



*Ryud 's Kookboek*

***Boterrecepten II v0.5***

## **Inhoudsopgave.**

'Ndujaboter. ....	3
Forelboter.....	4
Gezouten boter.....	5
Kruiden-knof.....	6
Luchtige beurre noisette of bruine boter. ....	7
Gebruikte afkortingen.....	8

## 'Ndujaboter.



**Menugang:** Bijgerecht  
**Keuken:** -  
**Personen:** -  
**Sterren:** \*\*\*  
**Bron:** -

### Ingrediënten

**125 g boter, room-,  
ongezouten**  
**1 tl honing**  
**3 el 'nduja**

**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.

Mix de boter met de 'nduja en de honing in de keukenmachine luchtig en egaal. Schep het in een schaaltje, dek het af en zet het min. 10 min. in de koelkast.



## Forelboter.



**Menugang:** Bijgerecht  
**Keuken:** -  
**Personen:** -  
**Sterren:** \*\*  
**Bron:** Boterrecepten

### Ingrediënten

25 g boter, room-, op kamertemperatuur  
- peper, versgemalen  
75 g forel

**Bereidingstijd:** 5-10 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 roomboter, forel en versgemalen peper naar smaak in de keukenmachine. Laat alle ingrediënten goed mengen. Proef of je de boter goed op smaak vindt. Voeg anders nog wat peper toe. Schep de boter in een bakje of schaaltje en laat die vervolgens een uurtje opstijven in de koelkast.

### Tip:

Lekker op toastjes of een mandje stokbrood.

## Gezouten boter.



**Menugang:** Bijgerecht  
**Keuken:** -  
**Personen:** -  
**Sterren:** \*\*  
**Bron:** -

### Ingrediënten

1 pk boter, gras-  
2 el zout, zee-  
- zout, zee-, om af te  
dekken

**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.

Roer de grasboter (kamertemp.) zachter en meng de boter met 2 el zeezout.

Verdeel de boter over 3-4 kleine potjes, strijk de boter glad en dek die af met een laagje grof zeezout.

## Kruiden-knof.



**Menugang:** Bijgerecht  
**Keuken:** -  
**Personen:** -  
**Sterren:** \*\*  
**Bron:** AllerHande

### Ingrediënten

**250 g boter, room-**  
**1 tn knoflook, geraspte**  
**20 g kruiden, verse,**  
**fijngesneden (bijv. dille,**  
**bieslook, peterselie)**  
**- zout, zee-**

**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.

Zorg dat de roomboter op kamertemperatuur is.  
Doe de ingrediënten in een kommetje en prak alles met een vork door elkaar.  
Rol de boter op in vershoudfolie en bewaar het in de koelkast.

## Luchtige beurre noisette of bruine boter.



Menugang: Bijgerecht  
Keuken: -  
Stuks: 2 schaalpjes  
Bron:  
OverEtenGesproken.nl

### Ingrediënten

1 pk boter, room-,  
gezouten  
- Fleur de Sel

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 roomboter in een klein pannetje en breng het aan de kook.

De boter zal eerst gaan borrelen en bruisen, wat later wordt de boter hazelnootbruin en begint het heerlijk te ruiken.

Roer het af en toe om te voorkomen dat de boter verbrandt.

Zodra je ziet dat het schuim neerslaat als bruine vlokjes is de beurre noisette klaar.

Neem de pan van de pit en laat de boter al roerend iets afkoelen (je zult zien dat de boter nog wat verder bruin kleurt en alle schuim wegtrekt).

Plaats dan de pan met de gebruikte boter in een kom met ijswater.

Klop met je mixer op om de boter volledig af te koelen en tot een luchtige massa op te kloppen.

Voeg tot slot nog een sprinkle Fleur de Sel toe: roer het erdoor of sprinkle het erover (net wat je lekker vindt).

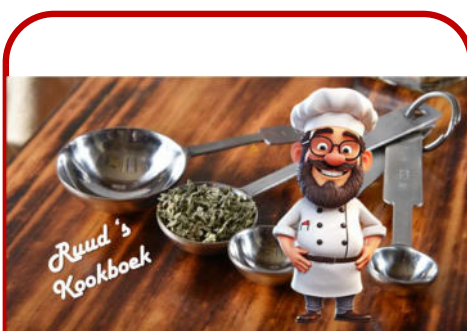
Schep de luchtige beurre noisette in een schaalpje en serveer met vers brood.

Erg lekker bij het aperitief of een borrelplankje.

### Tips:

- In het recept wordt 1 pakje roomboter gebruikt, maar dit is volstrekt willekeurig. Kijk gewoon hoeveel je nodig hebt en bepaal aan de hand daarvan hoeveel boter je wilt gebruiken.
- Haal de beurre noisette ruim voor gebruik uit de koelkast zodat het weer lekker zacht en smeerbaar wordt.
- Heb je geen gezouten boter in huis voeg dan 1% zout toe tijdens het smelten.
- Gebruik ook eens geitenboter i.p.v. roomboter.
- Heb je een kernthermometer gebruik die dan vooral. Bij 150°C is de beurre noisette perfect en neem je de pan direct van de pit.

## Gebruikte afkortingen.



v2.3

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
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
kpr	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