



Recepten  
*Carta*

*Ruud 's Kookboek*

***Jaarkookboek 2017***  
***(Carta)***

## **Inhoudsopgave.**

1. **Aiglefin à la basquaise (Baskische schelvis)**
2. **Aubergine frite (gefrituurde aubergine)**
3. **Boerenkoolstampot met geitenkaas en tomaat**
4. **Boerenkoolstampot met koolraap en shoarmavlees**
5. **Boerenkoolstampot met prei en bacon**
6. **Boerenkoolstampot stap-voor-stap**
7. **Cabillaud aux amandes (kabeljauw met amandelen)**
8. **Cabillaud à l'Italienne (Italiaanse kabeljauw)**
9. **Cabillaud à la Dimitri (kabeljauw Dimitri)**
10. **Carottes à l'Anglaise (worteltjes op z'n Engels)**
11. **Carottes à la crème (worteltjes met room)**
12. **Carottes à la l'Algèrienne (worteltjes op z'n Algiers)**
13. **Carottes braisès (gebraiseerde worteltjes)**
14. **Cerises jublée (kersen jublée)**
15. **Charlotte au chocolat (charlotte met chocolade)**
16. **Charlotte au miel (charlotte met honing)**
17. **Charlotte aux framboises (charlotte met frambozen)**
18. **Coupe Dame Blanche**
19. **Coupe Ferrier**
20. **Courgettebootjes**
21. **Crème Catalan**
22. **Endives au jambon (witlof met ham)**
23. **Faisan au champagne (fazant met champagne)**
24. **Faisan au foie gras (fazant met ganzelever)**
25. **Fenouil braisé (gebraiseerde venkel)**
26. **Filet de boeuf à la renaissance (ossehaas renaissance)**
27. **Filet de boeuf à la Saint-Mandé (ossehaas Saint-Mandé)**
28. **Frambozensaus**
29. **Garniture à l'Indienne (garnituur uit India)**
30. **Garniture à la Bretonne (garnituur uit Bretagne)**
31. **Garniture à la Clamart (garnituur Clamart)**
32. **Garniture à la favorite (garnituur favorite)**
33. **Garniture à la Florentine (garnituur uit Florence)**
34. **Garniture à la gauloise (garnituur uit Gallië)**
35. **Garniture à la Hongroise (garnituur uit Hongarije)**
36. **Garniture à la Joinville (garnituur uit Joinville)**
37. **Garniture à la Lorraine (garnituur uit Lotharingen)**
38. **Garniture à la Lyonnaise (garnituur uit Lyon)**
39. **Garniture à la maréchale (garnituur van de maarschalk)**
40. **Garniture à la marquise (garnituur van de markiezin)**
41. **Garniture à la Mirabeau (garnituur Mirabeau )**
42. **Garniture à la moissonneuse (garnituur van de maaiers)**
43. **Garniture à la Mont-Bry (garnituur Mont-Bry)**
44. **Garniture à la Montreuil (garnituur Montreuil)**
45. **Garniture à la Nanette (garnituur Nanette)**
46. **Garniture à la Saint-Mandé (garnituur Saint-Mandé)**
47. **Glace au café (koffie-ijs)**
48. **Glace au caramel (caramelijs)**
49. **Glace aux marrons (kastanje-ijs)**
50. **Glace cassata (cassata)**
51. **Jus lié à l'estragon (gebonden jus met dragon)**
52. **Kersen-ricotta mousse**
53. **Maaltijdmosterdsoep met kaastoast**
54. **Mousse au chocolat (mousse met chocolade)**
55. **Oeufs au jambon en cocotte (eieren in een cocotte met ham)**
56. **Oeufs à la Suisse (Zwitserse eieren)**
57. **Oeufs cocotte à la creme (eieren in een cocotte met room)**
58. **Oeufs sur le plat "Jockey Club" (spiegeleieren Jockey Club)**
59. **Oeufs sur le plat Augier (spiegeleieren van Augier)**
60. **Oeufs sur le plat à l'agenaise (spiegeleieren uit Agen)**
61. **Oeufs sur le plat à l'estragon (spiegeleieren met dragon)**

62. Oeufs sur le plat à la diable (spiegeleieren van de duivel)
63. Oeufs sur le plat à la gitane (spiegeleieren van de zigeunerin)
64. Oeufs sur le plat Josephine (spiegeleieren van Fien)
65. Omelette au crabe (omelet met krab)
66. Omelette aux champignons (omelet met champignons)
67. Omelette à la Richemonde (luxueuze omelet)
68. Omelette Joinville (omelet Joinville)
69. Omelette Maresque (Moorse omelet)
70. Perdreaux en Chartreuse (patrijs Chartreuse)
71. Pintade chasseur (parelhoen van de jager)
72. Poulet au porto (kip met port)
73. Poulet au riesling (kip met riesling)
74. Poulet à la crème (kip met roomsaus)
75. Poulet en paté (pastei van kip)
76. Ria's courgettesoep
77. Sauce aux oeufs au beurre fondu (eiersaus met gesmolten boter)
78. Sauce aux oeufs à l'anglaise (Engelse eiersaus)
79. Sauce cocktail à l'Indienne (Indische cocktailsaus)
80. Sauce Cumberland (cumberlandsaus)
81. Sauce demi-glace (demiglace saus)
82. Sauce diplomate (diplomatensaus)
83. Sauce hongroise (Hongaarse saus)
84. Sauce Italienne (Italiaanse saus)
85. Sauce mayonnaise (mayonaisesaus)
86. Sauce mayonnaise collée (mayonaisesaus met gelatine)
87. Sauce mousseline (mousselinesaus)
88. Sauce moutarde (mosterdsaus)
89. Sauce raifort aux noix (mierikswortelsaus met walnoten)
90. Sauce soubise tomate (getomateerde soubisesaus)
91. Sauce tartare (tartaarsaus)
92. Sauce tolosa (tolosaus)
93. Sauce tomate (tomatensaus)
94. Sauce Tyrolienne (Tirolse saus)
95. Sauce velouté ordinaire (gewone veloutésaus)
96. Saumon à la Daumont (zalm Daumont)
97. Saumon Constance (zalm Constance)
98. Soufflé glacé aux pistaches (ijssoufflé met pistaches)
99. Suprême de canard à l'écossaise (Schotse eendeborstfilet)
100. Suprême de volaille à l'écossaise (Schotse kipfilet)

*Ik steun...*

<https://ruudskookboek.nl>

**Blind Elephant**  
Stg. **Experience**

*U ook???*

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