



*Ryud 's Kookboek*

***Macaronirecepten II v0.1***

## **Inhoudsopgave.**

Äplermagronen - Alpenmacaroni. ....	3
Gebruikte afkortingen.....	4

## Älplermagronen - Alpenmacaroni.



**Menugang:** Hoofdgerecht  
**Keuken:** Zwitserse  
**Personen:** 4  
**Sterren:** \*\*\*  
**Bron:** Carta, Jumbo, Smulweb

### Ingrediënten

400 g aardappelen  
300 g kaas, Gruyère  
1 tn knoflook  
100 ml melk, halfvolle  
1 snf nootmuskaat  
1 snf peper, zwarte  
300 g Pipe Rigate  
200 ml room, slag-, onbereid  
250 g spekreepjes  
2 uien  
1 snf zout

### Bereiding.

Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes.  
Kook de aardappelblokjes en de pasta gaar.  
Bak de spekreepjes krokant.  
Voeg halve ringen ui en de fijngehakte knoflook toe aan de spekreepjes.  
Bak tot ze de uien glazig zijn.  
Giet de aardappelen en de pasta af en laat ze goed uitlekken.  
Schep dit door het spek, ui en knoflook mengsel.  
Meng er de helft van de geraspte kaas doorheen en doe het geheel in een ovenschaal.  
Meng zout, peper en nootmuskaat door het room/melk mengsel.  
Verdeel dit over de ovenschaal.  
Strooi de rest van de kaas eroverheen.  
Zet het geheel 15-20 min. in een voorverwarmde oven op 180°C.  
De Älplermagronen zijn klaar als de kaas gesmolten is en het een mooi bruin korstje heeft gekregen.



**Bereidingstijd:** 45 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

## Gebruikte afkortingen.



v2.3

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



v2.3

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
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