



Ruud 's Kookboek

Kroatische recepten / v0.3

Inhoudsopgave.

Čorba od jabuka - Kroatische appelsoep.....	3
Langoustines alla busara.....	4
Omljet sa Šparogama - asperge omelet.....	5
Gebruikte afkortingen.....	6

Čorba od jabuka - Kroatische appelsoep.



Menugang: Voorgerecht
Keuken: Kroatische
Personen: 4
Sterren: **
Bron: SmakelijkRecept.nl

Ingrediënten

6 appels, zachtzure,
geschild, in stukjes
1 el bloem
50 g boter
4 sn brood, oud, zonder
korst, in kleine blokjes
2 el citroensap
1 mp kaneel
5 dl water
5 dl wijn, witte, droge
1 mp zout

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 de stukjes appel met het water, citroensap, zout en kaneel in een pan.
Breng het geheel aan de kook.
Zet het vuur laag.
Leg een deksel op de pan.
Laat de stukjes appel ± 10 minuten zachtjes koken tot ze zacht zijn.
Pureer het appelmengsel in een mixer-blender of door een roerzeef.
Smelt 25 g van de boter in een pan.
Roer de bloem door de boter.
Voeg al roerend beetje bij beetje de witte wijn toe aan de boter tot een licht gebonden geheel is ontstaan.
Voeg de gepureerde appels toe aan de boter.
Roer de appelsoep goed door elkaar.
Laat de appelsoep door en door warm worden.
Verhit de rest van de boter in een koekenpan.
Bak de blokjes brood in de boter rondom mooi bruin en knapperig.
Serveer de appelsoep bestrooid met de blokjes gebakken brood.

Langoustines alla busara.



Menugang: Hoofd-
gerecht
Keuken: Adriatische
Personen: 4
Sterren: **
Bron: Food & wine,
Jumbo, VisRecepten.nl

Ingrediënten

- brood, krokant
3 el broodkruimels,
droge
- citroenpartjes
1 tn knoflook
8 langoustines, medium
grote
3 el olie, olijf-, extra-
virgine
1 tl peper, rode,
gemalen
- peper, versgemalen
2 tl peterselie, fijn-
gehakte
800 g tomaten, hele
gepelde (blik)
¼ kp wijn, witte, droge
- zout

Bereiding.

Spoel de langoustines af en dep ze droog.
Hak de tomaten fijn en bewaar ¼ kp sap.
Verhit 3 el olijfolie in een diepe braadpan.
Voeg de knoflook in zijn geheel toe en verhit
het op een gematigde temperatuur.
Roer ca. 3 min. tot het teentje bruin begint te
worden.
Roer de broodkruimels er doorheen en bak
totdat ook deze bruin worden.
Leg de langoustines vervolgens naast elkaar in
de braadpan.
Giet er de wijn overheen en kook ca. 1 min.
mee totdat de helft is verdamppt.
Doe er vervolgens de tomaten, het sap, de
gemalen rode peper en een flinke snuf zout en
versgemalen peper bij.
Bedeck de pan, laat het geheel op een laag pitje
sudder en roer af en toe, totdat het vlees van
de staart doorzichtig wordt (dit duurt ca. 16-18
min.).
Haal de knoflook uit de pan.
Roer de peterselie door het mengsel en
besprenkel het met wat olijfolie.
Serveer de langoustines met de citroenpartjes
en krokant brood.

Tip:

Ook lekker met polenta of pasta i.p.v. brood.

Bereidingstijd: < 30 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: 360
Energie kcal: 86
Eiwit: 17,5 g
Koolhydraten: - g
w/v suiker: - g
Natrium: - mg
Vet: 1,1 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Omlet sa Šparogama - asperge omelet.



Menugang: Voorgerecht
Keuken: Kroatische
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: CroatianGrapes.blog

Ingrediënten

4 asperges, grote
4 eieren
50 g garnalen, grote
- olie, olijf-
- peper, versgemalen
50 g prsut (gedroogde
ham)
1 truffel, kleine
- zout

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.

Schil de witte asperges en kook ze een paar min. voor.

Halveer de asperges en snijd ze in kleinere stukken.

Kluts de eieren met een heel klein scheutje water en wat versgemalen peper en zout.

Doe de olijfolie in een koekenpan, voeg de prsut en de garnalen toe en laat het kort bakken.

Voeg daarna de asperges toe en giet onmiddellijk het eiermengsel in de pan.

Schaaf de truffel heel dun over de omelet.

Laat dit op een hoog vuurr bakken tot de onderkant lichtbruin is.

Keer daarna de omelet voorzichtig om, laat de andere kant ook droog bakken.

Klap de omelet dubbel en serveer hem met versgebakken brood.

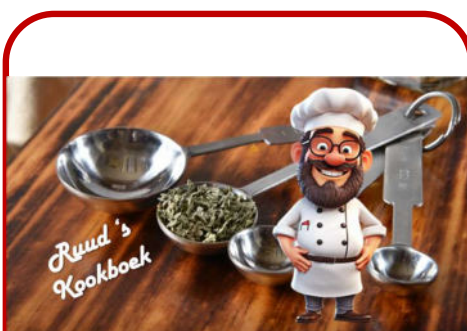
Tip:

Als er geen witte asperges beschikbaar zijn kun je ook groene asperges gebruiken. Groene asperges worden sowieso meer gebruikt in de Kroatische keuken. Als je het dan nog wat meer op smaak brengt met truffel kun je er ook een rode wijn bij serveren zoals de Feravino Dika Frankovka of de Kabola Teran.

Wijntip:

Serveer er de ultieme Kroatische aspergewijn bij: Orahovica Silvanac Zeleni.

Gebruikte afkortingen.



v2.2

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



v2.2

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
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