



Ruud 's Kookboek

Duitse recepten / v1.2

Inhoudsopgave.

Aachener Printen.....	3
Deutsche Kartoffelsuppe - Duitse aardappelsoep.	4
Dresdner Weihnachtsstol.....	5
Errötendes Mädchen.	6
Flammkuchen met brie en appel.	7
Kartoffelklösse mit Pflaumenmus.	9
Rettichboter.....	11
Serviettenkloss.....	12
Wändische Dopsche.....	13
Weihnachtstolle.....	14
Zoete flammkuchen met stracciatella en wilde bessen.	15
Zuurkoolschotel met röstideksel.....	16
Gebruikte afkortingen.....	17

Aachener Printen.



Menugang: Gebak
Keuken: Duitse
Stuks: 65-70
Sterren: ***
Bron: Kookboek

Ingrediënten

3 tl anijspoeder
50 g oranjessnippers,
fijngesneden
2 tl kaneel
1½ tl koriander
½ tl kruiden, speculaas-
600 g meel, bak-,
zelfrijzend
1 snf pimentpoeder
500 g stroop
100 g suiker
150 g suiker, kandij-,
witte
3 el water

Bereiding.

Klop of rol de witte kandij-suiker tussen een doek wat fijner.
Verhit de keukenstroop met het water.
Kneed daarna alle ingrediënten door elkaar.
Het verdient de voorkeur om het deeg enige uren op een koele plaats te laten rusten, zodat alle aroma's volledig tot hun recht komen.
Rol daarna het deeg uit op een met bloem bestoven aanrecht tot een dikte van 3 mm.
Snijd uit deze deeglap rechthoeken van 3 x 8 cm.
Bestrijk het bakblik met water.
Leg de stukken deeg erop.
Bak de printen 15 min.

Tip:

Ovenstand: elektrische oven: 220°C; gasoven: gascijfer 5 of ½ vlam.



Printenvorm uit 1850

Bereidingstijd: 45 min.
Grill-/oventijd: 15 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

Deutsche Kartoffelsuppe - Duitse aardappelsoep.



Menugang: Voorgerecht
Keuken: Duitse
Personen: 6
Sterren: **
Bron: Marc Auwers

Ingrediënten

700 g aardappelen
- boter
1½ l bouillon, vlees-
½ knolselderij
- nootmuskaat
- peper
2 tomaten
3 uien
2 wortelen, winter-,
grote
- zout

Bereiding.

Schil de aardappelen.
Maak de knolselderij en de wortelen schoon.
Houd het groen van de selderij en een halve wortel apart.
Snijd de rest van de groenten in stukjes.
Pel de tomaten.
Ontpit de tomaten.
Snijd de tomaten in vieren.
Pel 2 uien.
Hak de uien fijn.
Stoof de uien in een klontje boter.
Voeg de gesneden groenten en stukjes tomaat toe aan de uien.
Overgiet het geheel met de bouillon.
Laat de soep 30 min. zachtjes koken.
Mix de soep.
Breng de soep op smaak met nootmuskaat, peper en zout.
Pel de overgebleven ui.
Snijd de ui in tweeën.
Snijd de ui in halve ringen.
Snijd de halve wortel in julienne.
Stoof de worteljulienne beetgaar in een klontje boter.
Voeg de halve ui-ringen en de worteljulienne daarna toe aan de soep.
Was een beetje groen van de selderij.
Scheur de blaadjes van de selderij in stukjes.
Garneer de soep met de blaadjes selderij.

Bereidingstijd: 75 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

Dresdner Weihnachtsstol.



Menugang: Lunch-,
ontbijtgerecht, tussen-
doortje
Keuken: Duitse
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Carta

Ingrediënten

Deeg:

350 g bloem
70 g gist, verse
300 g margarine of
boter
30 g margarine of boter
ca. 225 ml melk
150 g suiker of honing
1 tl zout

Aroma:

75 g amandelen,
gehakte
1 citroen, geraspte schil
van
½ kp citroenschil,
gekonfijte
150 g rozijnen
60 ml rum

Topping:

60 ml boter, gesmolten
100 g suiker, poeder-

Bereiding.

