



Ruud 's Kookboek

Andijviestamppotrecepten / v1.4

Inhoudsopgave.

Andijviestamppot 1.....	3
Andijviestamppot 2.....	4
Andijviestamppot 3.....	5
Andijviestamppot met een Oosters tintje.	6
Andijviestamppot met Indische frietjes.....	7
Andijviestamppot met kalfsworstjes.....	8
Andijviestamppot met kip.....	9
Andijviestamppot met pittige pinda's.	10
Andijviestamppot met zoete aardappel.....	11
Andijviestamppot met zongedroogde tomaat.	12
Rauwe andijviestamppot met mosterd.	13
Stimpstamp met blauwe kaas.....	14
Vegetarische andijviestamppot.....	15
Zomerse andijviestamppot.	16
Gebruikte afkortingen.....	17

Andijviestamppot 1.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: Unox

Ingrediënten

1½ kg aardappelen,
kruimige
2 str andijvie
1 dl melk
- nootmuskaat
- peper
125 g spekblokjes,
magere
1 Unox Magere
Ambachtelijke
Rookworst (220 g)
- 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.

Schil de aardappelen.
Snijd de aardappelen in stukjes.
Kook de aardappelen met een beetje zout in ca. 20 min. gaar.
Bereid de rookworst volgens de aanwijzingen op de verpakking.
Maak de andijvie schoon.
Verwijder de harde nerven uit de andijvie.
Snijd het blad van de andijvie in smalle reepjes.
Bak de spekjes uit.
Verwarm de melk.
Giet de aardappelen af.
Stamp de aardappelen fijn met de melk.
Schep de spekblokjes, spekvet en andijvie door de puree.
Voeg naar smaak peper, zout en nootmuskaat toe.
Schep de stamppot op voorverwarmde borden.
Garneer de stamppot met stukjes/plakjes rookworst.

Tip:

Serveer een lekkere jus bij de stamppot.

Andijviestamppot 2.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Ruud 's Kookboek

Ingrediënten

1 kg aardappelen
600 g andijvie, rauwe, fijngesneden
20 g boter
350 g ham, magere, in blokjes
2 dl melk, magere
- peper
- zout

Voor de jus:

1 el bloem
¾ bouillontablet, rundvlees-
1 tomaatje
1 uitje, gesnipperd
5 dl water

Bereiding.

Kook de aardappelen in weinig water met zout gaar.

Bak de blokjes ham in de boter in enkele min. krokant.

Giet de aardappelen af.

Maak van de aardappelen met de melk puree.

Meng de andijvie en de blokjes ham door de puree.

Breng de stamppot met zout en peper op smaak.

Jus.

Fruit het uitje en het tomaatje ± 10 min.

Strooi de bloem over het uitje en laat het even meebakken.

Voeg het rundvleesbouillontablet en het water toe.

Breng de jus aan de kook.

Laat de jus tot ± 3½ dl inkoken.

Zeef de jus.

Bereidingstijd: 35-40 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

Andijviestamppot 3.



Menugang: Hoofd-
gerecht
Keuken: Nederlandse
Personen: 4
Sterren: **
Bron: LekkerMakkelijk.nl

Ingrediënten

1½ kg aardappelen,
kruimige
1 krp andijvie
25 mg boter
1 zk kruidenmix voor
andijviestamppot
(Silvo - 25 g)
150 ml melk

Bereidingstijd: 30 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 andijvie.
Snijdt de andijvie in reepjes.
Schil de aardappelen.
Was de aardappelen.
Kook de aardappelen in 20-25 min. gaar.
Giet de aardappelen af.
Kook de melk.
Stamp de gekookte aardappelen fijn.
Stamp de boter door de gestampte
aardappelen.
Mix de helft van de melk door de gestampte
aardappelen.
Meng de andijvie in gedeelten door de puree,
Voeg de kruidenmix toe aan de stamppot.
Stamp de rest van de melk door de stamppot
(wordt smeueriger).
Laat de stamppot al roerend goed heet worden.

Tip.

Lekker met uitgebakken spekblokjes of een
balletje gehakt.

Andijviestamppot met een Oosters tintje.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ****
Bron: Stammpot.nl

Ingrediënten

800 g aardappelen, kruimige
300 g andijvie, fijngesneden
1 el azijn, natuur-
50 g boter, room-
1 el ketjap manis
2 tl mosterd
1 snf nootmuskaat
100 g ontbijtspek
1 peper, rode, kleine
- peper, versgemalen (naar smaak)
1 tl sambal badjak
1 ui, gesnipperd
- zout

Bereiding.

