



Ryud 's Kookboek

Carnavalsrecepten / v3.0

Inhoudsopgave.

Antilliaans carnaval.	3
Appelgemberbeignets.	4
Berliner bollen.	5
Boerenkoolstamp met rookworst.	6
Brabantse erwtensoep.	7
Brabantse worstenbroodjes met pittig kipgehakt.	8
Carnavalsbroodje.	9
Carnavalspap.	10
Dolci di carnevale.	11
Duivelkeskip.	12
Elixer der Hervonden Vreugde (anti kater-drank).	13
Ertesop.	14
Groninger eierballen.	15
Heiringslaoj.	16
Katerkiller.	17
Limburgse nonnevotten.	18
Mestreechs vleis.	19
Nonnevotten I.	20
Nonnevotten II.	21
Nonnevotten met anijs.	22
Peejstamp.	23
Schrobbelèr espresso.	24
Spekpannenkoeken.	25
Trienekes soep of carnavalssoep	26
Truujesoep (alde wievensoep).	27
Vastelaovessop.	28
Vastelaovesbeersop.	29
Wortellevlaaj.	30
Wortelsoep op Peejenlandse wijze.	31
Zuurkoolstrudel met rookworst en ananas.	32
Gebruikte afkortingen.	33

Antilliaans carnaval.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: Antilliaanse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Keurslager.nl

Ingrediënten

- bloem
2 tn knoflook
2 tl koenjit
1 el koriander, verse, gehakte
1 blk melk, kokos-
2 el olie, olijf-
- peper
1 peper, rode
500 g runderpoulet, mager
1 tl sereh
1 ui, grote
- zout

Bereidingstijd: 60-120 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.

Snipper de ui.
Snipper de rode peper.
Kruid de blokjes rundvlees met zout en peper en haal ze daarna door de bloem.
Verhit de olijfolie en bak de vleesblokjes rondom bruin.
Voeg de koenjit, de fijngehakte knoflook en de rode peper toe.
Laat dit op laag vuur even mee fruiten.
Verwarm de kokosmelk met een ½ blikje water; voeg dit samen met de sereh toe aan het vlees.
Breng aan de kook en laat op laag vuur in ong. 90 min. met gesloten deksel garen onder af en toe roeren.
Voeg indien nodig een beetje water toe.
Voor het opdienen de koriander over het gerecht sprenkelen.

Tip:

Serveer er eens zoete aardappel en sperziebonen bij.

Appelgemberbeignets.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Stuks: 15-20
Sterren: ***
Bron: Libelle

Ingrediënten

2 appels, grote,
geschilde, in blokjes
gesneden
200 g bloem
½-1 el citroenschil,
geraspte
1 ei, groot, losgeklopt
2 el gember,
fijngesneden
10 g gist, verse (òf 5 g
gist, gedroogde)
1½ dl melk, lauwwarme
- olie, frituur-
- suiker, poeder-
- zout

Bereiding.

Zeef de bloem in een kom.
Los de gist op in de melk.
Maak een kuiltje in het midden van de bloem.
Schenk het gistmengsel in het kuiltje.
Voeg het ei, snuffje zout en citroenrasp toe.
Roer het mengsel tot een glad beslag.
Roer de appel door het beslag.
Roer de gember door het beslag.
Dek de kom af met een vochtige doek.
Laat het beslag ca. 1 uur rijzen op een warme
plek tot het in volume is verdubbeld.
Vorm van 2 vetgemaakte kleine lepels ovale
vormen.
Bak de beignets in de frituurolie (175°C) in 2-4
min. goudgeel en gaar.
Keer de beignets af en toe om.
Laat de beignets op keukenpapier uitlekken.
Bestrooi de beignets voor het serveren met
poedersuiker.

Bereidingstijd: 95 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

Berliner bollen.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Kasteelhoeve Puth

Ingrediënten

100 g boter
1 ei
- frituurvet
50 g gist
500 g meel, tarwe-
250 g melk, lauwe
- olie, sla-
25 g suiker, basterd-
10 g 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.

Meng alle ingrediënten door elkaar (zorg ervoor, dat de gist niet in direct contact komt met het zout).

Laat het deeg 45 min. rijzen.

Laat intussen de frituurpan opwarmen, met als frituurvet 50% slaolie en 50% frituurvet.

De temperatuur moet ca. 175°C zijn.

Laat het deeg met 2 lepels in de frituurpan glijden.

Haal de Berliner bollen uit de frituurpan als ze bruin zijn.

Laat de bollen afkoelen.

Bepoeder de Berliner bollen met poedersuiker en/of vul ze met een heerlijke jam.