Maak een zacht, plooibaar gistdeeg van de ingrediënten (deeg) en laat het in een kom gedurende 10 min. rusten.
Kneed de kruiden, behalve de rozijnen, in het deeg.
Als alle andere ingrediënten gelijkmatig zijn verdeeld, voeg je de rozijnen toe.
Rol het deeg in een ovaal model en leg het op een ingevette bakplaat.
Laat het deeg 10 tot 15 min. rusten.
Nog steeds op bakplaat - wikkel het deeg goed in de aluminiumfolie en bewaar het een nacht in de koelkast (min. een paar uur).
Haal het deeg uit de koelkast en verwijder de folie.
Strooi bloem rond het brood om het deeg te verhinderen uit te spreiden tijdens het bakken.
Plaats brood in een voorverwarmde oven van 175°C-200°C.
Bak het brood 50-60 min. (tot het bleek goud van kleur is).
Haal het uit de oven, bestrijk het met de gesmolten boter en bestrooi het met poedersuiker.
Herhaal dit tot boter en suiker zijn opgebruikt.
De stol moet hiervan een dikke, witte laag krijgen.

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

Errötendes Mädchen.



Menugang: Nagerecht
Keuken: Duitse
Personen: 2
Sterren: **
Bron: Carta-Dick

Ingrediënten

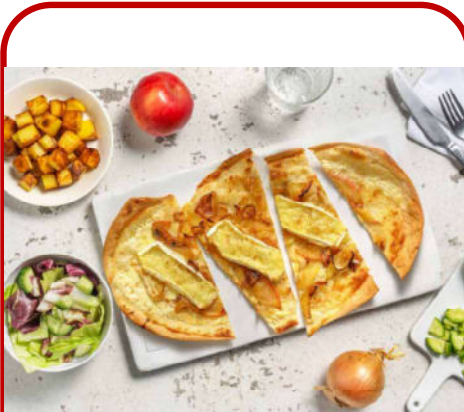
2 bld gelatine
- kersen
4 el sap, kersen-
3 el suiker
¼ l yoghurt

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.

Verwarm het kersensap met de suiker.
Los daarin de geweekte blaadjes gelatine op.
Meng dit met de yoghurt en laat het in coupes opstijven.
Versier de toetjes met kersen.

Flammkuchen met brie en appel.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: Duitse
Personen: 4
Sterren: **
Bron: Hello Fresh

Ingrediënten

300 g aardappelen
1½ appel
2 el azijn, balsamico
200 g brie
4 flammkuchen
2 komkommers
2 el olie, olijf-
2 el olie, olijf-, extra vierge
- peper, versgemalen, naar smaak
100 g Radicchio en romaine
100 g room, zure
4 uien
- zout, naar smaak

Vorbereitung.

Verwarm de oven voor op 220°C.
Was of schil de aardappelen en snijd ze in blokjes van max. 1 cm.
Zet de aardappelblokjes net onder water in een pan met deksel en kook ze in 10-15 min. gaar.
Snijd de ui in dunne halve ringen.
Verwijder het klokhuis van de appels en snijd de appels in dunne plakjes.

Bakken van de appels en uien.

Verhit 2 el olijfolie in een koekenpan op een middelhoog vuur.
Bak de appels en de uien met een flinke snuf zout 10-12 min., of tot de appel bruin en zacht is.
Snijd ondertussen de brie in dunne plakken.

Flammkuchen beleggen.

Leg de flammkuchen op een bakplaat met bakpapier.
Verdeel de zure room over de flammkuchen.
Beleg vervolgens met de appel en de ui en leg de brie erop.
Breng het op smaak met versgemalen peper en zout en bak ze 8-10 min. in de oven.
Verhit dezelfde koekenpan zonder olie op een middelhoog vuur en bak de aardappelen 5-7 min.
Breng ze op smaak met versgemalen peper en zout.

Serveren.

Meng in een saladekom de extra vierge olijfolie met de witte balsamicoazijn.
Breng het op smaak met versgemalen peper en zout.
Snijd de komkommer in blokjes.
Voeg de komkommer en de sla toe aan de saladekom en meng het met de dressing.
Snijd de flammkuchen in stukken en serveer ze met de aardappelblokjes en de salade.

