



Ruud 's Kookboek

Oud en Nieuw recepten II v0.5

Inhoudsopgave.

Glittercocktail.....	3
Grapefruitsap met half droge bruisende champagne.	4
Koele 'glühwein' met champagnesorbetijis.....	5
Oud en nieuw cocktail.....	6
Zalmsalade I.....	7
Gebruikte afkortingen.	8

Glittercocktail.



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

Ingrediënten

30 g AH Excellent
Suikerspin goud
1 Cake Décor Gold
glitter spray
500 ml prosecco

- champagneflûtes

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 110
Eiwit: 0 g
Koolhydraten: 10 g
w/v suikers: 10 g
Natrium: - mg
Vet: 0 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 0 g
Vezels: 0 g
Groente: - g
Zout: 0 g

Bereiding.


Besluit de binnenkant van de champagneflûtes rijkelijk met de glitter spray.
Verdeel ½ van de suikerspin in 1 plukje per persoon.
Spuit 6 keer met de glitterspray in elk plukje en vouw het dicht tot een balletje (glitterbombe).
Schenk de flûtes bijna vol met prosecco.
Leg de glitterbombes in de glazen en roer de glazen door, zodat de glitter zich goed verspreidt.
Verdeel de rest van de suikerspin in plukken over de glazen.
Serveer ze direct.

Tip:

Liever geen alcohol? Vervang de prosecco door bruisend mineraalwater, tonic of kinderchampagne.

Grapefruitsap met half droge bruisende champagne.

Ruud 's Kookboek



Menugang: Drank, ontbijtgerecht
Keuken: Scandinavische
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: -

Ingrediënten

- champagne, half droge, bruisende
- sap, grapefruit-

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.

Lekker voor het nieuwjaaronbijt, maar ook voor een rustige zondagochtend.

Vul 4 flutes voor de helft met grapefruitsap. Vul de flutes aan met de champagne.

Tip:

Gebruik in plaats van champagne eens champenoise.

Koele 'glühwein' met champagnesorbetijs.



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

Ingrediënten

6 tl AH Excellent sterrenmix goud
500 ml glühwein
4 bl ijs, sorbet-,
champagne
4 sinaasappelschijfjes,
gedroogde

- champagnecoupes
- ijsbolletjestang

Bereidingstijd: 10 min.
Oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 180
Eiwit: - g
Koolhydraten: 36 g
w/v suikers: 34 g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Schenk de glühwein (gekoeld) in de champagnecoupes.
Verdeel met een ijsbollentang de bollen champagnesorbetijs over de coupes.
Bestrooi ze met de sterrenmix goud en steek er de gedroogde sinaasappelschijfjes in.
Serveer direct.

Tips:

- Liever geen alcohol? Vervang de glühwein door druivensap en de champagnesorbet door citroensorbet.
- Serveer dit drankje eens als nagerecht.

Oud en nieuw cocktail.



Menugang: Drank
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: ***
Bron:
SterkInDeKeuken.nl

Ingrediënten

190 ml Cava
50 ml Licor 43
2 tk rozemarijn
1 sinaasappel

- martini-glas

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 sinaasappel onder stromend water.
Snijdt er een kleine plak vanaf.
Doe deze in het glas.
Schenk de Licor 43 over de sinaasappel.
Knip de takken rozemarijn op maat en leg ze in het glas.
Ontplop de Cava en schenk het glas vol.



Cava

Zalmsalade I.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Notitie van Lien

Ingrediënten

1 kg aardappelen,
gekookte
3 augurken (decoratie)
8-10 augurken, zeer fijn
gehakte (zoetzuur)
½ tl dille
2 eieren, gekookte
(decoratie)
3-4 el mayonaise
½ tl paprikapoeder,
zoete
- peper, versgemalen
1 el peterselie
1-2 el saus, frites-
3 uitjes of sjalotjes,
zeer fijn gehakte
3 kbl zalm, rode
- zout

Bereiding.

Doe de aardappelen door de aardappelpers of stamp ze fijn tot er geen klontjes meer inzitten (dat gaat het makkelijkste als ze nog lauwwarm zijn).

Hak de augurken heel fijn en doe ze in een zeef, laat ze uitlekken en druk er met een lepel op om er meer het vocht uit te halen (dit voorkomt dat de salade veel te nat wordt).

Haal alle velletjes en graatjes van de zalm uit blik en roer daarna alles door elkaar, samen met de andere ingrediënten.

Voeg de mayonaise en fritessaas niet in één keer toe, maar kijk wanneer het je smeugig genoeg is (te vet is niet zo lekker).

Proef de salade en voeg naar smaak zout en/of versgemalen peper toe.

Doe alles op een schaal, strijk het glad en smeer de bovenkant in met een klein beetje mayonaise.

Versier de salade dan met stukjes augurk, plakjes gekookt ei, paprikapoeder, gedroogde dille, en evt. wat ketchup (voor de kleur).

Tip:

Maak dit gerecht een dag van te voren, dan kunnen de smaken goed intrekken.

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

Gebruikte afkortingen.



v1.9

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
drd	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
knł	Knol
kol	Koffielepel (= 2 tl)
kp	Kopje
kpj	Kuipje
kpl	Klein plukje



v1.9

Afkorting	Betekenis
kpt	Klein potje
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)
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	Vorbereidingstijd
wgls	Wijnglas
zk	Zak(je)

<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun...  U ook???

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

Compressed by  PDF24