



Ruud 's Kookboek

Zwitserse recepten II v0.1

Inhoudsopgave.

Zwitserse broodschotel.....	3
Gebruikte afkortingen.....	4

Zwitserse broodshotel.



Menugang: Hoofdgerecht

Keuken: Zwitserse

Personen: 4

Sterren: ***

Bron: Carta

Ingrediënten

2 el basilicum,
fijngehakte
½ brood, vloer-,
volkoren òf bruin,
gesneden
200 gr kaas, geraspte
(bijv. Gruyère òf
Emmentaler)
- nootmuskaat
3 el olie, olijf-
- peper, versgemalen
1 prei
200 ml room (slag-)
3 tomaten, tros-
2 uien
- zout

Bereiding.

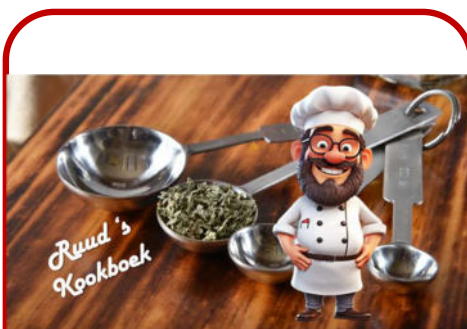
Verwarm de oven voor op 200°C.
Maak de uien schoon.
Snijd de uien in ringen.
Maak de prei schoon.
Snijd de prei in ringen.
Verhit 2 el olie in een koekenpan.
Fruit de ui en prei in ca. 4 min. zachtjes gaar.
Roer de helft van de room erdoor.
Voeg zout, peper en nootmuskaat naar smaak toe.
Snijd de tomaten in partjes.
Halveer de grote sneden brood.
Vet een lage ovenschaal in.
Leg de sneden brood er dakpansgewijs in met steeds wat van het ui-preimengsel, partjes tomaat, wat geraspte kaas en basilicum ertussen.
Verdeel er de rest van de basilicum en geraspte kaas over.
Sprenkel er tot slot de rest van de slagroom over.
Laat de schotel in de oven in ca. 20-30 minuten door en door heet worden en goudbruin kleuren.

Tip:

Zo'n snelle ovenschotel is een manier om oud brood te verwerken. Brood van een dag oud zuigt het vocht uit de groente beter op dan vers brood. Dat komt de smaak ten goede.

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

Gebruikte afkortingen.



v2.3

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



v2.3

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
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