Tip:

Houd je van zoet? Besprenkel de flammkuchen dan met een beetje honing naar smaak.

**Bereidingstijd: 35-45
min.**
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: 2916
Energie kcal: 697
Eiwit: 20 g
Koolhydraten: 74 g
w/v suikers: 15,6 g
Natrium: - mg
Vet: 33 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 13,7 g
Vezels: 7 g
Groente: - g
Zout: 1,7 g

Kartoffelklösse mit Pflaumenmus.



Menugang: Nagerecht
Keuken: Duitse
Stuks: 15 knoedels
Sterren: **
Bron:
GratisKookboek.be

Ingrediënten

6 aardappelen,
middelgrote (\pm 1 kg),
schoongeboend, niet
geschild
1 el bloem
65 g bloem
115 g boter
 $\frac{1}{4}$ kp broodkruim, wit-,
fijn, droog
2 eidooiers
1 eiwit, licht geklopt
(1 snf kaneel)
1 snf nootmuskaat
15 tl pruimenmoes òf
appelmoes
55 g suiker
2 tl zout

Bereiding.

Verhit 55 g boter in een flinke koekenpan.
Voeg het broodkruim toe aan de boter.
Bak het broodkruim onder voortdurend roeren
bruin.
Neem de pan van het vuur.
Zet het broodkruim apart.
Doe de aardappelen in ruim kokend water met
wat zout.
Laat de aardappelen \pm 20 min. flink doorkoken
tot ze gaar zijn.
Laat de aardappelen uitlekken.
Schil de aardappelen.
Rasp de aardappelen fijn.
Klop 60 g boter door de aardappelen.
Klop één voor één de eidooiers door de
aardappelen.
Voeg het zout toe aan de aardappelen.
Voeg de nootmuskaat toe aan de aardappelen.
Blijf de aardappelen kloppen tot een glad deeg
is verkregen.
Breng het deeg op smaak.
Dek het deeg af met plasticfolie.
Zet het deeg 1 uur in de koelkast.
Bestrooi een flink bakblik gelijkmatig met 1 el
bloem.
Leg het gekoelde deeg op het bakblik
Rol het deeg met een met bloem bestoven
deegroller uit tot een rechthoekige lap van ruim
20 cm breed en 35 cm lang.
Zet, als het deeg te kleverig wordt, het dan op
het blik weer even in de koelkast tot het weer
stevig is.
Snijd het deeg in vierkanten van \pm 7 cm.
Lepel 1 tl pruimenmoes in het midden van ieder
vierkant deeg.
Bestrijk de kanten van het deeg met wat
geklopt eiwit.
Vouw het lapje deeg diagonaal om.
Druk de zijkanten van het deeg op elkaar.
Breng in een grote pan 4 l water en 2 tl zout
aan de kook.
Doe 4-5 knoedels in de pan.
Roer zachtjes, zodat de knoedels niet aan
elkaar of aan de bodem van de pan gaan
klevan.
Laat de knoedels 3-4 min. flink koken tot ze
komen bovendrijven.
Haal de knoedels met een schuimspaan uit de
pan.
Rangschik de knoedels, als ze allemaal klaar
zijn, op een voorverwarmde schotel.
Bestrooi de knoedels met het gebakken
broodkruim.
Bestrooi de knoedels met de suiker (eventueel
vermengd met kaneel).
Serveer direct.

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

Rettichboter.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: Duitse
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Marions-Kochbuch.de

Ingrediënten

1 el bieslook,
fijngesneden
125 g boter
1 ei, hardgekookt
- peper, cayenne-
1 el peterselie,
fijngesneden
1 el rettich, geraspt
- 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.

Roer het eigeel, de zachte boter en de rettich goed door elkaar.
Hak het eiwit in kleine stukjes.
Roer het eiwit, de bieslook en de peterselie goed door de boter.
Breng de boter op smaak met zout en cayennepeper.
Laat de rettichboter in de koelkast goed opstijven.

Serviettenkloss.



