



*Ruuds kookboek*



*Framboosrecepten*



## Inhoud

Gebruikte afkortingen. ....	3
Croissants perdu met kwark en frambozen. ....	5
Frambozen-kwarkijs. ....	6
Frambozencoupe I. ....	7
Krokante frambozentorentjes. ....	8
Taartje met ricotta en frambozen. ....	9

## Gebruikte afkortingen.



Afkorting	Betekenis
ael	Afgestreken eetlepel
akl	Afgestreken koffielepel
atl	Afgestreken theelepel
bgls	Bierglas
bk	Bekertje
bkj	Bakje
bl	Blik
bld	Blaadje
blk	Blok
bol	Bolletje
brd	Bord
brgls	Borrelglas
bs	Bosje
cp	Cup(s)
dl	Deciliter
dln	Deel
drp	Druppel
dsl	Dessertlepel
ds	Doosje
el	Eetlepel
fls	Fles
g	Gram
gbk	Grote beker
gbl	Groot blik
gls	Glas (150 ml)
grl	Groentelepel
hv	Handvol
jgls	Jeneverglas
kbl	Klein blik
kfl	Klein flesje
kg	Kilogram
kkrp	Kleine krop
kl	Kleine
klnt	Klont
km	Kommetje
knl	Knol
kp	Kopje
kpj	Kuipje
kr	Kropje
par	Partje
pk	Pak
pl	Plak
ppj	Pijpje
prt	Portie
pt	Pot
ptj	Potje
rp	Reep
sch	Scheutje
schf	Schijfje
schl	Schaaltje (150 g)
spr	Sprietje
stf	Staafje
stk	Stokje
stl	Stengel
strk	Struik



Afkorting	Betekenis
strnk	Stronk
sn	Snee
snf	Snuifje
st	Stuk(s)
tb	Tablet
tf	Toefje
tl	Theelepel
tn	Teentje
trs	Tros
trsj	Trosje
vel	Volle eetlepel
vl	Vel
vlt	Vingerlengte
wgls	Wijnglas
zk	Zak(je)

## Croissants perdu met kwark en frambozen.



**Menugang:** Ontbijt- / lunchgerecht  
**Keuken:** Franse  
**Personen:** 4  
**Sterren:** \*\*\*  
**Snel / Slank**  
**Bron:** Jumbo

### Ingrediënten

50 g boter, room-  
4 croissants  
2 eieren  
125 g frambozen  
75 g jam, bosbessen-  
6 el kwark, Franse  
halvolle  
350 ml melk  
3 el suiker, riet-  
50 ml water

### Bereiding.

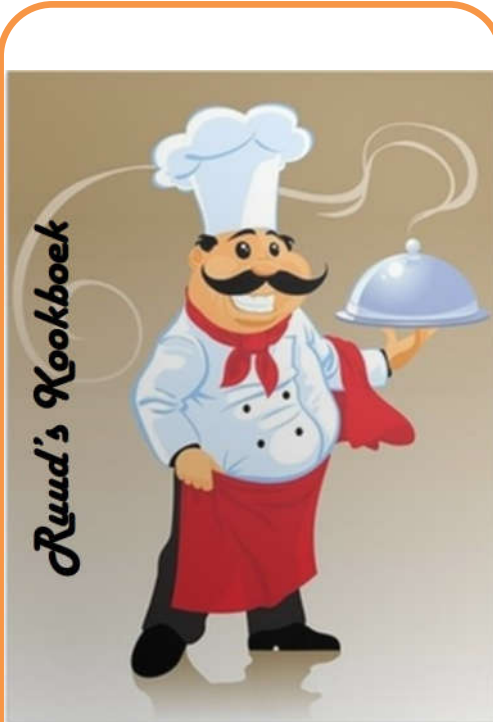
Verwarm in een steelpan de jam met water. Laat de saus 1-2 min. zachtjes iets inkoken. Klop de melk met de eieren en de rietsuiker los. Snijd de croissants overlangs door en week ze 30 sec. in het ei-melkmengsel. Laat ze even uitlekken. Smelt in een ruime koekenpan de helft van de boter. Leg 4 croissantehelften in de pan. Druk ze met een spatel een beetje platter. Bak de croissants in 2 min. per kant goudbruin. Leg de croissants op een bord en houd onder een deksel warm. Bak de rest van de croissants in de rest van de boter op dezelfde manier. Leg de croissants op 4 borden, schep de kwark erop en verdeel de bosbessensaus erover. Bestrooi ze met de frambozen.

### Tips:

Gebruik bij voorkeur croissants van een dag oud. Deze nemen het eimengsel beter op. Serveer de croissants perdu ook eens als dessert met een bolletje vanilleschepijs en geroosterd amandelschaafsel.

**Bereidingstijd:** - min.  
**Calcium:** - mg  
**Energie kJ:** -  
**Energie kcal:** 492  
**Eiwit:** 11 g  
**Koolhydraten:** 52 g  
**Suiker:** 30 g  
**Natrium:** - mg  
**Vet:** 26 g  
**Onverzadigd vet:** - g  
**Verzadigd vet:** 15 g  
**Vezels:** 3 g  
**Zout:** 0,8 g

## Frambozen-kwarkijs.



Menugang: Nagerecht  
Keuken: -  
Personen: 4  
Sterren: \*\*\*  
~~Snel / Slank~~  
Bron: Basis vegetarisch  
kookboek

### Ingrediënten

500 g frambozen  
2 el honing  
250 g kwark

Bereidingstijd: - min.  
Calcium: - mg  
Energie kJ: -  
Energie kcal: -  
Eiwit: - g  
Koolhydraten: - g  
Suiker: - g  
Natrium: - mg  
Vet: - g  
Onverzadigd vet: - g  
Verzadigd vet: - g  
Vezels: - g  
Zout: - g

### Bereiding.

Pureer de frambozen tot u ¼ liter hebt.  
Roer de honing door de frambozenpuree.  
Roer de kwark door de frambozenpuree.  
Vries de frambozenpuree op de gebruikelijke manier in.  
Sla het ijs tussentijds nog eens door.

