



Ryud 's Kookboek

Aardappelrecepten V v0.9

Inhoudsopgave.

Aardappelkroketjes met kaas en spek (airfryer).....	3
Aardappelsla.	4
Chips van zoete aardappel (airfryer).	5
Ñoquis.....	6
Purees(n)oesjes.....	7
Rösti met zalm, room en dille.....	8
Runderstoof met aardappelpuree en bramen.	9
Visfilet met een aardappelkorst.	10
Zoete aardappelpannenkoek.	11
Gebruikte afkortingen.	12

Aardappelkroketjes met kaas en spek (airfryer).



Menugang: Bijgerecht, hapje, snack
Keuken: -
Personen: 4-6
Sterren: ***
Bron: KeukenLiefde.nl

Ingrediënten

600 g aardappelkroketjes
150 g kaas, jong belegen, gehalveerde plakjes
150 g ontbijtspek, gerookt, gehalveerde plakjes

Bereidingstijd: 10 min.
Airfryertijd: ca. 13 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.

Verhit de airfryer voor op 180°C. Wikkel om elk aardappelkroketje een half plakje kaas en een half plakje ontbijtspek. Leg de aardappelkroketjes in het mandje van de airfryer en bak ze 13 min., of tot ze goudbruin zijn.

Tip:

Je kunt deze aardappelkroketjes serveren bij de avondmaaltijd, maar ze zijn ook heerlijk om als hapje of snack te serveren. Serveer ze dan met een lekkere dipsaus erbij van bijvoorbeeld twee delen barbecuesaus en één deel mayonaise. Of maak een andere lekkere dipsaus naar wens. Lekker om te serveren bij:

- Biefstuk met stroganoffsaus
- Varkenshaas met champignonroomsaus
- Hazenrug met portsaus

Aardappelsla.



Menugang: Voorgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Ruud 's Kook-
schrift

Ingrediënten

300 g aardappelen,
gekookte, koude
- aroma
2 augurken, in kleine
blokjes
- paprika-poeder
- peper, versgemalen
- peterselie, fijn-
geknipte
- slablaadjes
- slasaus
2 uien, fijngesneden
- 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.

Snijd de aardappelen in niet te grote dobbelstenen.
Meng de aardappelen met wat slasaus, de augurken,
de uien en de peterselie.

Breng het gerecht op smaak met peper, aroma en
zout.

Was de sla, dep die droog en rangschik ze op een
schotel.

Leg de aardappelsla op de blaadjes sla.
Strooi er wat paprika-poeder over.

Tips:

- Garneer desgewenst met enkele gesneden
augurken.
- Meng er eens wat gewassen, gepelde
garnalen of blokjes kaas door.

Chips van zoete aardappel (airfryer).



Menugang: Tussendoortjes
Keuken: -
Portie: 1
Sterren: ***
Bron: Philips

Ingrediënten

100 g aardappelen, zoete-
1 el olie, olijf-
- peper, versgemalen, naar smaak
- zout, naar smaak

Vorb.tijd: 20-25 min.
Airfryertijd: 12-14 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 de geschilde aardappelen in dunne plakjes (2 mm; een aardappelschiller is hiervoor ideaal).
Laat de aardappelplakjes minstens 30 min. weken in water.
Giet ze grondig af en dep ze droog met keukenpapier.
Breng de schijfjes op smaak met zout en versgemalen peper.
Besprenkel ze vervolgens met een beetje olie.
Doe de aardappelchips in de airfryer.
Bak de chips 12-14 min. op 150°C.
Schud de mand tussendoor een aantal keer.
Serveer de chips in een schaal.

Ñoquis.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: Argentijnse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: -

Ingrediënten

1 kg aardappelen
2 eidooiers
200 g meel
- 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 aardappelen en laat ze koken tot ze klaar zijn om er purée van te maken.

Giet ze af en laat ze even afkoelen totdat ze lauw zijn, zodat je er een deeg van kan kneden.

Stamp, wanneer aardappels zijn afgekoeld, ze tot purée (zonder er iets toe te voegen).

Sprinkel wat meel op het aanrecht en op je handen.

Plaats de puree op het aanrecht en voeg de twee eidooiers toe.

Kneed het geheel samen en voeg er stukje bij beetje en beetje meel bij.

Laat, als je een goede deegstructuur hebt gekneed, de bal deeg 10 min. rusten.