Menugang: Bij-, hoofd-
gerecht
Keuken: Duitse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Leipzig, Wij koken
met oud brood

Ingrediënten

½ el boter, room-
500 g brood, oud
4 eieren
½ l melk, volle
1 tl peper versgemalen
2-3 tl peterselie,
fijngehakte
1 ui, fijngehakt
1 tl zout

Bereiding.

Snijd het brood in kleine stukken.
Fruit de fijngehakte ui in de roomboter en laat het afkoelen.
Meng de stukjes brood met alle andere ingrediënten door elkaar.
Dek het af met folie en zet het in de koelkast.
Vul een grote en een middelgrote pan met water en breng deze aan de kook (doe een tl zout in de grote pan).
Doe de theedoek in de middelgrote pan en laat deze 10 min koken.
Haal het mengsel uit de koelkast, giet het op een snijplank en laat het even uitlekken.
Plaats het op de afgekoelde theedoek.
Geef het de vorm van een grote worst en rol de theedoek dicht, maar zorg dat het niet te strak gerold is.
Maak de uiteinden van de theedoek dicht met een touwtje en steek twee houten lepels door de touwtjes.
Laat de gevulde theedoek in de pan met zacht kokend water zakken.
Laat het geheel op een laag vuur 45 min. koken.
Haal de theedoek dan voorzichtig uit de pan en laat hem even uitlekken.
Maak de theedoek open en laat de Serviettenkloss heel voorzichtig op een snijplank rollen.
Snijd de Serviettenkloss in plakken.

Tip:

De Serviettenkloss wordt traditioneel geserveerd met gestoofd of gebraden vlees in licht gebonden jus, maar kan ook als vegetarisch hoofdgerecht dienen in combinatie met bijvoorbeeld rode kool of paddenstoelen met room.

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

Wändische Dopsche.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: Duitse, Berlijnse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Astrid Veltman

Ingrediënten

500 g aardappelen
- boter
1/8 l bouillon, vlees, hete
1 tl kummel
250 g kwark, room- (40%)
1 tl maïzena
1/8 l melk
- peper, zwarte
- peterselie
500 g uien, grofgehakte
750 g varkensvlees, in blokjes
- zout

Bereiding.

Schil de aardappelen en snijd ze in schijven.
Hak de peterselie grof.
Bestrijk een hoge vuurvaste schaal goed in met boter.
Leg er eerst de uien, dan het vlees en tenslotte de aardappelen in en strooi op iedere laag wat zout en peper.
Strooi de peterselie erover.
Schenk er de bouillon op.
Smoor het gerecht zachtjes met het deksel erop gedurende 1½ uur (niet roeren).
Verwarm de oven voor op 220°C.
Roer de kwark los met de melk, de kummel en de maïzena en bestrijk de aardappelen in de vorm hiermee.
Gratineer het gerecht in de oven in 10 min. goudbruin.

Tip:

Lekker met een groentesalade.

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

Weihnachtstolle.



Menugang: -
Keuken: Duitse
Aantal: 2 stollen
Sterren: **
Bron: Ruud 's Kook-
schrift

Ingrediënten

250 g amandelen,
gehakte
1 kg bloem
150 g boter, gesmolten
2 el citroenrasp
3 zk gist, droge (voor
1500 g bloem)
4 tl kardemom
250 g krenten
2½ dl melk, lauwe
500 g rozijnen
200 g suiker
150 g sukade
1 tl 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.

Schep de bloem, zout, kardemom en suiker door elkaar.
Zeef het mengsel in een grote kom.
Maak een kuiltje in het meelmengsel.
Bereid de gist volgens de aanwijzingen op de verpakking.
Wel de rozijnen en krenten 10 min. in warm water.
Laat de rozijnen en krenten daarna uitlekken.
Schenk het gistmengsel in het kuiltje in de bloem.
Voeg de citroenrasp, gesmolten boter en lauwe melk toe aan het meelmengsel.
Kneed het geheel door elkaar tot een soepel deeg is ontstaan.
Vorm van het deeg een grote bal.
Leg de deegbal in een wijde kom.
Hang een vochtige doek over de kom.
Plaats de kom op een lauwarme plek.
Laat het deeg 1 uur rijzen.
Kneed het deeg dan opnieuw.
Voeg daarna de rozijnen, krenten, sukade en gehakte amandelen toe.
Vorm van het deeg twee min of meer ovale lappen.
Sla deze deeglappen dubbel.
Laat vervolgens de stollen op een lauwarme plek nog 30 min. rijzen.
Verwarm de oven voor tot 200°C.
Bak de stollen in 40-45 min. mooi goudbruin en gaar.
Leg de stollen op een taartrooster,
Bestrijk de stollen met gesmolten boter als ze nog niet helemaal koud zijn.
Bestrooi de stollen met poedersuiker.

