

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