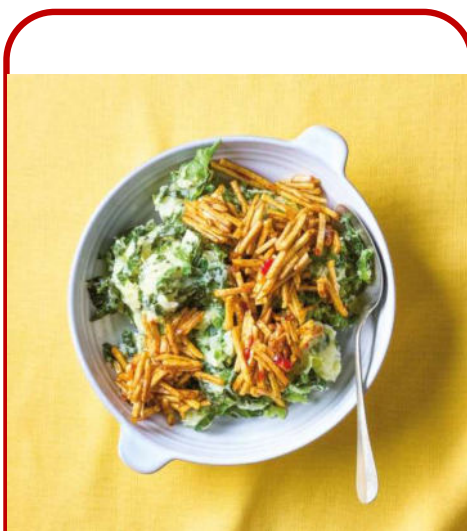
Schil de aardappelen, snijd ze in stukken snijden en kook ze gaar in ongeveer 20 min. Bak de ui, spek en rode peper samen tot alles mooi bruin is (let op dat peper heet is, dus naar smaak toevoegen). Giet de aardappelen af. Stamp ze samen met de ketjap, boter, azijn, mosterd en nootmuskaat tot een puree. Voeg de andijvie, het ui/peper en spekmengsel toe. Breng alles op smaak met de sambal en peper en zout naar smaak.

Tip:

Een heerlijk gerecht gecombineerd met *spare ribs*, die zijn gemarineerd in een mengsel van ketjap, sambal, ui, koriander en kokosmelk en 30 min. gegaard in de oven (140°C).

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

Andijviestamppot met Indische frietjes.



Menugang: Hoofdgerecht

Keuken: -

Personen: 4

Sterren: ****

Bron: Jumbo

Ingrediënten

1,2 kg aardappelen,
kruimige

400 g andijvie

50 g boter, room-

150 ml melk, halfvolle

100 g Sticks Naturel
Chips

2 el suiker, basterd-,
donkere

4 el Sweet & Sour Sauce

2 uien

1 pureestamper

Bereiding.

Schil de aardappelen en snijd ze in gelijke stukken.

Snipper de uien.

Kook de aardappelen met de uien 25 min.

Giet de aardappelen en uien af en laat ze even uitstomen.

Doe intussen de Sweet & Sour Sauce en de basterdsuiker in een koekenpan en breng het aan de kook.

Laat het 2-3 min. karamelliseren op een middelhoog vuur.

Voeg de Sticks toe en blijf het omscheppen tot alle sticks bedekt zijn met een dun laagje van het mengsel.

Schep de Sticks uit de pan en laat ze afkoelen tot gebruik.

Verwarm de melk in een steelpan en voeg de melk samen met de boter toe aan de aardappelen.

Stamp de aardappelen fijn met de pureestamper.

Zet de pan op een laag vuur en meng hand voor hand de andijvie door de puree, tot alle andijvie door de puree zit.

Schep de andijviestamppot in een schaal, schep er de Indische frietjes op en serveer.

Bereidingstijd: 30 min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: 565

Eiwit: 10 g

Koolhydraten: 84 g

w/v suikers: 21 g

Natrium: - mg

Vet: 19 g

w/v onverzadigd: - g

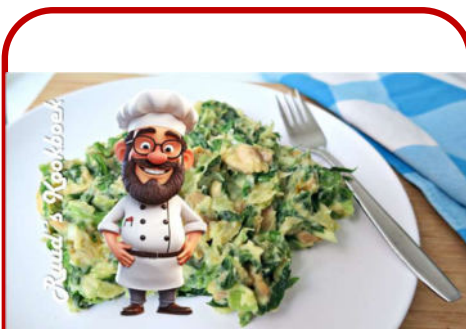
w/v verzadigd: 8 g

Vezels: 9 g

Groente: 150 g

Zout: 0,7 g

Andijviestamppot met kalfsworstjes.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: ***
Bron: Astrid Veltman, Sjeef.nl

Ingrediënten

500 g aardappelen
500 g andijvie, in reepjes
½ tl kerriepoeder, milde
1 paprika, rode, grofgeraspt
2 par perzik, in blokjes
2 worstjes, kalfs-
- 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.

Kook de aardappelen in water met zout in 20 min. gaar.

