



*Ruud 's Kookboek*

***Ananasrecepten II v0.2***

## **Inhoudsopgave.**

Ananascarpaccio.....	3
Li di anasa - ananasijsjes.....	4
Gebruikte afkortingen. ....	5

## Ananascarpaccio.



**Menugang:** Nagerecht

**Keuken:** -

**Personen:** 4

**Sterren:** \*\*\*

**Bron:** Lidl

---

### Ingrediënten

½ ananas

4 el boter, room-

300 g kokosmakronen

1 limoen

3 tk munt

2 el suiker

---

**Bereidingstijd:** 30 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.

Snijd de schil van de ananas.

Snijd de ananas in zo dun mogelijke plakken (je kunt het hart van de ananas verwijderen).

Bestrooi de ananasplakken met de kristalsuiker.

Verwarm 2 el roomboter in een koekenpan.

Bak de ananasplakken in delen rondom bruin.

Verdeel de plakken over 4 grote borden.

Vermaal de kokosmakronen in de keukenmachine tot grove kruimels.

Verhit 2 el roomboter in een koekenpan en bak de kokoskruimels krokant.

Verdeel de kruimels over de ananascarpaccio.

Rasp de groene schil van de limoen over de borden.

Snijd de munt in reepjes.

Bewaar een paar muntblaadjes voor de garnering.

Verdeel de muntreepjes over de ananascarpaccio en garneer tot slot met de muntblaadjes.

### Tip:

Garneer de ananascarpaccio met een grote toef of wat kleine toefjes slagroom.

## Li di anasa - ananasijsjes.



**Menugang:** Nagerecht,  
tussendoortje  
**Keuken:** Antilliaanse  
**Stuks:** 6-8  
**Sterren:** \*\*\*  
**Bron:** Antilliaans-Eten.nl

### Ingrediënten

1 bl ananasschijven  
(400 g, incl. siroop)  
1-3 drp essence,  
amandel-  
500 ml melk, volle  
150 g suiker, poeder-

**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 alle ingrediënten in een blender en pureer het geheel.

Giet het mengsel door een zeef om stukjes te verwijderen.

Verdeel nu het mengsel over 6-8 bekertjes. Sluit de bekertjes vervolgens af met een stukje aluminiumfolie en steek in het midden een ijsstokje (door de folie blijft het stokje rechtop staan).

Zet de bekertjes 24 uur in de vriezer.

### Tip:

Gebruik hiervoor altijd ananas uit blik. Rauwe ananas maakt de melk bitter.

## Gebruikte afkortingen.



v1.9

Aforting	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
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)





Compressed by  PDF24