Zet in de tussentijd een pan met water op en voeg hier wat zout aan toe.

Snijdt dunne lange deegrollen van het deeg en snijdt deze verder tot kleine kussentjes van ca. 2 cm.

Rol ze even van een vork af, met de duim naar beneden om de krul erin te krijgen.

Voeg de ñoquis in kleine hoeveelheden toe aan de pan met water (ze zakken naar de bodem; als ze boven blijven drijven zijn ze klaar)!

Purees(n)oesjes.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: ***
Bron: Restjes kookboek

Ingrediënten

250 g aardappelpuree
65 g bloem
13 g boter
2 eieren
0,85 dl water

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.

Smelt de boter en voeg daar de bloem aan toe. Roer het goed door elkaar tot een bolletje ontstaat.

Voeg het water toe en roer het tot er zich een grote bol vormt.

Laat het mengsel even afkoelen tot het lauw is en voeg dan een voor een de eieren toe (hierbij kun je het best de kneders of kloppers van je mixer gebruiken).

Voeg daarna de aardappelpuree toe.

Maak kleine bolletjes.

Bak ze af in de friteuse op 180°C (je maakt deze soesjes met 2 lepels: met de eerste schep je het deeg uit de kom, met de tweede lepel schuif je het deeg uit de eerste lepel rechtstreeks in de friteuse.

Tips:

- De purees(n)oesjes zien eruit als beignets en je kunt ze serveren als koketten.
- Je kunt een overschot van de puree ook in de spuitzak doen en toefjes spuiten (die je kunt invriezen voor later).

Rösti met zalm, room en dille.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 1
Sterren: ***
Bron: Solo-Cooking.nl

Ingrediënten

½ bs bieslook, verse
1 el bloem
15 g boter, room-
50 ml crème fraîche
2 el dille
½ ei
1 tn knoflook
1 tl mierikswortel
½ tl peper, zwarte
250 g rösti
50 g zalm, Schotse, gerookte
1 mp zout

Bereidingstijd: 20 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.

Pel en snipper de knoflook.

Meng de rösti met de knoflook, zout en peper naar smaak, de bieslook, de bloem en het ei en schep het mengsel goed door elkaar.

Klop de crème fraîche op met de mierikswortel en 2 el fijngehakte dille.

Verhit de boter in de koekenpan, schep het röstimengsel in de pan en druk het zachtjes aan met een spatel.

Bak de rösti op een middelmatig vuur 10 min. aan de ene kant.

Keer de rösti om met behulp van een deksel en bak hem op de andere kant nog 7 min.

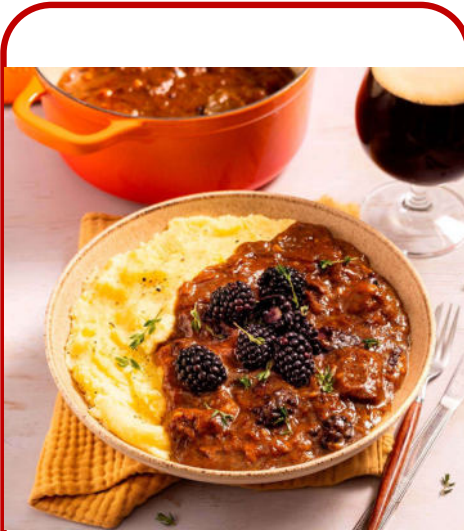
Haal ondertussen de gerookte zalm uit de verpakking en verdeel het in kleine plakjes.

Schep de rösti uit de koekenpan en serveer die met de crème fraîche-dressing.

Tips:

- In plaats van ingevroren rösti kun je voor-gebakken mini krieltjes nemen of zelf aardappels koken. Wel wat meer werk, maar vers!
- Voor een volledige maaltijd maak je er een frisse salade bij of gebakken groente.

Runderstoof met aardappelpuree en bramen.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: DekaMarkt, Eatertainment

Ingrediënten

900 aardappelen, kruimige
300 ml bier, Bock-
2 bouillontabletten, runder-
250 g bramen
2 laurierblaadjes
1 el mosterd, grove
2 el olie, olijf-
175 g ontbijtkoek
- peper, versgemalen
900 g riblappen
2 uien
- zout

Bereiding.