Boerenkoolstamp met rookworst.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron:
RadioPeejenland.nl

Ingrediënten

750 g aardappelen
2 el azijn
1 pk boerenkool (diepvries)
1 el boter
2 el currysaus
¾ dl melk, halfvolle
- peper
1 rookworst
- 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 aardappelen.
Was de aardappelen.
Snijd de aardappelen in vieren.
Doe 2 dl water, boerenkool, aardappels en zout naar smaak in een pan.
Kook de boerenkool ca. 20 min. met het deksel op de pan.
Neem de rookworst uit de verpakking.
Leg de rookworst op aardappelen.
Kook de boerenkool en aardappelen nog ca. 10 minuten.
Neem de rookworst uit de pan.
Giet de boerenkool en aardappelen af.
Stamp de aardappelen en de bloemkool met een stamper fijn en door elkaar.
Voeg al roerend de melk en de boter toe.
Roer de azijn en currysaus door de stamp.
Laat de stampot op een zacht vuur weer door en door heet worden.
Breng de stampot op smaak met zout en peper.
Snijd de rookworst in 4 stukken.
Leg de rookworst op de boerenkoolstamp.

Tip:

Lekker met piccalilly of gemengd tafelzuur.

Brabantse erwtensoep.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: Nederlandse, Brabantse
Hoeveelheid: 7 l
Sterren: **
Bron:
RadioPeejenland.nl

Ingrediënten

1 aardappel, flinke, bloemige, in blokjes
7 bouillonblokjes
250 g buikspek
500 g erwten, split-
1 hamschijf met bot
- peper
½ bs peterselie, fijngesneden
1 prei, dikke, fijngesneden
2 rookworsten, slaggers-
½ bs selderie, fijngesneden
1 selderijknol, grote, in blokjes
1 ui, gesnipperde
1 winterpeen
- zout

Bereiding.

Was de spliterwten.
Vul een pan met 5 l water.
Voeg de spliterwten met de hamschijf en buikspek toe aan het water.
Breng de spliterwten aan de kook.
Schuim de bouillon af.
Laat de soep 45 min. trekken.
Haal de hamschijf en het buikspek uit de soep.
Snijd de hamschijf in kleine stukjes.
Snijd het buikspek in kleine stukjes.
Doe het vlees terug in de soep.
Voeg de knolselderij, wortel, ui, aardappel en de (hele) rookworsten toe aan de soep.
Breng de soep aan de kook.
Laat de soep 30 min. zachtjes doorkoken.
Voeg de prei, peterselie en selderie toe aan de soep.
Breng de soep op smaak met peper, zout en bouillonblokjes.
Vergeet niet regelmatig te roeren om aanbranden te voorkomen!

Tip:

Lekker met roggebrood met katenspek.

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

Brabantse worstenbroodjes met pittig kipgehakt.



Menugang: Hapje,
lunchgerecht, snack
Keuken: Nederlandse,
Brabantse
Stuks: 8
Sterren: ***
Bron: Deen

Ingrediënten

220 g bloem
40 g boter, in blokjes
2 eieren
500 g gehakt, kip-
1 zk gist, gedroogde
1 el ketjap manis
1 tn knoflook, geperst
100 ml melk
1 el paneermeel
- peper
1 tl sambal, naar smaak
½ tl suiker
1 snf zout
- zout

Bereiding.

Er gaat niets boven een Brabants worstenbroodje! Op zoek naar een recept om zelf Brabantse worstenbroodjes te maken? Dit is een variant op het originele Brabantse worstenbroodje: iets kleiner en met pittig kipgehakt. Lekker bij de borrel of lunch.

Meng de bloem, suiker, gist en melk in een kom.
Kneed met de hand in 2 min. tot een deeg.
Voeg de boter en een snuf zout toe.
Kneed het deeg nog 5 min, door.
Voeg, als het deeg te droog is, wat extra melk of boter toe.
Kneed het iets langer als het te plakkerig is.
Verdeel het deeg in 8 porties en rol het tussen de handpalmen tot balletjes.
Leg ze op een met bloem bestoven bakplaat en dek ze af met vershoudfolie.
Laat ze 25 min. rijzen op een warme plaats.
Maak intussen de vulling.
Meng het gehakt met de knoflook, sambal, ketjap, paneermeel en 1 ei en breng het mengsel op smaak met zout en peper.
Vorm er 8 kleine worstjes van circa 8 cm lang van.
Verwarm de oven voor op 220°C.
Bestuif het werkvlak met bloem.
Rol de deegballetjes uit tot rechthoekige lapjes van circa 10x12 cm.
Leg de worstjes erop en sla de smalle deegranden terug over de uiteinden van de worst.
Rol het deeg om de worstjes en druk de naden dicht.
Maak evt. een paar inkepingen in het deeg.
Klop het overige ei los.
Leg de worstenbroodjes naast elkaar op een bakplaat en bestrijk de bovenkant met ei.
Bak de broodjes in het midden van de oven in 15-20 min. gaar en goudbruin.