Laat de andijvie 5 min. voor het einde van de kooktijd bovenop de aardappelen meekoken.

Stamp de aardappelen en de andijvie grof.

Bak de kalfsworstjes, snijd ze in plakjes en schep de plakjes worst door de stamppot.

Andijviestamppot met kip.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: ***
Bron: Elisabeth 's kitchen

Ingrediënten

Voor de stamppot:

3 aardappelen, kruimige, grote
400 g andijvie
1-2 snf nootmuskaat
1 el olie, extra vierge
- peper, versgemalen, naar smaak
- peterselie, verse
1 wortel, kleine
4 el yoghurt

Voor het vlees:

½ el Al-Andalus (Euroma)
2 kipfilets
- kookvocht van de aardappelen
2 el olie
2 uien

Bereiding.

Breng in een pan water aan de kook voor de aardappelen.

Neem een ruime pan, want je gaat hier uiteindelijk ook de stamppot in maken.

Schil ondertussen de aardappelen.

Was ze schoon en snijd ze in gelijke, kleine stukken. Doe, zodra het water kookt, de aardappelen in het water.

Zet, wanneer het water weer kookt, de kookwekker op 12 min.

Schil de wortel, verwijder de onder- en bovenkant en snijd ze in net zo grote stukken als de aardappelen.

Doe ze in de pan bij de aardappelen.

Verhit de olie in een koekenpan.

Pel en snipper de uien en doe die in de olie.

Laat de ui op getemperde hittebron fruiten.

Snijd de kipfilet in stukken en bestrooi met de Al-Andalus specerijen. Meng het geheel goed door elkaar en doe het bij de ui in de pan.

Laat de kip, al omscheppend, gaar en bruinbakken.

Giet de aardappelen af, maar gooi het kookvocht niet weg (het kookvocht gebruik je om het vlees af te blussen; dit wordt dan een heerlijke jus).

Stamp de aardappelen fijn.

Roer beetje bij beetje de andijvie door de gestampte aardappelen.

Voeg, als alle andijvie met de aardappelen is gemengd, de yoghurt en de olie toe.

Roer het geheel nog eens goed door.

Breng de stamppot op smaak met de peper en de nootmuskaat.

Hak wat verse krulpeterselie fijn.

Verdeel de stamppot over twee borden met daarop de kipfilet met de jus/saus.

Strooi er de fijngehakte peterselie over.

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

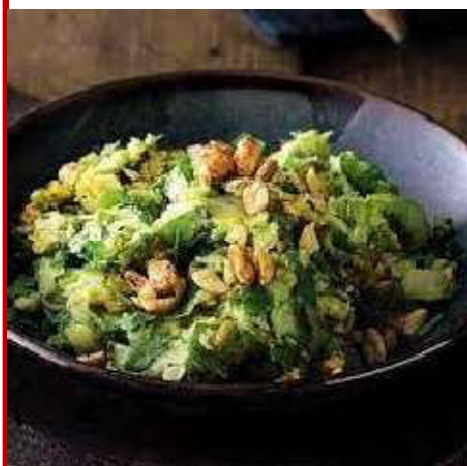
w/v verzadigd: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

Andijviestamppot met pittige pinda's.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Carta-Dick,
MijnReceptenboek.nl

Ingrediënten

1½ kg aardappelen
400 g andijvie
15 g koriander
1 el massalapoeder
150 g melk
3 el olie
- peper, versgemalen
225 g Roasted Hot
Pinda's Indonesian
Herbs (Duijvis)
250 g sjalotjes
- zout

Bereiding.

Kook de aardappelen in 15-20 min.
Verhit de olie in een pan en smoor hierin de sjalotjes met het massalapoeder afgedekt in 10 min. zachtjes gaar.
Verwarm de melk.
Giet de aardappelen af en stamp ze fijn.
Voeg al roerende de melk toe zodat er een smeuïge puree ontstaat.
Schep het sjalotjesmengsel erdoor en voeg de rauwe andijvie beetje bij beetje toe.
Verwarm de stamppot tot de andijvie begint te slinken.
Breng de stamppot op smaak met zout en peper.
Schep vlak voor het serveren de koriander en de pinda's erdoor.

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

Andijviestamppot met zoete aardappel.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: Sharon de Miranda

Ingrediënten

1 kg aardappelen, zoete
400 g andijvie
2 el azijn
1 mp komijnzaadpoeder
1 dl kookroom
8 merguez-worstjes
- peper
- zout

Ingrediënten saus:

1 bouillonblokje (naar keuze)
1 tn knoflook
- olie, kokos-
1 paprika, gele
1 tomaat
1 el tomatenpuree
1 ui
- water

Bereiding.

