



Ryud 's Kookboek

Brabantse recepten / v0.4

Inhoudsopgave.

Brabantse erwtensoep.....	3
Brabantse worstenbroodjes met pittig kipgehakt.	4
Trienekes soep of carnavalssoep	5
Wortelsoep op Peejenlandse wijze.	6
Gebruikte afkortingen.	Fout! Bladwijzer niet gedefinieerd.

Brabantse erwtensoep.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: Nederlandse, Brabantse
Hoeveelheid: 7 l
Sterren: **
Bron:
RadioPeejenland.nl

Ingrediënten

1 aardappel, flinke, bloemige, in blokjes
7 bouillonblokjes
250 g buikspek
500 g erwten, split-
1 hamschijf met bot
- peper
½ bs peterselie, fijngesneden
1 prei, dikke, fijngesneden
2 rookworsten, slaggers-
½ bs selderie, fijngesneden
1 selderijknol, grote, in blokjes
1 ui, gesnipperde
1 winterpeen
- zout

Bereiding.

Was de spliterwten.
Vul een pan met 5 l water.
Voeg de spliterwten met de hamschijf en buikspek toe aan het water.
Breng de spliterwten aan de kook.
Schuim de bouillon af.
Laat de soep 45 min. trekken.
Haal de hamschijf en het buikspek uit de soep.
Snijd de hamschijf in kleine stukjes.
Snijd het buikspek in kleine stukjes.
Doe het vlees terug in de soep.
Voeg de knolselderij, wortel, ui, aardappel en de (hele) rookworsten toe aan de soep.
Breng de soep aan de kook.
Laat de soep 30 min. zachtjes doorkoken.
Voeg de prei, peterselie en selderie toe aan de soep.
Breng de soep op smaak met peper, zout en bouillonblokjes.
Vergeet niet regelmatig te roeren om aanbranden te voorkomen!

Tip:

Lekker met roggebrood met katenspek.

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

Brabantse worstenbroodjes met pittig kipgehakt.



Menugang: Hapje,
lunchgerecht, snack
Keuken: Nederlandse,
Brabantse
Stuks: 8
Sterren: ***
Bron: Deen

Ingrediënten

220 g bloem
40 g boter, in blokjes
2 eieren
500 g gehakt, kip-
1 zk gist, gedroogde
1 el ketjap manis
1 tn knoflook, geperst
100 ml melk
1 el paneermeel
- peper
1 tl sambal, naar smaak
½ tl suiker
1 snf zout
- zout

Bereiding.

Er gaat niets boven een Brabants worstenbroodje! Op zoek naar een recept om zelf Brabantse worstenbroodjes te maken? Dit is een variant op het originele Brabantse worstenbroodje: iets kleiner en met pittig kipgehakt. Lekker bij de borrel of lunch.

Meng de bloem, suiker, gist en melk in een kom.
Kneed met de hand in 2 min. tot een deeg.
Voeg de boter en een snuf zout toe.
Kneed het deeg nog 5 min, door.
Voeg, als het deeg te droog is, wat extra melk of boter toe.
Kneed het iets langer als het te plakkerig is.
Verdeel het deeg in 8 porties en rol het tussen de handpalmen tot balletjes.
Leg ze op een met bloem bestoven bakplaat en dek ze af met vershoudfolie.
Laat ze 25 min. rijzen op een warme plaats.
Maak intussen de vulling.
Meng het gehakt met de knoflook, sambal, ketjap, paneermeel en 1 ei en breng het mengsel op smaak met zout en peper.
Vorm er 8 kleine worstjes van circa 8 cm lang van.
Verwarm de oven voor op 220°C.
Bestuif het werkvlak met bloem.
Rol de deegballetjes uit tot rechthoekige lapjes van circa 10x12 cm.
Leg de worstjes erop en sla de smalle deegranden terug over de uiteinden van de worst.
Rol het deeg om de worstjes en druk de naden dicht.
Maak evt. een paar inkepingen in het deeg.
Klop het overige ei los.
Leg de worstenbroodjes naast elkaar op een bakplaat en bestrijk de bovenkant met ei.
Bak de broodjes in het midden van de oven in 15-20 min. gaar en goudbruin.

Bereidingstijd: 45 min.
Oventijd: 20 min.
Wachttijd: 30 min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 390
Eiwit: 28 g
Koolhydraten: 37 g w/v suikers: - g

Natrium: - mg
Vet: 14 g w/v onverzadigd: - g w/v verzadigd: 6 g
Vezels: 2 g
Groente: - g
Zout: 1,4 g

Trienekes soep of carnavalssoep .



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: Nederlandse, Brabantse, Limburgse
Personen: 8
Sterren: ***
Snel / Slank
Bron: Smulweb.nl

Ingrediënten

60 g bloem
4 bouillonblokjes
4 el ketjap manis
1 mp knoflookpoeder of
2 tn knoflook,
fijngesneden
2 laurierbladeren
4 el olie
2 paprika's, in kleine
blokjes
1 el paprikapoeder,
pikante
- peper
750 g poulet, runder-
1 tl tabasco
1 gblk tomatenpuree
5 uien, in halve ringen
1 mp ve-tsin
- zout

Bereiding.

Bestrooi het runderpoulet met wat bloem.
Bak het poulet bruin in de olie.
Bak de paprika's even mee.
Voeg het paprikapoeder en bloem toe aan het vlees.
Laat het geheel even garen.
Voeg ca. 3 l koud water toe aan het vlees.
Brenge de soep al roerend aan de kook.
Doe de tomatenpuree en de rest van de ingrediënten bij de soep.
Laat de soep onder af en toe roeren ca. 2 uur trekken.
Het vlees moet gaar worden.
De soep moet licht gebonden zijn.
Brenge de soep eventueel op smaak met peper en zout.

Eet smakelijk.

Veur Mestrechteneere:

Neet te veul water debei doen.
Gooije apeties.
Drink uuch wel e pilske debei.

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

Wortelsoep op Peejenlandse wijze.



Menugang: -
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Snel / Slank
Bron: Carnavalsrecepten

Ingrediënten

2 aardappelen, grote
(bijv. Bio Gold)
2 bouillonblokjes,
groente-
4 tl crème fraîche
- peper
2 uien
1,1 l water
700 g wortels
- 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.

Breng het water aan de kook met de 2 bouillonblokjes.

Was en schil de aardappelen en de wortels. Snijd de aardappelen, wortels en uien in stukken.

Wanneer de bouillon kookt, voegt u de aardappelen, wortels en uien toe en laat u de soep op een klein vuur verder koken.

Na ca. 7-12 min. zijn alle ingrediënten gaar. Pureer vervolgens de groenten met een staafmixer en voeg peper en zout naar smaak toe.

Verdeel de soep over de soepkommen en voeg aan elke soepkom 1 tl crème fraîche toe ter garnering.

Gebruikte afkortingen.



V2.0

Aforting	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
drđ	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



V2.0

Afkorting	Betekenis
kpt	Klein potje
krp	Krop
kst	Klein stukje
kstrk	Kleine struik
lgls	Likeurglas
m	Moot
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	Staafe
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)



Compressed by  PDF24