Bereidingstijd: 45 min.
Oventijd: 20 min.
Wachttijd: 30 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 390
Eiwit: 28 g
Koolhydraten: 37 g w/v suikers: - g

Natrium: - mg
Vet: 14 g w/v onverzadigd: - g w/v verzadigd: 6 g
Vezels: 2 g
Groente: - g
Zout: 1,4 g

Carnavalsbroodje.



**Menugang: Ontbijt-,
lunchgerecht**
Keuken: -
Stuks: 1
Sterren: ***
Bron: Lidl

Ingrediënten

- aardbeien
- bessen, blauwe
1 broodje, bloem-
- kaas, room-

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.

Besmeer het bloembroodje met de roomkaas.
Snijd er de aardbeien op.
Garneer met wat blauwe bessen.

Carnavalspap.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron:
Ned. Zuivelbureau

Ingrediënten

2 el noten, gehakte
1 l pap, karnemelks
50 g rozijnen
1 el snippers, oranje-,
gesneden
- suiker, basterd-
2 el vruchtjes, Franse,
gesneden

Bereiding.

Meng de ingrediënten, behalve de noten en de suiker door de pap.

Dien de pap (warm of koud) op, bestrooid met de suiker en de nootjes.

Let op!

Als de pap koud wordt gegeten, krijgen de rozijnen niet de kans om in de warme pap te zwellen. In dat geval kunnen het beste blauwe rozijnen worden gebruikt.

10

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

Dolci di carnevale.



Menugang: Nagerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ****
Bron: AllerHande

Ingrediënten

180 g bloem
50 g boter
1 citroen,
schoongeboend
6 eieren
600 ml olie,
zonnebloem- (om te
frituren)
1 el suiker
- suiker, poeder-
1 mp zout

Bereidingstijd: 40 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 30 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 65
Eiwit: 2 g
Koolhydraten: 5 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 4 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verhit in een pan 250 ml water, de boter en 1 mp zout.
Neem de pan van het vuur, als het water kookt en de boter gesmolten is.
Voeg de bloem toe en roer goed met een houten lepel.
Zet de pan weer op het vuur, blijf roeren tot het beslag een bal vormt die loskomt van de randen en bodem van de pan.
Doe het vuur uit en laat een beetje afkoelen.
Rasp de gele schil van de citroen.
Splits 2 eieren boven 2 kommen.
Roer de eidooiers door het beslag.
Roer een voor een de resterende eieren door het beslag.
Voeg het volgende ei pas toe als het vorige volledig is opgenomen.
Meng de suiker en het citroenrasp erdoor.
Bedeck de pan met een schone theedoek en laat het beslag 30 min. rusten.
Verhit in een ruime pan een flinke laag olie (ca. 6 cm).
Schep telkens 1 tl beslag uit de beslagpan en schuif dat met een andere tl in de olie.
Niet te veel tegelijk, want de bolletjes zetten uit tijdens het frituren.
Laat ze in 8-10 min. goudbruin worden (ze keren vanzelf).
Laat ze uitlekken op keukenpapier.
U kunt ze warm houden in de oven (op 160°C), maar koud zijn ze ook lekker.
Bestrooi ze met poedersuiker.

Duuvelkeskip.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 6
Sterren: ***
Bron: BonApetit.nu

Ingrediënten

6 el azijn
1 bk boemboe (voor nasi)
1 bouillonblokje
1 bk champignons
6 el ketjap
500 g kipfilet
- (kokos)melk, scheutje, (om saus dunner te maken)
2 el olie
6 el pindakaas
1 tl sambal
6 el tomatenketchup
3 uien

Bereiding.

Snijd kipfilet in blokjes, snipper de uien en snijd champignons in plakjes.
Bak de kipfilet aan in olie, voeg de uien toe en een pakje boemboe (voor nasi).
Voeg vervolgens ketjap, azijn, tomatenketchup, sambal en pindakaas, de gesneden champignons en een bouillonblokje toe.
Roer de saus goed door, als je de saus dunner wil maken, voeg dan melk of kokosmelk toe.
Laat de saus 10 tot 20 min. pruttelen.
Kook intussen eventueel de rijst volgens de verpakking.


Tip:

Serveer met komkommer, gebakken uitjes, perziken en kroepoek.

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

Elixer der Hervonden Vreugde (anti kater-drank).

