



Ruud 's Kookboek

Andorrese recepten / v0.3

Inhoudsopgave.

Panellet koekjes uit Andorra.....	3
Mediterraanse forel uit Andorra.....	4
Trinxat - aardappel-kool stampot.	5
Gebruikte afkortingen.....	7

Panellet koekjes uit Andorra.



Menugang: Koek
Keuken: Andorrese
Stuks: 20
Sterren: ***
Bron: D. Brewer

Ingrediënten

75 g aardappelen,
geschild
½ citroen, rasp van
- eigeel
50 g maïzena
200 g meel, amandel-
75 g pijnboompitten
275 g suiker
- 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.

Snijd de aardappels in blokjes en kook ze in een laagje water in ca. 20 min. gaar.
Giet af en laat even uitstomen.
Stamp de aardappels fijn met een stamper en laat ze helemaal afkoelen.
Meng er het amandelmeel en een snufje zout door.
Roer er de suiker en de citroenrasp door.
Verwarm de oven voor op 220°C.
Maak balletjes van ca. 25 g en vorm ze in een half maantje.
Bestrooi ze met wat maïzena en bestrijk ze met eigeel.
Verdeel er wat pijnboompitten over.
Leg de halve maantjes op een met bakpapier bekleed bakblik en bak ze in het midden van de oven in ± 12 min. gaar en lichtbruin.
Neem uit de oven en laat op het bakblik afkoelen.

Mediterraanse forel uit Andorra.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: Andorrese
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Steffan Jansen, WereldGerecht.nl

Ingrediënten

2 citroenen (in schijfjes van ca. ½ cm.)
4 forellen, regenboog-, schoongemaakt
1 pk ham, serrano-olie, olijfolie
4 tk oregano, verse
- peper, versgemalen, naar smaak
8 tk peterselie, platte, verse
4 tk salie, verse
- zout, zee-, naar smaak

Bereiding.

Dep de forel aan de binnenkant droog met keukenpapier.
Besprenkel de binnenkant van de schoongemaakte forel met zeezout en versgemalen peper.
Vul elke forel met één takje verse peterselie, salie en oregano.
Doe vervolgens in elke forel 2 plakjes citroen.
Wrijf met een keukenpapier de buitenkant van de vis in met olijfolie.
Verwarm de grill, grillpan of koekenpan op een middelhoog vuur.
Bak de forel in 8-10 min. aan beide kanten gaar.
Laat de forel even kort rusten.
Knijp nog wat citroen uit over de vis, en breng evt. op smaak met extra zout en versgemalen peper.
Bak de ham in 1 min. aan beide kanten kort aan en leg die op de forel.
Garneer het geheel met de overgebleven peterselie en partjes citroen.

Tips:

- Je kunt de vis natuurlijk ook op de bbq bereiden.
- De serranoham kan vervangen worden door parma-, iberico- of andere gedroogde ham.

Vorb. tijd: 10 min.
Bereidingstijd: 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

Trinxat - aardappel-kool stampapot.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: Andorrese
Personen: 2
Sterren: ***
Bron: Vinissima.nl

Ingrediënten

3-4 aardappelen, kruimige, middelgrote (ca. 500g)
4 plk bacon of serranoham (100 g baconreepjes)
2 tn knoflook, gesnipperd
300-400 g kool*, in repen
- olie, olijf-
- peper, versgemalen (1 prei, in ringetjes)
- zout

* spitskool, savooiekool, witte kool of groene kool

Bereiding.

Snijd de aardappelen in stukken.
Kook de aardappelen in water met zout en een scheutje olijfolie ca. 15 min. (tot ze gaar zijn).
Bereid ondertussen ook de kool.
Was de kool en haal evt. lelijke buitenste bladeren eraf.
Snijd de kool in vieren of zessen.
Verwijder de harde delen van de stronk aan de onderkant.
Snijd de parten in dunne repen en spoel die in een zeef af onder koud water.
Kook de koolrepen in ca. 8-10 min. nog wat beetgaar.
Bak de plakken spek/bacon/serranoham krokant (kan zonder olie) en laat het krokante spek uitlekken op keukenpapier.
Bak vervolgens de spekreepjes uit (kan zonder olie), haal ze uit de pan, laat ze uitlekken op keukenpapier.
Fruit de knoflook zachtjes in een scheutje olijfolie in de pan waarin het spek is gebakken. (Voeg na 1 min. de preiringetjes toe en laat ze zachtjes meesudderden).
Giet het water van de aardappelen en de kool af (zorg dat het water echt goed is afgegoten; anders wordt je stampot te nat en kan je die moeilijk in de pan bakken en omdraaien).
Pureer of stamp de aardappelen met de koolreepjes (gebruik hiervoor een pureestamper, of een vork).
Voeg de gefruite knoflook met olie (en eventueel met de prei) toe en vermeng die goed met de aardappel-kool puree.
Voeg de spekreepjes toe.
Bring de stampot op smaak met zout en versgemalen peper.
Doe nog wat olijfolie in de pan van het spek.
Schep je aardappel-kool puree (trinxat) in de pan en druk die wat aan (het moet op een grote tortilla lijken).
Bak beide kanten goudbruin (ca. 5-7 min. per kant).
Garneer de trinxat met een plak uitgebakken spek.

Tips:

- Je kunt het ook in serveerringen in de pan doen en in kleinere vormen per persoon serveren in plaats van in één grote pannenkoek. Voordeel: de trinxat-'pannenkoekjes' breken minder snel bij het omkeren of zakken minder snel uit en het ziet er op je bord decoratiever uit. Bak ze dan in – aan de binnenkant ingevette – serveerringen en keer ze in de ringen om als ze goudbruin zijn. Let op: de ringen zijn heet! Gebruik een keukentang!
- Je mag de aardappelen ook koken en na een paar minuten de koolrepen in dezelfde pan toevoegen.

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

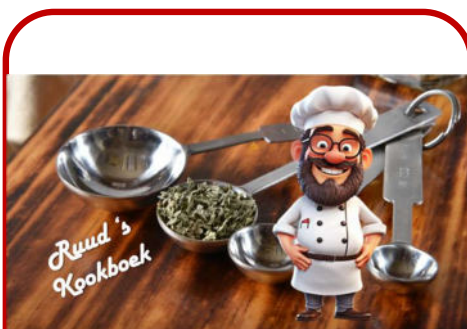
Tips (vervolg):

- De baconplakken zijn bedoeld als garnering. Vind je het lekker om in de puree ook spekjes te hebben, bak dan wat baconreepjes krokant en voeg die toe tesamen met de evt. prei als je die toevoegt). Niet meer pureren.
- Je kunt bacon ook vervangen door serranoham.

Variaties:

Meestal maak je trinxat met aardappelen en kool, maar het kan ook met rucola, spinazie of chard (snijbiet). Als je wat prei toevoegt, krijgt het gerecht meer smaak.

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
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

