



Hongaarse recepten I

Inhoudsopgave.

Schisch-Strandja	3
Gebruikte afkortingen	4

Schisch-Strandja.

Ruud 's Kookboek



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: Hongaarse
Personen: 4
Sterren: ***
Snel / Slink
Bron: Astrid Veltman,
HongarijeVakantieland.nl

Ingrediënten

80 g olie, olijf-
- marjolein
250 g paprika (½ rood,
½ groen)
- peterselie, fijngehakte
150 g sjalot
500 g tomaten
750 g varkensvlees, van
de haas
0,8 dl wijn, witte

Voor het garnituur:

200 g aardappelen,
gekookte
- bonekruid
40 g boter
2 dl bouillon, runder-
120 g paprika's
4 tomaten, gepelde,
middelgrote
80 g uien, gehakte
2 dl wijn, witte

Bereiding.

Snijd het vlees in blokken, zout het en schroei het dicht in de gloeiende olie. Voeg er, zodra het vlees bruin is, de uitjes, de in vierkantjes gesneden paprika en de tomaten aan toe en laat die half rauw blijven. Breng het op smaak met de marjolein. Blus het met witte wijn en laat het 2 min. stoven.

Neem het vlees van het vuur en rijg aan het spit (vlees, tomaat, vlees, paprika, vlees, ui, enz.). Laat het vlees gaar worden onder de grill en schik het op de garnituur.

Garnituur.

Laat de uien in de boter goudbruin fruiten, voeg er de in schijfjes gesneden aardappelen, de blokjes paprika en de stukken tomaat bij en blus het af met wat bouillon. Kruid de garnituur met het bonekruid, giet de witte wijn erbij en laat het 2-3 min. sudderen. Leg dit mengsel als een berg op een dienschaal en leg het spit erop.

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

3

Gebruikte afkortingen.



v1.7

Afkorting	Betekenis
#	Aantal
ael	Afgestreken eetlepel
akl	Afgestreken koffielepel
atl	Afgestreken theelepel
bal	Balletje
bgls	Bierglas
bk	Bekertje
bkj	Bakje
bl	Blik
blđ	Blaadje
blj	Blikje
blk	Blok
blkj	Blokje
bol	Bolletje
brđ	Bord
brgls	Borrelglas
bs	Bosje
bdł	Bundel
cglđ	Cocktailglas
cp	Cup(s)
dł	Deciliter
dłn	Deel
dp	Dopje
drđ	Draadje(s)
drp	Druppel(s)
dsl	Dessertlepel
ds	Doosje
el	Eetlepel (= 1/2 kol)
flđ	Fles
flj	Flesje
g	Gram
gbk	Grote beker
gbl	Groot blik
gfl	Grote fles
gkp	Grote kop
gls	Glas (150 ml)
grł	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
kpt	Klein potje



v1.7

Afkorting	Betekenis
krp	Krop
kst	Klein stukje
kstrk	Kleine struik
lgls	Likeurglas
m	Moot
par	Partje
pk	Pak
pkt	Pakket
pl	Plak
ppj	Pijpje
prt	Portie
pt	Pot
ptj	Potje
rl	Rol
rp	Reep
sch	Scheutje
schf	Schijfje
schl	Schaaltje (150 g)
sl	Soeplepel
slg	Slagen
spr	Sprietje
stf	Staaftje
stj	Stuk(je)
stk	Stokje
stl	Stengel
strk	Struik
strnk	Stronk
sn	Snee
snf	Snuifje
st	Stuk(s)
tb	Tablet
tf	Toeftje
tl	Theeplepel
tn	Teentje
trs	Tros
trsj	Trosje
tub	Tube
vel	Volle eetlepel
vl	Vel
vrk	Vierkantje
vlt	Vingerlengte
voorb.tijd	Vorbereidingstijd
wgls	Wijnglas
zk	Zak(je)



Compressed by  PDF24