Ruud's Kookboek



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: -
Sterren: **
Bron: Borrelhapjes-
recepten.nl

Ingrediënten

1 banaan, geprakt
10-12 biergisttabletten
4 el honing
½ l melk, soja-,
ongezoet
½ l sap, tomaten-
groenten- (bv
Tomatientje)
15 tbl vitamine C (niet
gezoet)

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.

Deze elixer de avond te voren bereiden!!!!

Los de biergisttabletten en de vitamine C tabletjes op in 1/8 glas water (duurt wel even) of vermaal ze goed.

Mix alle ingrediënten goed door elkaar. Zet de elixer koud weg.

Tip:

Drink de elixer met een rietje. Het drinkt makkelijker en je drinkt minder snel (het spul is namelijk nogal machtig!).

Ertesop.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Hoeveelheid: 4 l
Sterren: ***
Bron: Carnaval

Ingrediënten

1 aardappel, flinke
7 bouillonblokjes
500 g erwten, split-
1 hamerschijf, met bot
- peper
½ bs peterselie
1 prei, dikke
2 rookworsten, slag-
½ bs selderie
1 selderijknol, grote
250 g spek, buik-
1 ui
1 winterpeen
- zout

Bereiding.

Breng de gewassen spliterwten met de hamerschijf en het buikspek aan de kook in 5 l water. Schuim de bouillon af, en laat de soep 45 min. trekken.

Haal de hamerschijf en het buikspek uit de soep en snijd die in kleine stukjes (bot en vette stukjes verwijderen).

Doe het vlees weer in de soep.

Voeg de in blokjes gesneden knolselderij, de in plakjes gesneden wortel, de gesnipperde ui, de in blokjes gesneden aardappel en de (hele) rookworsten toe.

Breng het aan de kook en laat 30 min. zachtjes doorkoken.

Haal de rookworsten uit de soep en snijd ze in stukjes.

Voe de rookworsten weer toe aan de soep.

Doe er dan de fijngesneden prei, peterselie en selderie bij en breng de soep op smaak met peper, zout en bouillonblokjes.

Vergeet niet regelmatig te roeren om aanbranden te voorkomen!

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

Groninger eierballen.



Menugang: Snack
Keuken: -
Stuks: 4
Sterren: ***
Bron: Boodschappen.nl

Ingrediënten

75 g bloem
50 g boter
450 ml bouillon, koud
5 eieren
2 tl kerriepoeder
50 g meel, paneer-
1 mp nootmuskaat
- olie, frituur-
1 snf peper
4 tk peterselie,
fijngehakt

Bereidingstijd: 45 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 3 uur
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 510
Eiwit: 13 g
Koolhydraten: 23 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 40 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 12 g
Vezels: 2 g
Groente: - g
Zout: 1,5 g

Bereiding.

Smelt de boter in een steelpan.
Voeg de bloem toe en laat al roerend circa 5 min. garen op een lage stand.
Roer vervolgens beetje bij beetje de koude bouillon erdoor.
Breng op smaak met nootmuskaat, kerrie, peterselie en een snuf peper.
Laat de ragout afkoelen op een natgemaakt plat bord en laat het dan minimaal 2 uur opstijven in de koelkast.
Kook intussen 4 eieren in ca. 8 min. hard.
Laat de eieren schrikken onder koud water, pel ze en laat ze afkoelen.
Klop het overige ei los.
Zet een bord klaar met losgeklopt ei en een bord met paneermeel.
Verdeel de ragout in 4 delen om de 4 gekookte eieren.
Haal ze dan door het paneermeel, vervolgens door het ei en tenslotte nogmaals door het paneermeel.
Zet ze vervolgens ca. 1 uur in de koelkast.
Verhit de frituurolie tot 170°C.
Frituur hierin de eierballen in 5-7 min. rondom goudbruin en laat ze uitlekken op keukenpapier.

Tip:

Lekker met mosterd.

Heiringslaoj.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Hoeveelheid: ca. 1 kg.
Sterren: **
Bron:
RadioPeejenland.nl

Ingrediënten

200 g augurken, zoetzure
300 g bieten, rode, gekookte (geen zout toevoegen!)
200 g goudreinetten
300 g haring, maatjes-
- mayonaise
150 g uien, witte

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.

Snijd alle ingrediënten in kleine blokjes van ca. 5 mm.

Meng alle ingrediënten; begin met de appeltjes, dan de augurken, uien en bieten en als laatste de haring om plakken te voorkomen.

Voeg enkele el mayonaise (naar smaak) toe.



Roer de salade enkele malen goed door.

Laat de salade ca. 2 dagen in de koelkast staan, zodat de smaak goed in alle ingrediënten kan trekken.

Tip:

Erg lekker bij witbrood of frietjes of op toastjes en natuurlijk een beproefd middel om de kater na de 3 carnavalsdagen te verdrijven.

Katerkiller.



