



*Ruud 's Kookboek*

***Halloweenrecepten II v0.3***

## **Inhoudsopgave.**

<b>Gevulde Halloween paprika's.....</b>	<b>3</b>
<b>Skelet hapjes.....</b>	<b>4</b>
<b>Zwarte snoepappels.....</b>	<b>5</b>
<b>Gebruikte afkortingen.....</b>	<b>6</b>

## Gevulde Halloween paprika's.



Menugang: Bijgerecht  
Keuken: -  
Personen: 2  
Sterren: \*\*\*  
Bron: VerseOogst.nl

### Ingrediënten

1 blk tonijn (op olie)  
1 ui, rode  
1 tn knoflook  
1 el mayonaise  
1 tk peterselie  
10 g bieslook  
1 el citroensap  
1 krp sla, ijsberg-  
- peper  
- zout  
2 paprika's, oranje

Bereidingstijd: 15 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 het steeltje van de paprika rond uit en haal de inhoud eruit.

Gebruik een klein (aardappelschil) mesje om het gezicht uit de paprika te snijden (handig is vooraf eerst het gezichtje op de paprika te tekenen met een potlood). Daarna volg je met het mesje heel voorzichtig de getekende lijnen.

Laat het blik tonijn uitlekken.

Doe daarna de tonijn in een kom.

Snijd de ui, knoflook en peterselie fijn.

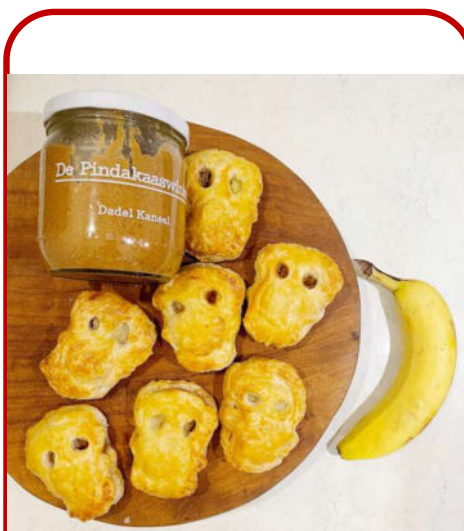
Doe dit in de kom met de mayonaise, citroensap, ijsbergsla, zout en peper.

Mix al de ingrediënten door elkaar met een vork of lepel tot een salade.

Verdeel met de lepel de tonijnsalade over de paprika's.

Doe de bovenkant erop en klaar!

## Skelet hapjes.



Menugang: Hapje  
Keuken: -  
Personen: -  
Sterren: \*\*\*  
Bron: FoodFrobelFun.nl

### Ingrediënten

1 banaan  
1 pk bladerdeeg  
1 ei  
3 el pindakaas

- uitsteker in skelet-  
vorm (of een andere  
enge vorm)

Vorb. tijd: 10 min.  
Bereidingstijd: 15 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.

Leg de plakken bladerdeeg naast elkaar en laat ze ontdooien.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Bekleed een bakplaat met bakpapier.

Steek uit de plakken bladerdeeg een even aantal skeletten of andere enge vormpjes uit.

Kneed het overgebleven bladerdeeg samen en rol het uit.

Steek hier nog meer vormpjes uit.

Verdeel de helft van de bladerdeegvormpjes over de bakplaat.

Besmeer ieder vormpje met een beetje pindakaas.

Snijd de banaan in dunne plakjes.

Leg op elk hoopje pindakaas twee plakjes banaan.

Verdeel de andere helften van de bladerdeegvormpjes over de belegde vormpjes (steek eerst de oogjes uit, omdat dit de skulls een nog enger effect geeft)!

Druk met een vork de randjes goed aan.

Klop het ei los en bestrijk de bovenkant met het ei.

Zet de bakplaat 15 min. in het midden van de oven.

Als alle hapjes mooi bruin zijn geworden zijn de hapjes klaar!

## Zwarte snoepappels.



Menugang: Hapje  
Keuken: Amerikaanse,  
Britse  
Stuks: 12  
Sterren: \*\*\*  
Bron: Jennifer Katie,  
LoveFoodFeed

### Ingrediënten

12 appels (Granny  
Smith)  
½ tl azijn, witte  
¼ tl room, wijnsteen-  
460 g suiker, witte  
125 ml water, kokend  
1 tl voedselkleurstof,  
zwarte

### Bereiding.

Was en droog de appels.  
Verwijder de steeltjes van de appels.  
Steek een lollystokje in iedere appel.  
Leg de appels op een vel perkamentpapier klaar om te worden gecoat.  
Doe de suiker, het water, de wijnsteenroom, de kleurstof en de azijn in een pan.  
Meng op een middelhoog vuur alle snoepingrediënten tot alle suiker is opgelost.  
Stop met roeren zodra de snoepmix begint te koken (ca. 8-10 min.).  
Om te testen of het snoepje klaar is laat je een paar druppels kokend snoepmix in een kom met koud water vallen (als de snoepmix nog zacht is, heeft het nog 1-2 min. nodig).  
Wanneer u uw appels dompelt, kantelt u de pan een beetje, zodat de snoepappels volledig bedekt zijn (zorg ervoor dat u geen hete snoepmix op uw huid morst, omdat dit een vervelende brandwond kan veroorzaken).  
Als er nog snoepmix in de pan zit, pak dan een theelepeltje en vul de bovenkant van je snoepappels op de plek waar de stokjes zitten (dit om ervoor te zorgen dat er geen appelschil zichtbaar blijft op je afgewerkte snoepappels).  
Laat je snoepappels 5 min. staan, zodat de snoepmix kan stollen.

### Tips:

- Granny Smith-appels zijn een van de beste appels om te gebruiken, omdat ze geen bubbels veroorzaken als ze eenmaal zijn bedekt met het hete zwarte snoepje.
- Als u niet van plan bent uw zwarte snoepappels dezelfde dag op te eten, wikkel ze dan in voedselveilige plasticfolie om eventuele schade aan de appels, zoals barsten en borrelen, te voorkomen.

Voorg. tijd: 10 min.  
Bereidingstijd: 10 min.  
Grill-/oventijd: - min.  
Wachttijd: - min.  
Calcium: - mg  
Energie kJ: -  
Energie kcal: 215  
Eiwit: 1 g

Koolhydraten: 54 g  
w/v suikers: 19 g  
Natrium: - mg  
Vet: 2 g  
w/v onverzadigd: 1 g  
w/v verzadigd: 1 g  
Vezels: 4 g  
Groente: - g  
Zout: - g



## Gebruikte afkortingen.



v2.1

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
cglS	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
klnt	Klont
km	Kommetje
knl	Knol
kol	Koffielepel (= 2 tl)
kp	Kopje
kpj	Kuipje
kpl	Klein plukje



v2.1

Afkorting	Betekenis
kpt	Klein potje
krp	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
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	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