



*Ruud 's Kookboek*

***Amusegerechten II v0.4***

## **Inhoudsopgave.**

Avocado met baharat en artisjok. ....	3
Lepelhapje van mosselen met basilicum. ....	5
Mousse van biet en geitenkaas. ....	6
Pikante garnalen met saffraan-mayonaise. ....	7
Gebruikte afkortingen.....	8

## Avocado met baharat en artisjok.



**Menugang:** Amuse  
**Keuken:** -  
**Personen:** 12  
**Sterren:** \*\*\*  
**Bron:** Culinair Gilde  
Zeeland

### Ingrediënten

#### Avocado

3 avocado's  
- ponzu

#### Court bouillon

1 citroen  
- knoflook  
¼ knolselderij  
- laurier  
- peperkorrels  
1 prei  
- rozemarijn  
- tijm  
1 ui  
5 l water  
1 wortel

#### Artisjokken

- bouillon, court-  
6 artisjokken

#### Snijboonsap

500 g bonen, snij-  
- azijn, sushi-  
- peper, cayenne-  
- xantana

### Bereiding.

#### Avocado.

Snijd de avocado door de helft en verwijder de pit.  
Snijd hem vervolgens nogmaals in vieren zodat je mooie parten krijgt.  
Haal hier de schil van af en snijd dit netjes bij.  
Strooi dan aan beide zijden zout en laat dit minimaal een half uur pekelen (dit doe je om het vocht te onttrekken aan het vruchtvlees van de avocado).  
Bak de avocado vlak voor het serveren kort in hete olie en blus dit af met de ponzu.

#### Court bouillon.

Snijd alle ingrediënten fijn en was ze goed.  
Maakt de court bouillon door alle ingrediënten op te koken.

#### Artisjokken.

Maak de artisjokken schoon.  
Kook nu de artisjokken in de bouillon (laat het niet te hard koken, maar net tegen de kook aan).  
Zorg ervoor dat de artisjokken goed onder blijven staan (afdekken met bakpapier en hier een bord op leggen).  
Dit duurt ongeveer 25-35 min. afhankelijk van de grootte van de artisjok.  
Maak de artisjokken verder schoon.  
Snijd de artisjokken in zessen.

#### Snijboonsap.

Blancheer de snijbonen kort, gedurende 1 min. in kokend water met zout.  
Spoel ze koud onder de kraan en pers ze vervolgens uit met een sapcentrifuge.  
Breng dit sap op smaak met iets zout, sushi-azijn en cayennepeper.  
Bind, indien nodig, het sap licht af met xantana en het vervolgens door een fijne zeef.

#### Baharatolie.

Meng de olie met de kruiden.  
Laat dit minimaal een dag staan.  
Zeef de olie daarna.

#### Baharatcrème.

Meng alle ingrediënten met elkaar behalve de olie (gebruik hiervoor een staafmixer).  
Voeg vervolgens de olie in een dunne straal toe, terwijl de mixer draait.  
Er ontstaat een dikke crème.  
Bewaar de crème in de koelkast.

#### Hazelnoot.

Rooster de noten gedurende 15 min. in een oven van 150°C.

### Ingrediënten (vervolg)

#### Baharat-olie

2 el Jonnie Boer original  
spices baharat  
3 dl olie, zonnebloem-

#### Baharat-crème

30 g azijn, sushi-  
45 g eiwit  
180 g olie, baharat-  
40 g yoghurt

#### Hazelnoot

50 g hazelnoot

#### Geiten-hangop

½ citroen  
200 g yoghurt, geiten-

#### Blauwe kaas

50 g kaas, blauw-  
schimmel-

---

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

---

#### Geiten-hangop.

Hang de yoghurt gedurende een uur op in een keukendoek, zodat dit wat steviger wordt. Rasp de schil van de citroen en meng dit door de hangop.  
Breng de hangop op smaak met zout en peper.

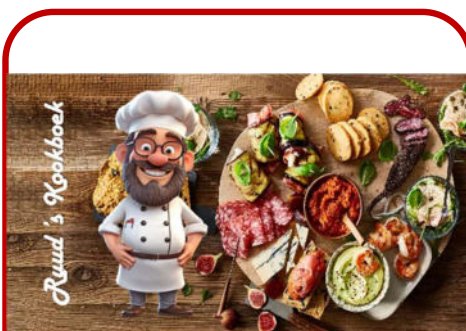
#### Blauwe kaas.

Kruimel de kaas met je handen in kleine stukjes.