Andijviestamppot met zoete aardappel, pittige merguez worstjes en een groentesaus.

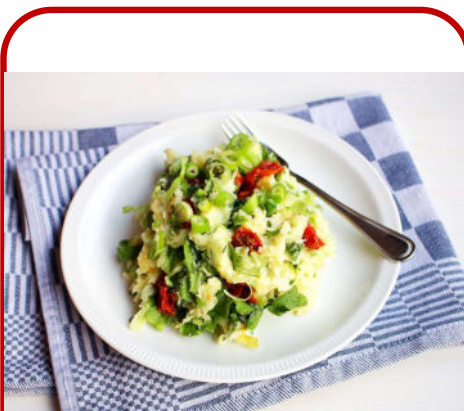
Schil en snijd de aardappelen in stukken. Kook ze gaar en giet ze af. Stamp de aardappelen tot puree samen met de kookroom, komijnzaadpoeder en de azijn. Snijd de andijvie fijn, was deze schoon en meng de andijvie in delen door de puree. Snijd alle ingrediënten voor de saus julienne. Plaats een koekenpan op het vuur en verhit hierin een klontje kokosolie. Fruit eerst de knoflook en het uitje 1 min., dan bak je de paprika 1 min. mee en als laatste voeg je de tomaten eraan toe. Bak alles nogmaals 1 min. Roer de tomatenpuree erdoor heen. Als laatste blus je het af met wat water, net zoveel dat alle ingrediënten onder het water liggen. Voeg er een bouillonblokje aan toe en laat dit op een laag vuurtje inkoken tot een mooie dikke saus. Bak de merguez-worstjes in een klein beetje kokosolie gaar. Bak ze rondom goud bruin op middelhoog vuur. Als het vuur te hoog staat dan krijg je zwarte worstjes die van binnen niet gaar zijn!



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

Andijviestamppot met zongedroogde tomaat.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ****
Bron: SilviesKitchen.nl

Ingrediënten

1,2 kg aardappelen, kruimige
400 g andijvie, (grof)gesneden
1 el crème fraîche
ca. 12 tomaten, zongedroogde (potje)
3 uitjes, bos-
- 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.

Schil de aardappelen, snijd ze doormidden en kook ze 15-20 min. in water tot ze gaar zijn. Snijd de bosuitjes in ringetjes en de zongedroogde tomaten in stukken.

Giet de aardappels af, maar laat een beetje kookwater in de pan, een kopje ongeveer. Stamp ze fijn met een snuf zout en meng met de crème fraîche en een lepel olie uit de pot van de tomaten.

Zet heel zacht het vuur aan onder de puree en roer er nu de rauwe gesneden andijvie door (die mag een heel klein beetje slinken door de warmte).

Meng de stamppot met de zongedroogde tomaten en de lente ui.

Tip:

Serveer er een stukje vlees, vis of een gekookt ei bij.

Rauwe andijviestamppot met mosterd.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron:
DeGeneeskundigeKeuken.nl

Ingrediënten

1-1½ kg aardappelen
650 g andijvie, ragfijn
gesneden
- azijn, naar smaak
50 g boter
1 eidooier, grote
1 sch melk, warme
1 el mosterd, Franse
(zachte fijne)
- peper, versgemalen
1 worst, rook-, warme
(evt. vega)
- 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.

Was de andijvie ijskoud en snijd het ragfijn.
Laat het goed uitlekker, anders is je stamppot straks
lauw en nat.
Zet de andijvie apart, je gebruikt dit pas op het einde.
Schil de aardappelen en snijd ze in 4-6 stukken.
Kook ze gaar in ca. 30 min., giet ze af en laat ze
uitstomen.
Verwarm de melk in een pannetje.
Voeg al roerend de boter en de eidooier toe aan de
melk.
Wacht tot de boter gesmolten is.
Doe dit bij de aardappelen en stamp alles fijn.
Breng de puree nu op smaak met mosterd, peper en
zout.
Doe je er de gesneden rauwe andijvie doorheen als je
een dikke puree hebt.
Serveer het gerecht direct met de (vega) rookworst.
Doe er als laatste, als de stamppot op je bord ligt, een
paar druppeltjes azijn over.