Menugang: -
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: ***
Bron: RadioPeejenland.nl

Ingrediënten

2 eierdooiers
- ijsblokjes
2 tl koffie, poeder-
2 sinaasappels,
uitgeperst
2 tl suiker

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.

Meng het eigeel, suiker en koffiepoeder.
Vul daarna het mengsel bij met het sinaasappelsap.
Voeg als laatste de ijsklontjes toe.
Schud de katerkiller nog eens goed door elkaar.

Limburgse nonnevotten.



Menugang: Gebak,
snack
Keuken: Nederlandse,
Limburgse
Stuks: 15
Sterren: ***
Bron: Deen

Ingrediënten

500 g bloem
150 g boter, zachte
1 zk gist, gedroogde
175 ml melk
- olie, frituur-
75 g suiker, basterd-,
witte
75 g suiker, tafel-, fijne
1 snf zout


Bereidingstijd: 45 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 90 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: 5 g
Koolhydraten: 34 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 15 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 6 g
Vezels: 1 g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verwarm de melk tot lauwwarm.
Voeg de gist toe, roer goed door en laat 5 min. staan.
Scheep de bloem in een ruime kom, maak een kuiltje in het midden en schenk de warme melk met de gist erin.
Voeg de basterdsuiker, de boter en een snuf zout toe.
Bestrooi je handen met wat bloem.
Knead de inhoud van de kom met je handen in ca. 5 min. tot een glad deeg.
Maak een bal van het deeg en laat het afgedekt ca. 1 uur rijzen.
Knead het deeg nogmaals door en verdeel in 15 bolletjes.
Rol elk bolletje uit tot ca. 20 cm lang en leg er een knoop in.
Laat de deegknopen nogmaals 30 min. rijzen op de bakplaat.
Verhit de frituurolie tot 175°C.
Frituur de nonnevotten in 5-7 min. rondom goudbruin en laat ze uitlekken op keukenpapier.
Scheep de fijne suiker op een bordje en wentel de warme nonnevotten erdoor.

Mestreechs vleis.

Ruid 's Kookboek



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Carnaval

Ingrediënten

- boter
- 1 citroen
- 2 kg kalfspoelet
- 1 laurierblad
- peper, versgemalen
- ½ kg pruimen, zwarte, gedroogde
- 1 el stroop
- 1 gls wijn, witte, droge
- 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.

Laat de pruimen een dag weken in de witte wijn en water.

Braad de kalfspoelet licht aan in boter.

Kook de kalfspoelet vervolgens gaar in het weekwater (marinade van water en wijn) met de citroen, versgemalen peper en zout.

Laat, als het vlees gaar is, de bouillon inkoken tot de helft.

Bind de bouillon met 'n roux van bloem en boter.

Breng de bouillon op smaak met de stroop en peper en zout naar smaak.

Voeg, als de saus warm en op dikte is, de pruimen (zonder pit) en de kalfspoelet toe.

Laat het geheel goed doorwarmen (niet koken).

Nonnevotten I.



Menugang: Gebak
Keuken: Nederlandse,
Limburgse
Stuks: 20
Sterren: ***
Bron: Wijnerij.web-
log.nl

Ingrediënten

500 g bloem
100 g boter òf
margarine
1 ei
50 g gist
200 g melk, lauwe
- olie, frituur-
25 g suiker
- suiker, poeder-
10 g 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.

Los de gist op in een beetje lauwarme melk.
Meng bloem, melk, suiker, ei met het
gismengsel.
Kneed het gismengsel tot een soepel deeg.
Voeg boter en zout toe aan het gismengsel.
Kneed het gismengsel tot een geheel.
Laat het deeg onder een doek gedurende 40
min. rijzen.
Sla het deeg plat slaan totdat er een soort
"pannenkoek" ontstaat.
Vouw de deegpannenkoek dubbel.
Laat de deegpannenkoek opnieuw 15 min.
rijzen.
Sla het deeg opnieuw plat slaan.
Snijd repen uit het deeg van ongeveer 30 cm.
Rol de repen rond.
Mond een knoop of strik in de repen.
Laat de ongebakken nonnevotten ongeveer 10
min. narijzen op een met bloem bestoven
keukendoek.
Frituur de nonnevotten in hete (frituur)olie
van 180°C.
Bestrooi de gefrituurde nonnevotten rijkelijk
met suiker en poedersuiker.

Tip:

Carnavallisten eten nonnevotten vaak als
tussendoortje, want het gebak is tamelijk vet
en zou de invloed van alcohol bij opname in het
bloed temperen.
Bij een kop koffie is deze lekkernij natuurlijk
ook niet te versmaden en wat te denken bij een
mooie, edelzoete dessertwijn, zoals een Muscat
de Lunel ?
De naam 'Nonnevot' zou ik dan wel willen
omdopen tot 'Derrière d'une Religieuse'!