Zoete flammkuchen met stracciatella en wilde bessen.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Tante Fanny

Ingrediënten

80 g chocolade, puur, fijngemaakt
- citroenmelisse, verse, voor de garnering
1 pk flammkuchenbodem (340 g - Tante Fanny)
120 g mascarpone
30 g suiker, vanille-
200 g vruchten, bos-, gemengde (bijv. frambozen, bosbessen, bramen)

Bereiding.

Verwarm de oven voor op 270°C boven- en onderwarmte.
Verwerk de flammkuchenbodems volgens de gebruiksaanwijzing rechtstreeks vanuit de koelkast.
Leg 2 bodems naast elkaar zonder bakpapier op een bakplaat.
Meng de mascarpone met de vanillesuiker en 40 g van de chocolade.
Verdeel dit mengsel over de 4 bodems, houdt hierbij rondom een rand van ca. 1 cm vrij.
Top de flammkuchen met de bosvruchten.
Bak de flammkuchen in het midden van de oven in 7-9 min. goudbruin af.
Bestrooi na het bakken de flammkuchen met de overgebleven chocolade en garneer ze met de citroenmelisse.

Tip:

In plaats van verse bosvruchten kun je ook ontdooide bevroren bosvruchten naar keuze gebruiken.

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

Zuurkoolschotel met röstideksel.



Menugang: Hoofdgerecht

Keuken: Duitse

Personen: 4

Sterren: **

Bron: AllerHande 2002-02

Ingrediënten

250 g champignons, kastanje-
2 tn knoflook
3 el mosterd, grove
3 el olie, olijf-
- peper
175 g Quorn, fijngehakt
125 ml room, zure
400 g röstli (diepvries)
1 ui, grote
- zout
500 g zuurkool, wijn-

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 425
Eiwit: 20 g
Koolhydraten: 34 g
w/v suikers: - g
Natrium: 1.235 mg
Vet: 19 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: 6 g
Vezels: 12 g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Knapperig en goudbruin laagje met daaronder een verrassende vegetarische combi van zuurkool champignons, mosterd en quorn.

Verwarm de oven voor op 200°C (gasovenstand 4).

Veeg de champignons schoon met keukenpapier en snijd ze in plakjes.

Pel de knoflook pellen en snijd de knoflook fijn. Pel de ui en snipper hem.

Verhit de olie in een roerbakpan.

Fruit hierin de knoflook en ui ca. 1 min.

Bak de champignons ca. 3 min. mee.

Schep de Quorn erdoor en breng op smaak met zout en peper.

Giet de zuurkool af.

Roer de mosterd en zure room in een kom door elkaar.

Schep de zuurkool er door.

Breng op smaak met zout en peper.

Spreid e zuurkool uit in een ovenschaal (ca. 2 l).

Schep het Quornmengsel erop.

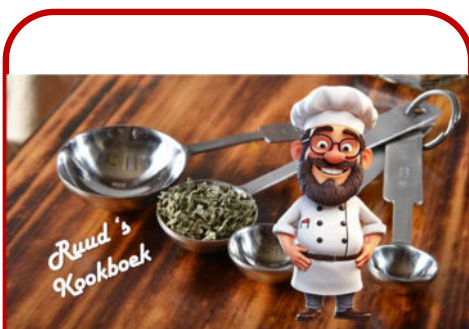
Verdeel de röstli erover en bestrooi met zout en flink veel peper.

Bak de zuurkoolschotel in het midden van de oven in ca. 40 min. tot het aardappellaagje knapperig en goudbruin is.

Wijntip:

Cave Beblenheim Riesling d'Alsace.

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