Stimpstamp met blauwe kaas.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Landleven

Ingrediënten

1,2 kg aardappelen, kruimige
400 g andijvie, gesneden
150 g kaas, blauwe
1 dl melk
1 tl nootmuskaat, versgemalen
- peper, versgemalen
- zout

Bereidingstijd: 35 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.

Schil en was de aardappelen, snijd ze in stukken en leg ze in een ruime pan met een laag water.

Kook de aardappelen in ca. 20 min. gaar, giet ze af en stamp er samen met de melk een dikke puree van.

Roer er beetje bij beetje de schoongemaakte en in reepjes gesneden andijvie door, terwijl je de pan op een heel laag vuurtje laat staan.

Verkruimel de blauwe kaas en roer deze als laatste door de stampot, samen met wat versgeraspte nootmuskaat en zout en peper naar smaak.

Vegetarische andijviestamppot.



Menugang: Hoofdgerecht

Keuken: -

Personen: 4

Sterren: **

Bron: AllerHande

Ingrediënten

1 kg aardappels, kruimige
1 zk andijvie, gesneden, à 400 g
2 sch balletjes, Tivall , à 210 g
50 g boter
1 bk champignons
1 el kerriepoeder
250 ml melk
- peper
1 ui
- zout

Bereiding.

Schil de aardappelen.

Was de aardappelen.

Snijd de aardappelen in kleine stukken.

Laat de aardappelen in 20 min. gaar koken.

Pel de ui.

Snipper de ui.

Maak de champignons schoon.

Snijd de champignons in plakjes.

Verhit de boter in een braadpan.

Fruit de ui en kerriepoeder 3 min.

Voeg de balletjes toe aan de ui en laat ze 3 min. meebakken.

Voeg de champignons toe aan de balletjes en laat ze 5 min. meebakken.

Verwarm de melk.

Voeg de aardappelen bij de melk.

Stamp de aardappelen en melk tot een puree.

Roer de andijvie door de puree.

Warm de andijviestamppot goed door.

Breng de stamppot op smaak met peper en zout.

Serveer de andijviestamppot met balletjes en champignons.

Bereidingstijd: 30 min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: 490

Eiwit: 29 g

Koolhydraten: 50 g

w/v suikers: - g

Natrium: - mg

Vet: 20 g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

Zomerse andijviestamppot.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: **
Bron: Blue Band

Ingrediënten

1¼ kg aardappelen
600 g andijvie, panklare
- Blue Band Vloeibaar
1 dl melk
6 tomaatjes,
zongedroogde
2 uitjes, lente-

Voor de gehaktballetjes:

- Blue Band Vloeibaar
2 el broodkruim, droog
1 ei
300 g gehakt
1 el mosterd
1 el peterselie, gehakte

Bereiding.

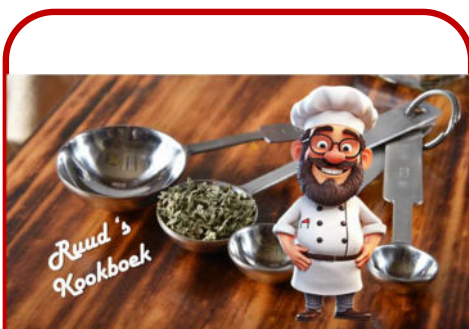
Schil de aardappelen.
Kook de aardappelen.
Snijd de lente-uitjes in ringetjes.
Snijd de zongedroogde tomaatjes in reepjes.
Stamp de aardappelen fijn.
Meng een kneepje vloeibare margarine en melk met de aardappelen tot een gladde puree.
Meng de panklare andijvie, ringetjes lente-ui en reepjes zongedroogde tomaatjes door de puree.

Gehaktballetjes:

Maak het gehakt aan.
Draai kleine balletjes van het gehakt.
Bak de balletjes in ca. 15 min. in de vloeibare margarine.

Bereidingstijd: 30 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 290
Eiwit: 8 g
Koolhydraten: 51 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 4 g
w/v onverzadigd: 1 g
w/v verzadigd: 3 g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Gebruikte afkortingen.



v2.4

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



v2.4

Afkorting	Betekenis
kpl	Klein plukje
kpt	Klein potje
krp	Krop
kst	Klein stukje
kstrk	Kleine struik
lgls	Likeurglas
m	Moot
mbl	Miniblikje
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	Staaftje
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 Stg. Blind Elephant Experience luidt:
NL63 RBRB 0943 525 756

Compressed by  PDF24