



# *Ryud 's Kookboek*

***Soeprecepten V v0.2***

## **Inhoudsopgave.**

Mosterdsoep 2. ....	3
Romige aspergesoep met peultjes. ....	4
Gebruikte afkortingen. ....	5

## Mosterdsoep 2.



**Menugang: Voor-  
gerecht**  
**Keuken: Nederlandse**  
**Personen: 4**  
**Sterren: \*\*\***  
**Bron: Carta**

### Ingrediënten

1 el boter  
½ bouillontablet,  
kippen-  
1 pt fond, gevogelte- (à  
380 ml)  
6 tk kervel  
1 tn knoflook  
4 el mosterd, Limburgse  
3 dl room, slag-  
1 ui

### Bereiding.

Pel de ui en de knoflook en snipper ze fijn.  
Hak de kervel fijn.  
Verhit in ruime pan de boter en fruit de ui en de  
knoflook zachtjes.  
Meng de mosterd erdoor.  
Voeg de fond, 4 dl water en het bouillontablet  
toe.  
Breng het geheel zachtjes aan de kook en roer  
de slagroom erdoor.  
Laat de soep onafgedekt ca. 15 min. zachtjes  
sudder en tot deze iets dikker is.  
Schep de soep in vier diepe borden en gaarneer  
ze met de fijngehakte kervel.

### Tip:

Serveer de soep met stevig brood of  
roggebrood.

### Wijntip:

Lichte, frisse, fruitige witte wijnen.

**Bereidingstijd: 25 min.**  
**Grill-/oventijd: - min.**  
**Wachttijd: - min.**  
**Calcium: - mg**  
**Energie kJ: -**  
**Energie kcal: 335**  
**Eiwit: 9 g**  
**Koolhydraten: 5 g**  
**w/v suikers: - g**  
**Natrium: - mg**  
**Vet: 31 g**  
**w/v onverzadigd: - g**  
**w/v verzadigd: - g**  
**Vezels: - g**  
**Groente: - g**  
**Zout: - g**

## Romige aspergesoep met peultjes.



**Menugang:** Tussengerecht  
**Keuken:** Nederlandse  
**Personen:** 4  
**Sterren:** \*\*\*  
**Bron:** Astrid Veltkamp, Receptenboek.nl

### Ingrediënten

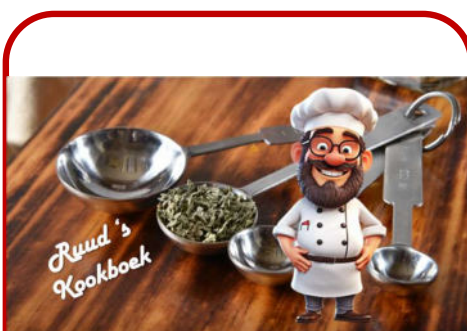
400 g asperges, witte  
30 g bloem  
30 g boter  
7½ dl bouillon, kippen-  
100 g kipfilet, gebraden, in dikke plakken (vleeswaren)  
- peper, zwarte, versgemalen  
50 g peultjes  
1 dl room, slag-  
- zout

**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 asperges met een dunschiller vanaf het kopje naar beneden.  
Snijd het onderste stugge stukje eraf en snijd de asperges in stukjes.  
Maak de peultjes schoon.  
Snijd de kipfilet in stukjes.  
Kook de aspergestukjes in de kippenbouillon in 7 min. beetgaar.  
Neem de asperges uit de bouillon en zeef de bouillon.  
Smelt de boter en voeg de bloem toe.  
Laat het bloemmengsel, al roerend, op een heel laag vuur ca. 3 min. pruttelen.  
Voeg beetje bij beetje de bouillon toe en breng telkens alles, al roerend, aan de kook.  
Voeg de asperges, de peultjes en de slagroom toe en laat de peultjes op een laag vuur in ca. 5 min. gaar koken.  
Warm de kipfilet kort mee en verdeel de soep over de borden.

## Gebruikte afkortingen.



v2.3

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



v2.3

Afkorting	Betekenis
kpl	Klein plukje
kpt	Klein potje
kpr	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
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	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..*  *..U ook???*

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

7

Compressed by  PDF24