Pel en snijd de ui grof.
Snijd de ontbijtkoek in stukken van 2 cm.
Snijd de riblappen in stukken van 2 cm.
Meng de bouillontabletten met 600 ml water.
Verhit een pan met 2 el olijfolie en bak de ui en de riblappen goudbruin.
Voeg de mosterd, het laurier en de ontbijtkoek toe.
Blus het geheel af met het Bockbier en de runderbouillon.
Stoof het geheel gedurende 3 uur op een laag vuur met de deksel op de pan tot het vlees gaar is en uit elkaar valt.
Voeg de laatste 10 min. de helft van de bramen toe aan de stoof.
Breng het geheel op smaak met zout en versgemalen peper.
Zet de aardappelen in een pan net onder water en breng ze aan de kook.
Kook de aardappelen 10 min. en giet af.
Stamp de aardappelen en breng ze op smaak met zout en versgemalen peper.
Serveer de runderstoof met de puree en de rest van de bramen.

Bereidingstijd: 200 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 787
Eiwit: 53,1 g
Koolhydraten: 78,1 g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: 23,4 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 9,7 g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Visfilet met een aardappelkorst.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: ***
Bron: PlusOnline

Ingrediënten

2 aardappelen, kleine
2 el azijn
2 bieten, rode, gekookte
1 el boter
1 tk dille
400 g kabeljauwfilet
1 kol mierikswortel (uit pot)
1 el mosterd, Dijon-
- peper, versgemalen
1 ui
2 uitjes, lente-
125 ml wijn, witte
- zout

Bereidingstijd: 55 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 de vis in twee gelijke stukken.
Schil de aardappelen en rasp ze grof.
Spoel de aardappel onder stromend water in een zeef.
Druk er alle vocht uit.
Leg de geraspte aardappelen op een schone theedoek.
Was de lente-uitjes en snijd ze in ringetjes.
Laat de aardappelen en de lente-uitjes even bakken in de warme boter.
Breng het aardappel-ui-mengsel op smaak met versgemalen peper en zout.
Neem het mengsel van het vuur, voeg de mierikswortel toe en meng het goed.
Breng de vis op smaak met versgemalen peper en zout.
Schik de vis in een met boter ingesmeerde vorm en bedek die met het aardappel-mengsel.
Voeg de witte wijn toe en laat de vis 30-40 min. bakken in een op 120°C voorverwarmde oven.
Snijd de rode bieten in plakjes.
Pel de ui, snijd hem in de lengte in tweeën en snijd hem in fijne ringen.
Meng de ui met de rode biet en breng het op smaak met de azijn.
Garneer de vis met dille en serveer hem op borden met de salade van rode biet.

Tip:

Vervang de kabeljauw eens door wilde Alaskazalm.

Zoete aardappelpannenkoek.



Menugang: Bij-, ontbijt-
gerecht
Keuken: Amerikaanse
Stuks: 15
Sterren: ***
Bron:
AmerikaanseKeuken.nl

Ingrediënten

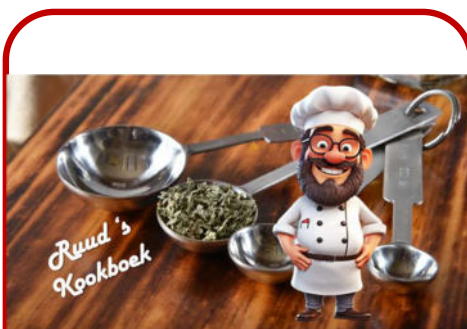
400 g aardappelen,
zoete
1 zk bakpoeder
260 g bloem
100 g boter
- boter, om in te bakken
2 eieren
½ tl kaneel
- Maple syrup
450 ml melk
2 tl suiker

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.

Schil de zoete aardappelen en snijd ze in blokjes.
Breng water aan de kook en kook ze in ca. 20 min. gaar.
Giet ze af en pureer ze met een staafmixer tot een gladde massa.
Smelt de boter en laat die even afkoelen.
Meng de boter door de gepureerde zoete aardappelen en roer alle overige ingrediënten er doorheen.
Verwarm wat boter in een koekenpan en bak hierin steeds een schep van het beslag.
Draai de pannenkoek om nadat er belletjes in het deeg ontstaan en bak ook die kant tot hij klaar is.
Herhaal het met de rest van het beslag.
Eet de pannenkoeken als ze nog warm zijn met wat Maple syrup.

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

Compressed by  PDF24