Nonnenvotten II.



Menugang: Gebak
Keuken: Limburgse
Stuks: 12
Sterren: ***
Bron: Recepten uit
Limburg

Ingrediënten

250 g bloem
65 g boter
12 g gist
125 ml melk
- olie, frituur-
20 g suiker, witte
basterd-
- suiker
- zout

Bereiding.

Zeef de bloem met het zout en suiker in een kom en maak in het midden een kuiltje. Los de gist op in de lauwwarme melk en giet dit mengsel in het kuiltje. Smelt de boter, maar laat deze niet te warm worden. Giet de boter in het kuiltje en kneed alle tot een soepel deeg. Laat dat 1 uur rijzen. Kneed het deeg na het rijzen nog eens goed door. Maak dunne rolletjes van het deeg en leg daarin een knoop. Bak de nonnenvotten in het frituurvet (180°C) goudbruin. Wentel ze, wanneer ze nog warm zijn, door de suiker. Eet ze koud of warm.

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

Nonnenvotten met anijs.

Ruud's Kookboek



Menugang: (Carnavals)gebak
Keuken: Limburgse
Stuks: 10
Sterren: ***
Bron: Receptenplein.nl,
Super de Boer

Ingrediënten

3 anijsblokjes
250 g bloem
50 g boter, room-
1 ei
7 g gist, gedroogde
125 ml melk
- olie, frituur-
50 g suiker
- suiker, poeder-
1 snf 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.

Verwarm op een laag vuur de roomboter met de melk tot de boter gesmolten is.

Zeef de bloem boven een kom en roer de gist erdoor.

Stamp de anijsblokjes fijn.

Schenk de warme melk bij de bloem.

Voeg het ei, de suiker, de anijs en het zout toe.

Kneed het tot een samenhangend deeg.

Laat het deeg afgedekt op kamertemperatuur ca. 1 uur rijzen.

Kneed het deeg door en voeg indien het deeg te plakkerig is nog wat bloem toe.

Vorm van het deeg ca. 10 dunne rolletjes en leg in elk rolletje een knoop.

Laat de rolletjes onder een theedoek ca. 20 min. narijzen.

Verhit de frituurolie tot 180 C.

Frituur de nonnenvotten aan beide kanten ca. 5 min. gaar en goudbruin.

Laat ze uitlekken op keukenpapier en bestrooi ze royaal met poedersuiker.

Tip:

Zorg dat alle ingrediënten voor gebruik op kamertemperatuur zijn.

Wijntip:

Bordeaux Blanc Sec

Peejstamp.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron:
RadioPeejenland.nl

Ingrediënten

1 pt bonen, witte bonen
(zonder vocht)
300 g pastinaken
1 snf peper
100 g spek, ongerookt
(zuurkoolspek)
3 uien, grote
750 g wortel, winter-
1 snf 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.

Was de winterwortel.
Was de pastinaak.
Schrap de winterwortel.
Schrap de pastinaak.
Snijd de winterwortel in dunne reepjes.
Snijd de pastinaak in dunne reepjes.
Pel de uien.
Snipper de uien.
Doe alle ingrediënten in een ruime pan met een flinke bodem water.
Voeg het zuurkoolspek toe aan de winterwortel.
Laat de peejstamp in ca. 30 min. door en door gaar stoven.
Giet het vocht van de peejstamp af.
Roer de peejstamp goed door elkaar.
Breng de peejstamp op smaak met zout en peper.

Tip:

Heerlijk met gehaktballen, spek, stoofvlees of rookworst.

Schrobbelèr espresso.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: ***
Bron: Schrobbelèr

Ingrediënten

- cacao poeder
50 ml espresso, vers
gezette
(1 mini-stroopwafeltje
of ander koekje)
- room, slag-
50 ml Schrobbelèr
- siroop, karamel- of
chocolade-

- (Schrobbelèr)
espresso glas

Bereiding.

Warm de Schrobbelèr kort op met een stoompijpje (mocht je deze niet hebben kun je Schrobbelèr op kamertemperatuur gebruiken).

Vul het glas tot halverwege het logo met Schrobbelèr (50 ml) en vul het vervolgens af met een kopje espresso (50 ml).

Doe daar een mooie toef slagroom bovenop en garneer de espresso met bijvoorbeeld cacao poeder of karamel- of chocoladesiroop.

24

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

Spekpannenkoeken.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron:
RadioPeejenland.nl

Ingrediënten

- bier, scheut
2 eieren
500 g meel,
pannenkoeken-
800 ml melk
- olie, scheut
200 g spek, gesneden

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.

