



*Ruud 's Kookboek*

*Jamrecepten III v0.2*

## **Inhoudsopgave.**

Aardbeienjam met vanille.....	3
Kruidige bosbessenchutney.....	4
Gebruikte afkortingen.....	5

## Aardbeienjam met vanille.



**Menugang:** Bijgerecht  
**Keuken:** Nederlandse  
**Personen:** -  
**Sterren:** \*\*\*  
**Bron:** Gloria Nicol

### Ingrediënten

**1 kg aardbeien**  
**3 citroenen, kleine, sap van**  
**1 vanillestokje**  
**750 g suiker**

**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 aardbeien, verwijder de kroontjes en snijd de grote exemplaren doormidden. Splits het vanillestokje in de lengte in vieren. Doe de aardbeien in een kom en stop de stukjes vanillestokje ertussen. Schep er de suiker over en laat het 12 uur of een nacht staan. Schep de aardbeien over in een confituurpan (jampan) en schep er het citroensap door. Laat het op een laag vuur sudderen, af en toe omscheppend, zodat de stukjes fruit intact blijven, tot de suiker volledig is opgelost. Draai het vuur hoger en breng de jam stevig aan de kook. Kook tot de jam het stollingspunt heeft bereikt (controleer de dikte van de jam door een paar druppels op een koud schoteltje te laten vallen). Als de jam meteen stolt en dikker wordt, is hij klaar. Schuim de jam zo nodig af. Neem de stukjes vanillestokje uit de jam en schraap er de pitjes boven de jam uit. Gooi de stukjes vanillestokje weg. Schep het mengsel goed om. Schep de jam in hete, gesteriliseerde potten en sluit die af.



Jampan (Le Creuset)

## Kruidige bosbessenchutney.



Menugang: Bijgerecht  
Keuken: -  
Personen: -  
Sterren: \*\*\*  
Bron: Landleven

### Ingrediënten

2 el azijn, frambozen-  
300 g bosbessen  
1 snf kaneel, gemalen  
1 el olie, zonnebloem-  
1 snf piment, gemalen  
1 sjalotje, fijngesneden  
1 el suiker, riet-

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.

Fruit het sjalotje even aan in een pan met de zonnebloemolie.

Voeg de gewassen bosbessen toe, samen met de overige ingrediënten.

Roer goed door en breng aan de kook.

Stamp de bessen tot een moes.

Laat de chutney zo'n 10 min. pruttelen, zodat het geheel wat dikker wordt en een deel van het vocht verdampt.

Giet de chutney in hete, brandschone jampotjes en draai de deksels erop.

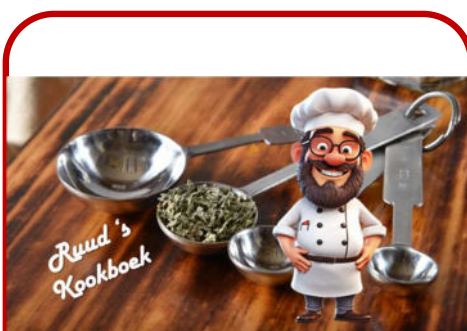
### Tips:

Deze chutney hoeft niet te 'rijpen' en kan dus direct gebruikt worden.

Beleg knapperige bolletjes of pistoletjes met wat frisse blaadjes sla, jonge Hollandse geitenkaas en een schep van deze heerlijke, kruidige bosbessenchutney.



## Gebruikte afkortingen.



v2.2

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





v2.2

Afkorting	Betekenis
kpl	Klein plukje
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	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..*



**Blind** Elephant  
Stg. Experience

*..U ook???*

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

7

Compressed by