#### De opmaak.

Leg als eerste de avocado op het bord. Maak hier een mooie salade op van de baharat-crème, de hangop, de noten, de artisjokken, en verschillende slasoorten. Schenk het snijboonsap hieromheen en druppel hier wat baharat olie in. Als laatste een paar brokjes blauwe kaas erbij serveren

## Lepelhapje van mosselen met basilicum.



**Menugang:** Amuse  
**Keuken:** Belgische  
**Personen:** -  
**Sterren:** \*\*\*  
**Bron:** Lyrakis.nl

### Ingrediënten

½ el basilicum, fijn-  
gehakte  
½ kg mosselen  
1 el olie, olijf-  
- peper, versgemalen  
1 el sjalot, fijngehakte  
1 ui, grof gehakte  
2 gl wijn, witte  
- zout, zee-, vers-  
gemalen

**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.

Kook de mosselen met de wijn, ui, peper en zeezout.  
Haal de mosselen uit de schelp.  
Filtreer het kookvocht.  
Stoof de sjalot in de olie.  
Voeg het kookvocht en basilicum toe aan de sjalot.  
Laat het vocht op een matig vuur indikken.  
Voeg de mosselen toe aan het ingedikte kookvocht.  
Dien de mosselen met vocht heet of lauw op in Chinese lepeltjes.



## Mousse van biet en geitenkaas.



Menugang: Amuse,  
voorgerecht  
Keuken: Franse  
Personen: 6  
Sterren: \*\*\*  
Bron: StudioKook.nl

### Ingrediënten

100 g biet, rode,  
gekookte  
100 g kaas, geiten,  
zachte (+ extra)  
1 hv noten, wal-  
100 ml room, slag-  
- tuinkers, naar smaak

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

### Bereiding.

Doe de slagroom samen met de zachte geitenkaas in de staafmixerkom.

Mix vervolgens totdat deze 2 ingrediënten volledig gemengd zijn.

Voeg de geraspte biet toe en laat de staafmixer opnieuw draaien, ditmaal tot er een luchtige mousse ontstaat.

Verdeel de mousse over zes amuseglasjes.

Hak de walnoten grof en gebruik deze als topping op de mousse van biet en geitenkaas.

Verdeel ook nog wat extra geitenkaas en de tuinkers over de glaasjes.

Servere deze direct of zet tot gebruik in de koelkast.

### Tip:

In plaats van slagroom kun je ook dezelfde hoeveelheid mascarpone of roomkaas gebruiken. Dit maakt mousse van rode biet iets steviger. Handig als je de mousse wil voorbereiden. Bewaar de mousse dan max. 3 uur in de koelkast voor serveren.

## Pikante garnalen met saffraan-mayonaise.



Menugang: Amuse  
Keuken: -  
Personen: 6  
Sterren: \*\*\*  
Bron: -

### Ingrediënten

½ citroen  
1 zk garnalen, reuzen-  
2 tn knoflook  
8 el mayonaise  
4 el olie, olijf-  
- peper, cayenne-  
1 peper, rode  
100 mg saffraan (1  
envelopje)  
1 el sherry, droge

Bereidingstijd: 30 min.  
Grill-/oventijd: - min.  
Wachttijd: 2 uur  
Calcium: - mg  
Energie kJ: -  
Energie kcal: 225  
Eiwit: 11 g  
Koolhydraten: 1 g  
w/v suikers: - g  
Natrium: - mg  
Vet: 19 g  
w/v onverzadigd: - g  
w/v verzadigd: 0 g  
Vezels: - g  
Groente: - g  
Zout: - g

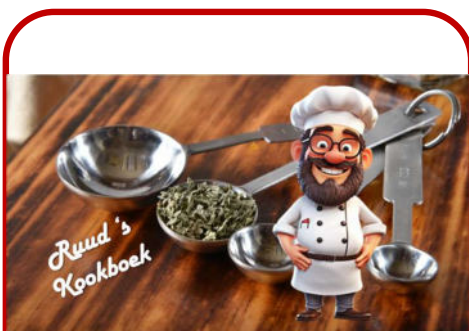
### Voorbereiding.

Ontdooi de garnalen langzaam in de koelkast of sneller, volgens aanwijzing op de verpakking. Pureer in de keukenmachine of in een hoge kom met de staafmixer 1 tn knoflook, de rode peper, de olie en 3 el citroensap tot een gladde marinade. Pel de garnalen, snijd ze aan de rugzijde in en verwijder het zwarte streepje. verwijderen. Schep de garnalen door de marinade en laat de smaken ca. 2 uur afgedekt in koelkast intrekken. Week in een kom de saffraandraadjes in de sherry. Roer de mayonaise en rest van knoflook erdoor. Breng de dipsaus op smaak met een paar druppels citroensap en cayennepeper.

### Bereiding.

Neem de garnalen uit de marinade en bak ze in een droge koekenpan op een matig vuur in 5-7 min. gaar. Serveer de garnalen warm met de saffraan-mayonaise.

## 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
kpr	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