Klop in een grote kom de eieren samen met de melk.

Voeg een scheut olie, een scheut bier vervolgens het meel toe.

Klop dit alles tot een mooi glad beslag.

Bak vervolgens per pannenkoek 2 plakjes spek in een pan en giet er een grote pollepel beslag over.

Bak de pannenkoek aan twee kanten bruin (kijk uit voor het plafond!).

Trienekes soep of carnavalssoep .



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: Nederlandse, Brabantse, Limburgse
Personen: 8
Sterren: ***
Bron: Smulweb.nl

Ingrediënten

60 g bloem
4 bouillonblokjes
4 el ketjap manis
1 mp knoflookpoeder of
2 tn knoflook,
fijngesneden
2 laurierbladeren
4 el olie
2 paprika's, in kleine
blokjes
1 el paprikapoeder,
pikante
- peper
750 g poulet, runder-
1 tl tabasco
1 gbk tomatenpuree
5 uien, in halve ringen
1 mp ve-tsin
- zout

Bereiding.

Bestrooi het runderpoulet met wat bloem.
Bak het poulet bruin in de olie.
Bak de paprika's even mee.
Voeg het paprikapoeder en bloem toe aan het vlees.
Laat het geheel even garen.
Voeg ca. 3 l koud water toe aan het vlees.
Brenge de soep al roerend aan de kook.
Doe de tomatenpuree en de rest van de ingrediënten bij de soep.
Laat de soep onder af en toe roeren ca. 2 uur trekken.
Het vlees moet gaar worden.
De soep moet licht gebonden zijn.
Brenge de soep eventueel op smaak met peper en zout.

Eet smakelijk.

Veur Mestrechteneere:

Neet te veul water debei doen.
Gooije apeties.
Drink uuch wel e pilske debei.

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

Truujesoep (alde wievensoep).



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: Limburgse
Personen: 8
Sterren: ***
Bron: Recepten uit Limburg

Ingrediënten

1 blk bonen, witte, in tomatensaus
2 bouillonblokjes, runder-
500 g gehakt, runder- of half-om-half
3 tn knoflook, geperst
3 maggiblokjes
1 paprika, gele, in blokjes
1 paprika, groene, in blokjes
1 paprika, rode, in blokjes
- peper
2 st prei, gesneden in ringetjes
1 el sambal
1 el suiker, bruine
1½ l tomatensap
2 uien, flinke, gesneden
1 worst, rook-, in plakjes
- zout

Bereiding.

Bak het gehakt rul.
Voeg hierna de ui, rode gele en rode paprika, prei en knoflook toe en bak een paar min. mee.
Voeg de tomatensap, witten bonen in tomatensaus en de bouillon blokjes/maggi blokjes toe en roer het geheel door elkaar.
Voeg hierna de bruine suiker en de sambal toe.
Laat de soep op een laag vuurtje pruttelen.
Is de soep te dik voeg er wat water bij.
Voeg hierna de rookworst hier aan toe en laat het weer een ½ uurtje op een laag vuur staan.
Het lekkerste is om deze soep de dag te voren klaar te maken zodat al deze smaken heerlijk zijn ingetrokken.
Zelf even proeven of het nodig is om wat peper en zout toe te voegen.

Tip:

Lekker met stokbrood en kruidenboter.

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

Vastelaovessop.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Hoeveelheid: 16 kommen
Sterren: **
Bron: Vrun van de Rammelstek

Ingrediënten

60 g bloem
4 bouillonblokjes
4 el ketjap manis
1 mp knoflookpoeder of
2 tn knoflook
(fijngesneden)
2 laurierbladeren
4 el olie
1 el paprikapoeder,
pikante
2 paprika's, in kleine
blokjes gesneden
- peper
750 g runderpoulet
1 tl tabasco
1 gbk tomatenpuree
5 uien, in halve ringen
gesneden
1 mp ve-tsin
- zout

Bereiding.

Haal de runderpoulet door de bloem.
Bak de poulet bruin in de olie.
Bak de paprika's even mee met het vlees.
Voeg de paprikapoeder toe.
Voeg de overgebleven bloem toe.
Laat het geheel even garen.
Voeg ca. 3 l koud water bij het vlees.
Bring het water al roerend aan de kook.
Voeg de tomatenpuree toe aan de soep.
Voeg de rest van de ingrediënten toe aan de soep.
Laat de soep onder af en toe roeren 1½ à 2 uur trekken (het vlees moet gaar worden; de soep moet licht gebonden zijn).
Bring de soep op smaak met peper en zout.

Tip:

Lekker met uienstokbrood.

Neet te veul water debei doen.
Gooije apeties.
Drink uuch wel e pilske debei.