### Tip:

Zet de ijscoupees of ijsschaaltjes in de koelkast, zodat het ijs wat minder gauw smelt, wanneer het wordt opgediend.

## Frambozencoupe I.



**Menugang:** Nagerecht  
**Keuken:** -  
**Personen:** 4  
**Sterren:** \*\*  
**Snel / Slang**  
**Bron:** Ruud's kookschrift

---

### Ingrediënten

½ citroen, sap van  
500 g frambozen  
100 g suiker  
1 dl water

---

**Bereidingstijd:** - min.  
**Calcium:** - mg  
**Energie kJ:** -  
**Energie kcal:** -  
**Eiwit:** - g  
**Koolhydraten:** - g  
**Suiker:** - g  
**Natrium:** - mg  
**Vet:** - g  
**Onverzadigd vet:** - g  
**Verzadigd vet:** - g  
**Vezels:** - g  
**Zout:** - g

---

### Bereiding.

Verwarm het water en de suiker en roer tot de suiker is opgelost.  
Laat de suikersiroop afkoelen.  
Was de frambozen.  
Pureer, op enkele na voor de garnering, de frambozen.  
Meng de frambozenpuree met de suikersiroop en het citroensap.  
Laat het mengsel in de ijsmachine in 15-20 min. bevriezen.  
Doe 2-3 bolletjes ijs in een schaalje of een ijscoupe.  
Garneer het ijs met de achtergehouden frambozen en eventueel een takje citroenmelisse.

## Krokante frambozentorentjes.



Menugang: Nagerecht  
Keuken: Nederlandse  
Personen: 4  
Sterren: \*\*\*  
Snel / Slank  
Bron: Toprecepten.nl

### Ingrediënten

50 g amandelen, grof gehakt  
125 g bloem, patent-  
75 g boter  
½ tl kaneelpoeder  
100 g suiker, basterd-, witte  
100 g suiker, basterd-, bruine  
1-2 el water, koud

### Voor de vulling:

200 ml crème fraîche  
200 g frambozen

### Bereiding.

Bekleed een bakplaat met bakpapier.  
Verwarm de oven voor op 170°C.  
Roer de boter zacht met de suiker.  
Voeg bloem, water en kaneel toe aan de boter.  
Kneed het mengsel tot een soepel deeg.  
Voeg amandelen toe aan het deeg.  
Kneed de amandelen door het deeg.  
Schep met 2 theelepels 12 kleine hoopjes deeg met een tussenruimte van minstens 5 cm op de bakplaat.  
Druk de bergjes deeg iets plat.  
Bak de koekjes in het midden van de oven in ca. 5-6 min. gaar.  
Laat de koekjes iets afkoelen.  
Neem de koekjes met een pannenkoekenmes van de plaat.  
Leg de koekjes plat neer om ze verder af te laten koelen.  
Zet op ieder bord een krokant koekje.  
Klop de crème fraîche los.  
Schep een beetje crème fraîche op de koekjes.  
Leg op de crème fraîche frambozen.  
Dek de frambozen af met een volgend koekje, crème fraîche, frambozen en sluit af met een koekje.  
Garneer tenslotte met een toefje crème fraîche en een framboos.

### Tips:

Zet de frambozentorentjes op een schaal en strooi er poedersuiker omheen.

Geschikt voor kleurstoffen- en nachtschade-allergie, NIET geschikt voor noten-, gluten- en koemelkallergie.

Wijntip - Probeer hier een Moscato d'Asti of een rosé d'Anjou.

Bereidingstijd: 25 min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: 598

Eiwit: 8 g

Koolhydraten: 74 g

Suiker: - g

Natrium: - mg

Vet: 30 g

Onverzadigd vet: - g

Verzadigd vet: - g

Vezels: - g

Zout: - g



## Taartje met ricotta en frambozen.



**Menugang:** Nagerecht  
**Keuken:** -  
**Personen:** 4  
**Sterren:** \*\*  
**Snel / Slang**  
**Bron:** Rudolph van Veen

### Ingrediënten

1 bk frambozen  
1 kp koffie, koude met 1  
scheutje koffielikeur  
6 lange vingers  
1 bk ricotta (250 g)  
125 ml room, slag-  
1 el suiker

### Bereiding.

Doop de lange vingers in de koffie met likeur.  
Leg de lange vingers netjes op een rij op een  
mooie schaal.

Stort de ricotta voorzichtig (als een pudding)  
op de lange vingers.

Beleg de ricotta royaal met de frambozen.

Klop de slagroom met de suiker (of zoetstof)  
lobbig.

Giet de slagroom pas aan tafel over de  
frambozen.

### Tip:

Wijntip - Moscato d'Astri uit Italië.

**Bereidingstijd:** - min.

**Calcium:** - mg

**Energie kJ:** -

**Energie kcal:** 267

**Eiwit:** 11 g

**Koolhydraten:** 17 g

**Suiker:** - g

**Natrium:** - mg

**Vet:** 17 g

**Onverzadigd vet:** - g

**Verzadigd vet:** 10 g

**Vezels:** 4 g

**Zout:** - g



<https://ruudskookboek.jouwweb.nl>