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

Vastelaovesbeersop.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: Nederlandse, Limburgse
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Astrid Veltman, Emilie Dobbelstein, Limburgse recepten, Smulweb

Ingrediënten

4 fl bier, donker-
100 g boter, room-
2 l bouillon, runder-
450 g champignons
3 el mosterd, Limburgse
- peper, zwarte, vers-
gemalen
500 g poulet, runder-
200 g prei, fijngesneden
1 tl tijm
2 el tomatenpuree
- zout

Bereiding.

Bak het rundvlees stevig aan in de boter.
Voeg dan de uien toe en laat die enkele min. meebakken.
Voeg daarna tomatenpuree en de mosterd toe.
Scheep het geheel goed door elkaar.
Blus het mengsel vervolgens af met het bier en de bouillon.
Voeg vervolgens de tijm en de champignons toe.
Laat de soep gedurende 90 min. zacht koken.
Voeg als laatste de fijngesneden prei toe (u kunt evt. de soep iets afbinden).
Breng de soep op smaak met versgemalen zwarte peper en zout.

Tip:

Lekker met uienstokbrood.

Bereidingstijd: 20 min.
Oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: 800
Energie kcal: 190
Eiwit: 23 g
Koolhydraten: 2 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 10 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Wortellevlaaj.



Menugang: Gebak
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Carnaval

Ingrediënten

2 el citroensap
1 ei
2½ pk margarine
3 kp suiker
¾ kg wortelen

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.

Maak eerst een bodem van gistdeeg.
Schrap de wortels, snijd ze in stukjes en kook ze goed gaar.
Stamp ze fijn of wrijf ze door een zeef.
Roer de boter, de suiker en het citroensap door de puree.
Breek een ei en roer de dooier door de puree.
Klop het eiwit in een diep bord op tot het stijf is.
Meng het voorzichtig door de puree.
Verdeel het wortelenmoes gelijkmatig over de gistdeegbodem.
Bak de vlaai 25-30 min. in de oven (220°C).

Wortelsoep op Peejenlandse wijze.



Menugang: -
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Carnavalsrecepten

Ingrediënten

2 aardappelen, grote
(bijv. Bio Gold)
2 bouillonblokjes,
groente-
4 tl crème fraîche
- peper
2 uien
1,1 l water
700 g wortels
- 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.

Breng het water aan de kook met de 2 bouillonblokjes.

Was en schil de aardappelen en de wortels. Snijd de aardappelen, wortels en uien in stukken.

Wanneer de bouillon kookt, voegt u de aardappelen, wortels en uien toe en laat u de soep op een klein vuur verder koken.

Na ca. 7-12 min. zijn alle ingrediënten gaar.

Pureer vervolgens de groenten met een staafmixer en voeg peper en zout naar smaak toe.

Verdeel de soep over de soepkommen en voeg aan elke soepkom 1 tl crème fraîche toe ter garnering.

Zuurkoolstrudel met rookworst en ananas.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: AllerHande

Ingrediënten

1 bl ananasstukjes, op siroop, uitgelekt
2 tl komijnzaad
2 el melk
2 el mosterd
600 g pizzadeeg, koelvers
1 rookworst, (magere)
500 g zuurkool, verse

- bakplaat, met bakpapier
- zeef

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 200°C.
Rol het deeg volgens de aanwijzingen op de verpakking uit op de bakplaat (de tomatensaus uit de verpakking wordt niet gebruikt).
Laat de zuurkool goed uitlekken in een zeef en druk er zoveel mogelijk vocht uit.
Snijd de rookworst in blokjes.
Besmeer het deeg met de mosterd.
Vorm van de zuurkool, rookworst en ananas in het midden van het deeg een rol.
Rol het deeg om de vulling.
Leg de strudel met de naad naar beneden op de bakplaat.
Bestrijk de bovenkant met de melk en strooi het komijnzaad erover.
Bak de zuurkoolstrudel in ca. 20 min. in de oven goudbruin en gaar.

Tips:

Met koelvers pizzadeeg schuif je de strudel snel in de oven.
Ook lekker met gekookte wijnzuurkool!
Bewaar het potje tomatensaus uit de verpakking van het pizzadeeg in de koelkast.
De saus is een ideale basis voor een Italiaanse pastasaus; gebruik het in plaats van een blikje tomatenpuree.

Bereidingstijd: 10 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: 20 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 565
Eiwit: 20 g
Koolhydraten: 20 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 21 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 0 g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Gebruikte afkortingen.



V2.0

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
cglS	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



V2.0

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

Ik steun...

<https://ruudskookboek.nl>

Blind Elephant Experience *U ook???*

Het IBAN-nummer van de Stichting Blind Elephant Experience luidt:
NL63 RBRB 0943 525 756

